

LEZZETLİ SAYFALAR



Şef Halil Şımır'dan İçim Labne ile Birbirinden Lezzetli Tarifler!

Türkiye'nin en fazla süt ve süt ürünleri üretimini gerçekleştiren, 6 fabrikasıyla sektörün en büyük süt üreticisi olan Ak Gıda- İçim Süt, "Üstün Lezzet Ödüllü" ürünü İçim Labne ile lezzet dolu sofralar yaratıyor. İçim Labne, kolayca sürülebilen yumuşak, bol sütlü yapısı ve pürüzsüz kıvamı ile

kahvaltılar başta olmak üzere günün her saatinde sofralarınıza lezzet katıyor.

Lezzeti ödüllü İçim Labne ile birbirinden lezzetli ve farklı sunumları hazırlayabilirsiniz. Özellikle evde yemek yapmaktan, yeni lezzetler denemekten keyif alan, mutfakta zaman geçirmeyi seven herkese hitap ediyor.

İçim Labne 3*180g, 200g ve 400g olarak üç farklı gramajda raflarda yer alıyor. Şef Halil Şımır'ın İçim Labne ile hazırladığı birbirinden lezzetli iki farklı inovatif reçete; ünlü Fransız tatlısı olan, şeklini bisiklet tekerleğinden referans alan müthiş Paris Brest ve Labne denince akla ilk gelen cheesecake'e farklı bir boyut kazandıran leziz Mermer desenli Cheesecake.



İÇİM LABNE'Lİ PARİS BREST

MALZEMELER

Hamuru İçin

200 ml su
100 gram İçim Tereyağı
1/2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
125 gram un
4 adet yumurta

Üzeri İçin

1 adet yumurta beyazı
2 yemek kaşığı file fındık

Labneli Kreması İçin

400 gram İçim Labne
200 gram İçim Tereyağı
(oda sıcaklığında)

1 paket vanilya
150 gram pudra
şekeri

Fındık pralin için

300 gram fındık
200 gram toz şeker
2 yemek kaşığı İçim
Tereyağı

Süslemesi için

10 adet çilek



YAPILIŞI

Hamuru Hazırlamak İçin

Öncelikle hamuru yapmaya başlayın. Bir tencerede su, tereyağı, toz şeker ve tuzu kaynatın. Tenceredeki karışım kaynadığında içerisine unu ekleyin ve hızlıca karıştırın. Karışımın topaklanmaması için 2-3 dakika boyunca sürekli karıştırın. Ardından hamuru mikser ile 3-4 dakika düşük devirde karıştırarak soğutun. Soğuyan karışıma tek tek yumurtaları ekleyin ve her bir yumurta eklediğinizde karıştırın. Bu şekilde hamurunuz hazır olacaktır. Hamurunuzu sıkıca torbasına alın ve yağlı kâğıt serili fırın tepsisine çember şeklinde sıkın. Üzerlerine yumurta beyazı sürün ve file fındık ekleyin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

Kremasını Hazırlamak İçin

Tereyağını oda sıcaklığında yumuşamış olması önemlidir. Yumuşak tereyağını çırpma kabına alın. Tereyağına pudra şekerini ekleyin. Mikserle birlikte iyice çırpın. Karışımın kremi bir kıvam almasını bekleyin. Labneyi tereyağı ve şeker karışımına ekleyin. Son olarak vanilyayı ve fındık pralini ekleyip iyice çırttıktan sonra buzdolabında 5-6 saat dinlendirin. Kremayı kullanmadan önce buzdolabında 20 dk bekletin.

Fındık Pralinin Hazırlanması İçin

Fındıkları tavaya alıp hafif renkleri dönene kadar kavurun. Ardından fındıkları bir tabağa alın ve tavaya toz şeker ekleyin, orta ateşte karıştırmadan eriyene kadar bekleyin. Şekerin tamamen eriyip karamel rengini almasını bekleyin. Karamel rengini alan şekere tereyağını ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Tereyağının tamamen erimesini sağlayın. Tereyağ eridikten sonra fındıkları tavaya ekleyin ve tüm fındıkların karamelle kaplanmasını sağlayın. Karamelle kaplanan fındıkları yağlı kâğıt serili bir tepsiye dökün ve soğumasını bekleyin. Fındıklar soğuduktan sonra süsleme için biraz ayırıp kalanını bir mutfak robotuna ya da blendera alın ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin. Bu süreçte blender'ı fazla ısıtmamak için ara vererek işlemi gerçekleştirebilirsiniz. Ayırdığımız fındık pralini de robottan toz haline gelecek şekilde hazırlayıp süslemede kullanmak üzere tabağa alın.

Tatlıyı Hazırlamak İçin

Hazırladığımız Paris Brestleri ikiye bölün ve alt kısmına kremayı sıkıp çilekler ile süsleyin üzerine robottan geçirdiğiniz toz haldeki fındık pralini ve üst kısmını ekleyip servis edebilirsiniz. Tüm tatlıları da bu şekilde hazırlayıp üzerine pudra şekerini eleyerek servis edebilirsiniz.

LEZZETLİ SAYFALAR

İÇİM LABNE'Lİ
MERMER
CHEESECAKE

MALZEMELER

Tabanı için

130 gram İçim Tereyağı
300 gram kakaolu bisküvi

İç Harcı için

700 gram İçim Labne
150 gram şeker
160 gram yoğurt
5 gram vanilya
25 gr nişasta
3 adet yumurta
200 gram pul bitter çikolata
150 gram pul beyaz çikolata



YAPILIŞI

Keleççeli fırın kabının alt kısmını folyo ile iyice kaplayın. Bisküvileri robottan geçirip toz haline getirin. Ardından tereyağı eritip bisküvi ile karıştırın keleççeli fırın kabının tabanına bu harcı eşit şekilde basturarak yerleştirin ardından dolaba atıp donmasını bekleyin. Başka bir kabin içerisinde yumurta hariç geri kalan tüm malzemeleri iyice karıştırın en son yumurtayı tek tek ilave edip yavaşça karıştırıp iç harcı ikiye bölün ve ben mari usulü eritilmiş çikolataları iç harca ekleyin böylelikle bir bitter çikolatalı bir de beyaz çikolatalı cheesecake harcımız oluyor. Donmuş olan cheesecake tabanına yan yana gelecek şekilde bir kepçe beyaz çikolatalı harçtan bir kepçe bitter çikolatalı harçtan ekleyerek harcı bitirin. Son olarak bir çubuk

yardımı ile karıştırıp tatlıyı fırın tepsisine koyun ardından Tepsiyeye yaklaşık 2 parmak olacak kadar su ekleyin ve önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında hiç kapağını açmadan 1 saat kadar pişirin. Tatlıyı önce dışarıda soğutun. Ardından buzdolabında 4 saat kadar soğutup dilimleyerek servis edebilirsiniz. Ardından tereyağı eritip bisküvi ile karıştırın. Keleççeli fırın kabının tabanına bu harcı eşit şekilde basturarak yerleştirin. Yerleştirdiğiniz harcı dolaba atıp donmasını bekleyin. Başka bir kabin içerisinde yumurta hariç tüm malzemeleri iyice karıştırın ve en son yumurtayı tek tek ilave edip, yavaşça karıştırıp iç harcı ikiye bölün. Benmari usulü eritilmiş çikolataları iç harca ekleyin. Böylelikle bir bitter çikolatalı bir de beyaz çikolatalı cheesecake harcımız olacak.

İçim Hakkında

Süt ve süt ürünleri pazarına 1998 yılında giren İçim markası, kurulduğu günden bu yana süttan yoğurda, ayrandan kefire, taze peynirden hazırlanan pudinge kadar lezzetli, kaliteli, besleyici pek çok ürünü tüketicileriyle buluşturuyor. Süt, yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, kefir, kaymak, krema, büyüme küpü ve puding olmak üzere toplam 10 ana kategoride geliştirdiği ürünleri tüketicilerine sunan İçim, süt ve süt ürünleri pazarının önde gelen markaları arasında yer alıyor. Ürünleri Türkiye'nin dört bir yanında sevilerek tüketilen İçim, yolculuğuna "Hayata Dolu Tarafından Bak" marka söylemi ile devam ediyor.

Ak Gıda Hakkında

1996 yılında kurulan ve 2015'ten bu yana dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Ak Gıda; 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle, sektörünün en fazla süt ve süt ürünleri üretimi yapan işletmesi konumundadır. Ak Gıda'nın UHT süt, yoğurt, beyaz ve kaşar peyniri üretimleri ile başlayan yolculuğu, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidiyle devam etmektedir.