

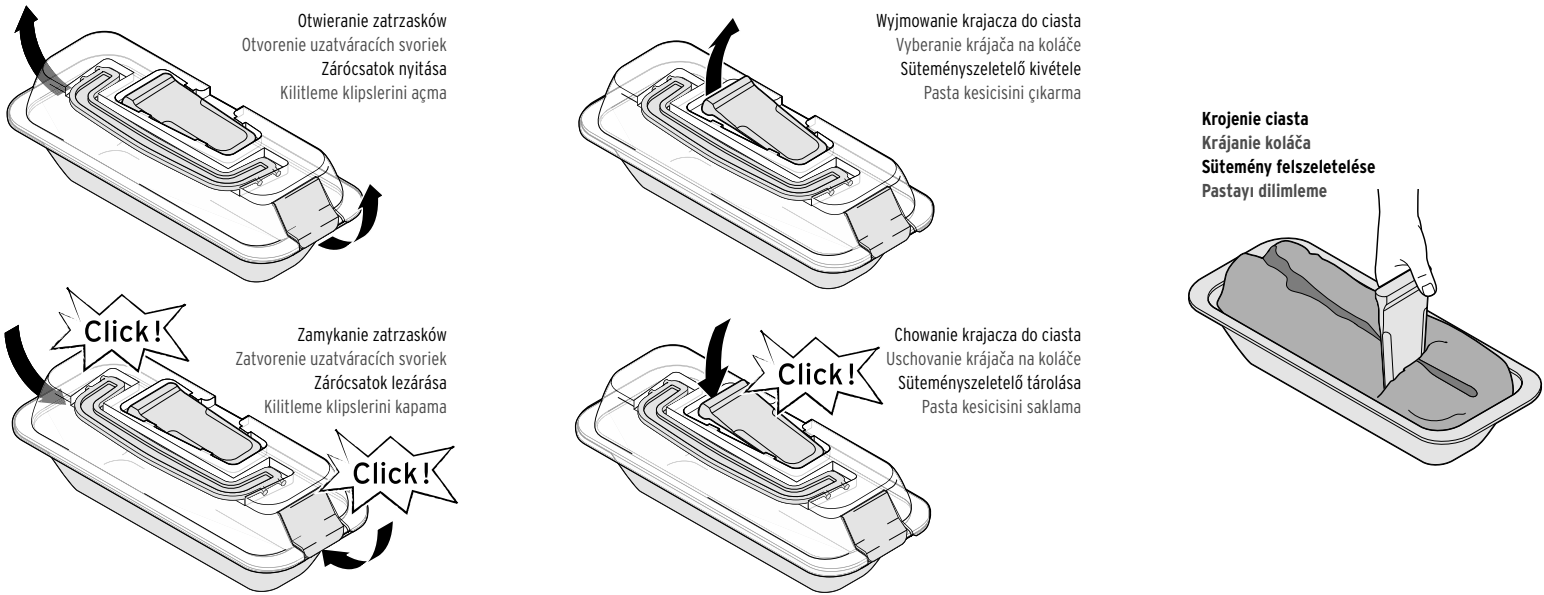


Keksówka do pieczenia z pokrywką transportową

Hranatá forma na pečenie s prepravným vekom

Sütőforma hordozófedéllel

Baton kek kalibi taşıma kapaklı



pl Informacje o produkcie

Powłoka antyadhezyjna

Forma do pieczenia ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonego wypieku z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest znacznie łatwiejsze czyszczenie formy.

- Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. **Do krojenia ciasta bezpośrednio w formie należy używać wyłącznie dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego.**
- Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się krajaczem, skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie elementy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Po umyciu natychmiast je wysuszyć, aby nie powstały zacieki. Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i pokrywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Użytkowanie

- Przy wyjmowaniu gorącej formy z piekarnika należy zachować ostrożność. Zawsze używać łapek do garnków!** Gorącą formę należy odstawić na podstawkę odporną na działanie wysokich temperatur.
- Przed użyciem należy wysmarować formę do pieczenia niewielką ilością masła lub marga-ryny. W razie potrzeby posypać ją dodatkowo mąką. Można także użyć papieru do pieczenia.
- Przed wyjęciem ciasta z formy należy odczekać, aż ciasto i forma ostygną (co najmniej 10 minut). W tym czasie upieczone ciasto stabilizuje się, a między ciastem a formą do pieczenia powstaje warstwa powietrza.
- Ciasto można również pozostawić w formie i bezpośrednio w niej pokroić na kawałki za pomocą dołączonego krajacza z tworzywa sztucznego.

Czyszczenie

- Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp.
- W miarę możliwości należy umyć formę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki ciasta. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy jednak poczekać, aż wystarczająco ostygnie. Trudne do usunięcia resztki ciasta można usunąć miękką gąbką lub szczotką do zmywania o miękkim, giętym włosiu.
- Osuszyć formę do pieczenia, pokrywkę transportową i krajacz do ciasta zaraz po umyciu i przechowywać wszystkie elementy w suchym miejscu.
- Krajacz do ciasta można również myć w zmywarce do naczyń. Forma do pieczenia i po-krywka transportowa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Pokrywka transportowa

- Nigdy nie wstawiać formy wraz z pokrywką do gorącego piekarnika!** Również krajacza z tworzywa sztucznego nie wolno wkładać do gorącego piekarnika.
- Przed umieszczeniem pokrywki transportowej na formie poczekać, aż ciasto i forma ostygną.
- Przed podniesieniem formy do pieczenia za uchwyt należy sprawdzić, czy pokrywka transportowa jest prawidłowo nałożona na formę. Zatrzaski muszą się słyszalnie i wy-czuwalnie zablockować.
- Gdy krajacz do ciasta nie jest używany, należy przechowywać go zawsze w przeznaczo-nym do tego miejscu w pokrywce transportowej. Dzięki temu będzie zawsze pod ręką. Krajacz do ciasta musi się słyszalnie i wyczuwalnie zablockować w uchwycie.

sk Informácia o výrobku

Nepriíhavá vrstva

Forma na pečenie je ošetrená nepriíhavou vrstvou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie koláča od formy. Ďalšou výhodou je jednoduché čistenie.

- Na ochranu nepriíhavej vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. **Používajte výlučne priložený plastový krájač na koláče, ktorým rozdelíte koláč priamo vo forme.**
- Ak by sa cesto predsa len mierne prilepilo, použite krájač na koláče, stierku na cesto s gumovým okrajom a pod.

Préd prvým použitím

- Všetky diely vyčistite horúcou vodou a trochu čistiaceho prostriedku. Následne ich ihneď osušte, aby sa nevytvorili flaky. Krájač na koláče sa môže umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Používanie

- Pri vytáňovaní horúcej formy z rúry na pečenie postupujte opatrne. V každom prípade použite kuchynské rukavice!** Horúcu formu postavte na teplovzdorný podklad.
- Pred použitím vymastite formu na pečenie a dno trochu masla alebo margarínu. Prípadne ju dodatočne vysypte múkou. Môžete použiť aj papier na pečenie.
- Pred vyberaním koláča z formy nechajte koláč a formu na pečenie vychladnúť (mini-málne 10 minút). Za tento čas sa upечené cesto stabilizuje a medzi koláčom a formou na pečenie sa vytvorí vzduchová vrstva.
- Koláč môžete nechať aj vo forme a rozkrájať ho na kúsky pomocou dodaného plastové-ho krájača na koláče.

Čistenie

- Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré alebo špicaté pomôc-ky, ako napr. drôtené špongie alebo kefy, ocelovú vlnu, čistiace špongie s keramickými časticami a pod.
- Formu na pečenie vyčistite podľa možnosti hneď po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Pred čistením však nechajte formu dostatočne vychladnúť. Nepoddajné zvyšky cesta sa dajú ľahko odstrániť mäkkou hubkou alebo kefkou na riad s mäkkými, flexibilnými štetinami.
- Formu na pečenie, prepravné veko a krájač na koláče osušte ihneď po opláchnutí a všetky diely uskladnite v suchu.
- Krájač na koláče sa môže umývať v umývačke riadu, forma na pečenie a prepravné veko nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Prepravné veko

- Formu na pečenie nikdy nevkladajte do horúcej rúry s prepravným vekom!** Ani plastový krájač na koláče sa nesmie používať v horúcej rúre na pečenie.
- Skôr než na formu nasadíte prepravné veko, nechajte koláč a formu vychladnúť.
- Skôr než formu na pečenie zdvihnete za držadlo, skontrolujte, či prepravné veko pevne sedí na forme. Uzatváracie svorky sa musia počuteľne a citeľne zaistiť.
- Ak krájač na koláče nepoužívate, uskladnite ho v určenej priehlbine prepravného veka. Tak ho budete mať vždy ihneď poruke. Krájač na koláče sa musí v priehlbine počuteľne a citeľne zaistiť.

Wijmowanie krajacza do ciasta
Vyberanie krájača na koláče
Sütéményszeletelő kivétele
Pasta kesicisini çıkarma

Krojenie ciasta
Krájanie koláča
Süteményi felszeletelése
Pastayı dilimleme

Chowanie krajacza do ciasta
Uchovanie krájača na koláče
Sütéményszeletelő tárolása
Pasta kesicisini saklama

hu Termékismertetés

Tapadásgátló bevonat

A sütőforma tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivehető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a sütőforma tisztítását.

- A bevonat épsége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. **Kizárólag a mellékelt műanyag süteményszeletelőt használja, ha a süteményt közvetlenül a formában szeretné felszeletelni.**
- Amennyiben a tészta leragadna, a kivételéhez a süteményszeletelőt, egy gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlótl használjon.

Az első használat előtt

- Minden részt tisztítson meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje öket szárazra, így elkerüli a foltképződést. A süteményszeletelő mosogató-gépben tisztítható, a sütőforma és a hordozófedél azonban nem.

Használat

- A forró sütőforma sütőből való kivételénél óvatosan járjon el. Mindig használjon edényfogót!** A forró sütőformát mindig egy arra alkalmas, hőálló alátétre helyezze.
- A használat előtt kenje ki a formát némi vajjal vagy margarinnal. Szükség esetén lisztelje is ki. Sütőpapírt is használhat.
- Mielőtt kiveszi a süteményt a formából, várja meg, hogy a tészta és a sütőforma egy kissé lehűljön (legalább 10 percig). Ez idő alatt stabilizálódik a sütemény, és levegőréteg képződik a tészta és a sütőforma között.
- A süteményt a formában is hagyhatja, és a mellékelt műanyag süteményszeletelővel közvetlenül a formában is felszeletelheti.

Tisztítás

- A tisztításhoz ne használjon súroló hatású tisztítószereket és éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acélőrzsit, kerámiaszemcsés tisztítószivacsot stb.
- A sütőformát lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradékot eltávolíttasa. A tisztítás előtt hagyja a formát kellőképpen lehűlni. A leragadt tésztamaradványokat egy puha szivaccsal vagy egy mosogatókefével könnyen el lehet távolítani.
- A sütőformát, a hordozófedelet és a süteményszeletelőt a mosogatás után azonnal törölje szárazra és az összes részt száraz helyen tárolja.
- A süteményszeletelő mosogatógéppen tisztítható, a sütőforma és a hordozófedél azonban nem.

A hordozófedél

- Soha ne tegye a sütőformát a hordozófedéllel együtt a forró sütőbe!** A műanyag süteményszeletelő sem szabad a forró sütőben használni.
- Hagyja lehűlni a süteményt és a formát, mielőtt ráteszi a hordozófedelet.
- Mielőtt felemeli a sütőformát a fogantyúkkal, ellenőrizze, hogy a hordozófedél megfelelően illeszkedik-e a formára. A zárócsatoknak hallhatóan és érezhetően be kell kattanniuk.
- Ha nem használja a műanyag süteményszeletelőt, akkor azt mindig a hordozófedél arra kialakított mélyedésében tárolja. Így mindig kéznél lesz. A süteményszeletelőnek hallhatóan és érezhetően be kell pattannia a mélyedésbe.

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası : 654 486

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

tr Ürün bilgisi

Yapışmaz kaplama

Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmaz kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.

- Kaplamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullan-mayın. **Pastayı doğrudan kalıpta dilimlemek için sadece teslimat kapsamındaki plastik pasta kesiciyi kullanın.**
- Yiyeceklerin yapışması halinde pasta kesiciyi, lastik kenarlı bir hamur spatulasını vb. kullanabilirsiniz.

İlk kullanım öncesi

- Tüm parçaları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın. Leke oluşmaması için ardın-dan hemen kurulayın. Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Kullanım

- Sıcak kabı fırından çıkarırken dikkatli olun. Mutlaka her seferinde fırın eldiveni kullanın!** Kalıbı, ısığa dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.
- Fırın kalıbını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarinle yağlayın. Gerektiğinde ilave olarak un serpebilirsiniz. Pişirme kağıdı da kullanabilirsiniz.
- Keki kalıptan çıkarmadan önce, keki ve kalıbı (en az 10 dakika) soğumaya bırakın. Bu süre zarfında pişen hamur sertleşir ve kek ile fırın kalıbı arasında bir hava tabakası oluşur.
- Ayrıca pastayı kalıpta bırakabilir ve teslimat kapsamındaki plastik pasta kesiciyle pastayı doğrudan kalıpta parçalara ayırabilirsiniz.

Temizleme

- Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel sünger ya da fırça, çelik yünü, seramik parçacıklı temizleme süngeri vb. keskin veya sivri uçlu yardımcı gereçler kullanmayın.
- Kalıbı mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin çünkü hamur artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Ancak temizlemeden önce kalıbın yeterince soğumasını bekleyin. Zorlu hamur artıkları yumuşak bir sünger veya yumuşak, esnek kıllara sahip bir bulaşık fırçasıyla kolayca çıkarılabilir.
- Kalıbı, taşıma kapağını ve aynı şekilde pasta kesiciyi yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve tüm parçaları kuru yerde saklayın.
- Pasta kesici bulaşık makinesinde de temizlenebilir, pişirme kabı ve taşıma kapağı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Taşıma kapağı

- Kalıbı asla kapağı takılıyken sıcak fırına koymayın!** Aynı şekilde plastik pasta kesici de sıcak fırında kullanılmamalıdır.
- Kalıbın kapağını takmadan önce keki ve fırın kalıbını soğumaya bırakın.
- Kalıbı kulplarından kaldırmadan önce taşıma kapağının kalıbın üzerine tam oturup oturmadığını kontrol edin. Kapatma klipsleri duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.
- Kullanılmıyorsa pasta kesiciyi daima taşıma kapağındaki yuvada saklayın. Böylece her zaman elinizin altında olur. Pasta kesici duyulur ve hissedilir şekilde yuvaya oturmalıdır.

Ciasto cytrynowe

Składniki na jedną keksówkę (ok. 18 kawałków ciasta)

Na ciasto:	Do posypywania/skrapiania:
250 g miękkiego masła	100 g cukru pudru
5 jajek	100 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
2 łyżeczki proszku do pieczenia	
250 g cukru	
250 g mąki	
1 łyżeczka startej skórki ekologicznej cytryny	
Ponadto:	
tłuszcz do formy	

Czas przyrządzania: 30 min | Czas pieczenia: 60 min
Każda porcja ok. 255 kcal, 3 g białka, 13 g tłuszczu, 30 g węglowodanów

Przyrządzanie

- Wysmarować formę tłuszczem. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu) lub 160°C (termoobieg) .
- Rozetrzeć masło i cukier na puszystą masę. Ciągłe intensywnie mieszając, dodawać kolejno jajka. Dodać skórkę z cytryny.
- Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do ciasta.
- Umieścić ciasto w formie i wygładzić. Piec w piekarniku przez ok. 60 min (średkowa szyna), a następnie odczekać chwilę aż ostygnie.
- Wyjąć ciasto z formy. Zmieszać sok z cytryny z cukrem pudrem. Za pomocą drewnianej pałeczki kilkakrotnie nakłuć ciasto i skropić je mieszaną soku cytrynowego.

Gratin w sosie jajecznym

Składniki na 1 keksówkę (ok. 4 porcji)

300 g makaronu typu farfalle (kokardki)	3 jajka (rozmiar M)
sól	pieprz
250 g kukinii	2 łyżeczki suszonego oregano
2 mięsiste pomidory	1 puszka kukurydzy (340 g), odsączonej
125 g śmietany	100 g startego sera
1/8 l mleka	

Ponadto:
tłuszcz i bułka tarta do posypania formy

Przyrządzanie: 20 min | Pieczenie: ok. 20 min
675 kcal/porcja

Sposób przyrządzania

- W osolonej wodzie ugotować makaron al dente zgodnie z informacjami na opakowaniu. W międzyczasie umyć i oczyścić kukinię, a następnie pokroić ją na cienkie paski. Umyć pomidory, usunąć z nich gniazda nasienne i pokroić je na wąskie kawałki.
- Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie od góry i od dołu; termoobieg: 160°C). Natłuścić keksówkę i posypać ją bułką tartą.
- Zmieszać śmietanę, mleko i jajka, doprawić solą, pieprzem i oregano. Wymieszać makaron i kukurydżę z sosem i włożyć do formy. Na wierzchu położyć kukinię i pomidory. Posypać serem i piec w piekarniku (na środkowym poziomie) przez ok. 20 minut.

Citrónový koláč

Prísady na 1 hranatú formu (cca 18 kúskov koláča)

Na cesto:	Na pokvapkane koláča:
250 g mákkého masla	100 g práškoveého cukru
5 vajčok	100 ml čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy
2 ČL kypriaceho prášku do pečiva	
250 g cukru	
250 g múky	
1 ČL nastrúhanej kôry biocitrónu	
Okrem toho:	
tuk na formu	

30 min. príprava | 60 min. pečenie
každý kusok cca 255 kcal, 3 g bielkovín, 13 g tuku, 30 g sacharidov

Príprava

- Vymastite formu. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora a zdola), resp. 160 °C (cirkulácia vzduchu).
- Vyšľahajte maslo a cukor do penista. Postupne dôkladne primiešajte vajička a pridajte citrónovú kôru.
- Zmiešajte múku a kypriaci prášok do pečiva a primiešajte ich do zmesi.
- Naplňte cesto do formy a vyhladte ho. Pečte v rúre na pečenie (stredná kolajnička) cca 60 min. a nechajte krátko chladnúť.
- Vyklopte koláč z formy. Zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor. Viackrát poprepichujte koláč špajdlou a pokvapkajte ho citrónovou zmesou.

Zapekané cestoviny s vajčkovou polevou

Prísady na 1 hranatú formu (cca 4 porcie)

300 g cestovín farfalle	3 vajička (veľkosť M)
soľ	čierne korenie
250 g cukety	2 ČL sušeného oregana
2 paradajky s masívnou dužinou	1 plechovka lahôdkovej kukurice (340 g), odkvapkaná
125 g smotany	100 g strúhaného syra
1/8 l mlieka	

Okrem toho:
tuk na vymastenie a strúhanka na vysypanie formy

Príprava: 20 min. | Pečenie: cca 20 min.
675 kcal na porciu

Príprava

- Povarte cestoviny v dostatočne slanej vode podľa návodu na ich obale na al dente. Medzitým poumývajte a očistite cuketu a nastrúhajte ju na tenké pásiky. Poumývajte paradajky a po vykrojení tvrdej časti dužiny ich nakrájajte na úzke mesiačiky.
- Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (ohrev zhora/zdola; cirkulácia vzduchu: 160 °C). Vymastite formu a vysypte ju strúhankou.
- Zmiešajte smotanu, mlieko a vajička, zmes dochuťte soľou, čiernym korením a oreganom. Premiešajte cestoviny a kukuricu so zálievkou a všetko vložte do formy. Navrch poukladajte cuketu a paradajky. Posypte syrom a pečte v rúre na pečenie (stredná kolajnička) cca 20 min.

Citromos sütemény

Hozzávalók 1 sütőformához (kb. 18 szelet)

A tésztához:	A mázhoz:
250 g puha vaj	100 g porcukor
5 db tojás	100 ml frissen facsart citromlé
2 tk. sütőpor	
250 g cukor	
250 g liszt	
1 tk. kezeletlen citrom reszelt héja	
Ezenkívül:	
zsír a formához	

Elkészítés: 30 perc | Sütés: 60 perc
Darabonként kb. 255 kcal, 3 g fehérje, 13 g zsír, 30 g szénhidrát

Elkészítés

- Zsírozza ki a formát. A sütőt melegítse elő 180 °C-ra (alsó-felső sütés) vagy 160 °C-ra (légkeverés).
- A vaját és a cukrot keverje habosra. Alaposan keverje hozzá egymás után a tojásokat, és adj a hozzá a citrom héját.
- Keverje el a lisztet a sütőporral, és keverje hozzá a többi hozzávalóhoz.
- Töltse a tésztát a sütőformába és simítsa el. Süsse a süteményt (a sütő középén) kb. 60 percig, majd rövid ideig hagyja hűlni.
- Borítsa ki a süteményt a formából. Keverje össze a citromlevet és a porcukrot. Szurkálja meg fogpiszkálóval a süteményt, és csöpögtesse rá a citromlékeveréket.

Csőben sült tojásos tészta

Hozzávalók 1 sütőformához (kb. 4 adag)

300 g farfalle tészta	3 tojás (M-es méret)
só	bors
250 g cukkini	2 tk. szárított oregánó
2 húsos paradicsom	1 konzerv kukorica (340 g), lecsöpögtetve
125 g tejszín	100 g reszelt sajt
1/8 l tej	

Ezenkívül:
zsír és zsemlemorzsa a formához

Elkészítés: 20 perc | Sütési idő: kb. 20 perc
675 kcal adagonként

Elkészítés

- Főzze meg a tésztát bő, sós vízben a csomagolás alapján al dente (harapáskeményre). Eközben mossa meg a cukkinit, pucolja meg és vágja fel vékony csíkokra. Mossa meg a paradicsomot, és a zöld rész kivágása után vágja fel vékony szeletekre.
- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Zsírozza ki a formát, és szórja meg zsemlemorzsával..
- Habverővel keverje össze a tejszínt, a tejét és a tojásokat, fűszerezze sóval, borssal és oregánóval. Keverje össze a tésztát a kukoricával és a tojásos masszával, és öntse a formába. Ossza el rajta a cukkinit és a paradicsomot. Szórja meg a sajttal, és süsse kb. 20 percig a sütő középső rácsán.

Limonlu kek

1 baton kek kalıbı için malzemeler (yaklaşık 18 parça kek)

Hamur için:	Kekin üzerine serpmek için:
250 g yumuşak tereyağı	100 g pudra şekeri
5 yumurta	100 ml taze sıkılmış limon suyu
2 tatlı kaşığı kabartma tozu	
250 g şeker	
250 g un	
1 tatlı kaşığı rendelenmiş organik limon kabuğu	

Ayrıca:
Kalıp için yağ

Hazırlanışı 30 dak. | Pişirme 60 dak.
Kek dilimi başına yakl. 255 kcal, 3 g protein, 13 g yağ, 30 g karbonhidrat

Hazırlanışı

- Kalıbı yağlayın. Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık ayarında) veya 160 °C (turbo) ısınmaya bırakın.
- Tereyağını ve şekeri köpüksü kıvama gelene kadar karıştırın. Yumurtaları art arda ekleyerek iyice karıştırın, limon kabuğunu ekleyin.
- Unu ve kabartma tozunu karıştırın, hamura karıştırarak ekleyin.
- Hamuru kalıba dökün ve üstünü düzleştirin. Fırında (orta kademe) 60 dak. pişirin ve kısa süreliğine soğumaya bırakın.
- Keki kalıptan çıkartın. Limon suyunu ve pudra şekerini karıştırın. Bir tahta çubuğu keke bir kaç kere batırın ve limon suyu karışımı ile ıslatın.

Yumurtalı graten

1 baton kek kalıbı için malzemeler (yaklaşık 4 porsiyon)

300 g Farfalle makarna	3 yumurta (M boyutu)
tuz	karabiber
250 g kabak	2 tatlı kaşığı kurutulmuş kekik
2 iri domates	1 mısır konservesi (340 g), süzölmüş
125 g krema	100 g peynir, rendelenmiş
1/8 l süt	

Ayrıca:
Kalıp için yağ ve galeta unu

Hazırlanışı: 20 dakika. | Fırında: yakl. 20 dakika
Porsiyon başına yaklaşık 675 kcal

Hazırlanışı

- Makarnaları bol tuzlu suda paketteki tarife göre al dente kıvamda pişirin. Bu esnada kabakları yıkayıp temizleyin ve ince şeritler halinde kesin. Domatesleri yıkayın ve sapları olmadan ince dilimler halinde kesin.
- Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C) ısınmaya bırakın. Kalıbı yağlayın ve galeta unu serpin.
- Krema, süt ve yumurtaları çırpın, tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Makarnayı ve mısırı bu karışımla karıştırıp kalıba dökün. Kabakları ve domatesleri üzerine yayın. Üzerine peyniri serpin ve fırında (orta raf) yakl. 20 dakika pişirin.