

livington

SLICE & DICE®

Pepi Rössler ile işbirliği
içerisinde Livington Slice &
Dice tarif kitapçığı



Kullanılacak malzemeler:

- Sarı kesme aparatı küp şeklinde kesmek için
- Yeşil kesme aparatı - disk ve geniş spiral şeklinde kesmek için
- Turuncu kesme aparatı - raspalamak ve sebze spagettisi şeklinde kesmek için



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-slice-dice/>

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul |

info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00



Kesme aparatları: ● ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 1/2 ad. kereviz gövdesi
- 5 ad. havuç
- 1 ad. salatalık
- 5 ad. biber
- 5 ad. büyük domates
- 1 pk. koyun peyniri
- Bütün olarak 300 g jambon



Yazlık, hafif tabakalı salata

Sebzeleri yıkayın; kereviz ve havuçların kabuklarını soyun. Biberin çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra kereviz, salatalık ve domatesleri Livingston Slice & Dice ile disk şeklinde kesin ve bir tabağa koyun. Biberleri küçük çubuklar halinde kesin ve bir kenara ayırın. Ardından havuçları, koyun peynirini ve jambonu küp halinde doğrayın. Bir kasede bir sonraki katman üzerine çeşitli sebzeler yerleştirin. İstedığınız gibi sos ile süsleyerek son halini verin.

Kesme aparatları: ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 6 ad. kabak
- 600 gr somon filetosu (derisi alınmış)
- 2 YK yağ
- 2 YK tereyağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber



Kızarmış somon ve yanında sağlıklı kabak spagettisi

Kabaklı erişte üzerine kızarmış somon fileto için öncelikle kapakları Livingston Slice & Dice ile erişte şeklinde kesin.

Yapışmaz bir tavada yağı orta ateşte ısıtın ve önceden yıkanmış somonun her iki tarafını da soteleyin. Kılavuz değer olarak her bir tarafı için yaklaşık 4 dakika alabilirsiniz. Çatal testi kararsız kaldığınızda size yardımcı olur. Balığa çatal ile bastırduğunuzda direnci hafifçe hissetmelisiniz.

Daha sonra balığın iç kısmı hala biraz transparant olmalı ve çok da kuru olmamalıdır. Somonu tavadan alın, alüminyum folyoya sarın ve kabak eriştelere hazır olana kadar dinlenmesine izin verin.

Kabak eriştelere için başka bir tavada tereyağı eritin, eriştelere tavaya koyun ve yaklaşık 4 dakika ısıtın. Servis için kabak eriştelere bir tabağa bol miktarda koyun ve son olarak somonu üstüne koyun.

İpucu!

Kabak eriştelere üzerinde kızarmış somon fileto koyduğunuzda çok lezzetli bir salata elde edersiniz. Somonu kızarttığınız yağa ekstra bir dokunuş veren biberiye sapı da koyabilirsiniz. İsteyen kabak şeritlere taze fesleğen de ekleyebilir. Hayal gücünüzün sınırı yoktur.

Kesme aparatları: ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 2 adet armut
- 30 g şeker
- 20 g tereyağı
- 1 fiske (1 g) tarçın
- 1 YK (15 ml) limon suyu, taze sıkılmış
- 50 ml su



Karamelize tarçın soslu armut

Armutları soyup dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve Livingston Slice & Dice ile erişte şeklinde kesin.

Şeker erimeye başlayana kadar bir tavada sürekli karıştırarak ısıtın. Tüm malzemeler renk değiştirmeye başladığında sıcaklığı düşürün ve armut dilimlerini yerleştirin. Armutları tavada küçük hareketlerle kaydırın.

Tarçın, limon suyu ve su ekleyin. Yaklaşık 3 dakika boyunca orta sıcaklıkta ağız kapalı şekilde pişmeye bırakın.

Armutlar yumuşak fakat hala dağılmamış haldeyken tavadan çıkarın ve hala sıcakken tabağa yerleştirin.

İpucu! Ayrıca elma veya nektarin gibi meyveleri de bu şekilde karamelize edebilirsiniz.

Kesme aparatları: ●●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 5 adet sarı kabak
- 500 g kıyma
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 doğranmış domates konservesi
- 1 adet havuç
- 2 ÇK domates salçası
- Tuz ve biber
- Toz kırmızı biber
- Bir miktar sebze suyu

Sarı kabaklı spagetti bolonez

Soğan ve havuçları soyun ve Livingston Slice & Dice ile küçük küpler halinde kesin. Daha sonra bir tavada bir miktar zeytinyağında soteleyin.

Domates salçasını tavaya ekleyin ve kısa süre boyunca kızartın. Sonra biraz kırmızı şarap veya sebze suyu ile sulandırın.

Ardından kıyılmış eti ekleyin ve iyice kızartın. Konserve kabından çıkardığınız domatesleri ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Biber ve tuz ile tadlandırın.

Erişteyi hazırlamak için kabakları yıkayın ve Livingston Slice & Dice ile erişte şeklinde kesin. Sos hazır olduğunda erişteleri kısa süreliğine kaynar suya daldırıp çıkarın.

Servis için sebze eriştelerini bir tabağa yerleştirin ve sosu üzerine dökün.



Kesme aparatları: ● ● ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 2 büyük kabak
- 4 adet kırmızı ve sarı biber
- 1 adet soğan
- 2 diş taze sarımsak
- 6 adet domates
- 2 YK zeytinyağı
- 2 YK domates salçası
- 2 YK taze kesilmiş fesleğen
- Yeni öğütülmüş tuz ve biber
- 12 lazanya yaprağı
- 350 g rendelenmiş mozzarella



Sağlıklı sebze lazanya

Kabakları yıkayıp temizleyin ve Livington Slice & Dice ile ince dilimlere halinde kesin. Paprika biberleri yıkayıp temizleyin, ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve Livington Slice & Dice ile ince şeritler halinde kesin. Soğanı soyup ikiye bölün ve aynı şekilde yarı ince şeritler halinde kesin. Daha sonra sarımsakları soyun ve ince ince doğrayın. Domatesleri yıkayıp, sapları kesin ve Livington Slice & Dice ile küp küp doğrayın.

Bir tavada biraz yağı ısıtın ve sarımsaklarla soğanı kızartın. Kabak dilimlerini ve biber şeritlerini de ekleyerek kısa süre boyunca kızartın. Domates salçasını karıştırın, domatesleri ekleyin ve yaklaşık 10 dakika boyunca hafifçe pişirin. Ateşten alın ve fesleğen, tuz ve karabiber ile tadlandırın.

Fırının alt ve üst kısmını 180°C'ye gelecek şekilde ısıtın. Lazanya kalıbını yağla fırçalayın. Kalıbın tabanında lazanya yapraklarından bir tabaka oluşturun, üstüne sebze sosu sürün ve peynir serpin. Lazanya yaprakları ile kaplayın, üstünü tekrar sebze sosu ve peynirle kapatın ve tüm malzemeler tükenene kadar buna devam edin. Lazanya yapraklarının son tabakasını peynirin geri kalanıyla kaplayın ve lazanyayı fırında 35 dakika boyunca pişirin.

Kesme aparatları: ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 2 demet fesleğen
- 2 YK çam fıstığı
- 70 g parmesan veya pecorino (koyun sütünden sert peynir)
- 2 diş sarımsak
- 150 ml kaliteli zeytinyağı
- 500 g tatlı patates

Pestolu ve parmesanlı tatlı patates spaghetti

Çam fıstıklarını yağsız bir tavada kızartın. Fesleğen yapraklarını koparın, yıkayın, kurulaştırın ve doğrayın. Sarımsak dişlerini soyun ve doğrayın. Parmesanı rendeleyin. Çam fıstığı, fesleğen, sarımsak ve parmesanı ister havanda dövün, ister püre haline getirin. Pesto yavaş yavaş istenen kıvama gelinceye kadar yağ dökün.

Tatlı patatesleri soyun ve Livington Slice & Dice ile erişte şeklinde kesin. Yaklaşık 5 dakika yağ ile bir tavada tatlı patates spaghetti sosu ve tuz ve biber ile tadlandırın. Servis için hala sıcak olan eriştenin üzerine pesto ekleyin.

İpucu! Ev yapımı pesto, buzdolabında yaklaşık iki ila üç hafta dayanır.



Kesme aparatları: ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 250 g pirinç
- 5 adet kabak
- 3 adet paprika
- 1 adet pırasa

Teriyaki sos:

- 6 YK soya sosu
- 6 YK mirin
- 2 YK sake
- 2 diş ince ince doğranmış sarımsak
- 1 ÇK küçük küçük kesilmiş zencefil
- 2 ÇK susam yağı
- 3 YK şeker



Teriyaki soslu lezzetli wok sebzeler ve pilav

Pılavı ambalaj üzerindeki talimatlarla göre hazırlayın.

Sebzeleri yıkayın ve kırmızı biberlerin çekirdeklerini çıkarın. Hazırlanmış sebzeleri Livington Slice & Dice ile erişte şeklinde kesin.

Sosu hazırlamak için bir tencereye şekeri koyun; soya sosu, mirin ve sakeyi ekleyin ve şeker eriyene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Sosu hafifçe yapışkan hale geldiğinde sarımsak, zencefil ve susam yağını karıştırın.

Sebzeye eriştisini yaklaşık 5 dakika boyunca soteleyin ve teriyaki sosunu ekleyin.

Tabağa pılavı yerleştirin ve üzerine sebzeleri koyun.

İpucu! Teriyaki sos, kapsamlı bir süpermarketten veya özel Çin mağazasından da satın alınabilir.

Kesme aparatları: ●●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 60 ml yağ veya yaklaşık 70 g eritilmiş iç yağ
- Bir sıkım sirke
- 1 litre berrak et suyu
- 4 diş sarımsak

- 1 YK domates salçası
- 750 g soğan
- 60 g tatlı toz kırmızı biber
- 1 kg siğiri eti
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon
- Mercanköşk
- 500 g patates

Küp küp doğranmış patatesli muhteşem gulaş

Eti temizleyin ve yaklaşık 50 g ağırlığındaki parçalar halinde kesin. Soğanları soyun ve Livington Slice & Dice ile dilimleyin. Dilimlenmiş soğanı yağda veya eritilmiş iç yağda sürekli olarak karıştırarak kızartın.

Eti ekleyin ve kısa süre boyunca soteleyin.

Isıyı azaltın, kırmızı biberi ve domates salçasını ekleyip karıştırın ve hemen sirke ile sulandırın. Hazırlanan çorbayı ekleyip kaynatın.

Daha sonra tuz, karabiber, kimyon, mercanköşk ve ezilmiş sarımsak ile tadlandırın. Küçük bir boşluk bırakacak şekilde tencereyi kapatın ve eti hafif hafif pişirin (yaklaşık 1 buçuk saat sürer). Ardından baharatlarla tadlandırın.

Bu arada patatesleri soyun ve Livington Slice & Dice ile küp küp kesin. Küpleri tuzlu suda yaklaşık 5 dakika boyunca kaynatın.

İpucu! Çıtır küpler elde etmek için kısa bir süre yağda bir tavada kızartın.



Kesme aparatları: ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 1 paket hazır milföy hamuru (270 g)
- 450 g elma
- 1/2 limon
- 100 g galeta unu
- 50 g tereyağı
- 1 ÇK tarçın
- 100 g şeker
- 50 g kuru üzüm - zevkinize göre
- Fırçayla sürmek için 1 çırpılmış yumurta
- Üstüne serpmek için bir miktar pudra şekeri



Muhteşem ev yapımı elmalı strudel

Fırını 200 dereceye ısıtın.

Livington Slice & Dice ile elmaları dilimleyin ve yarım limonun suyunu üstüne sıkın.

Galeta ununu tereyağı ile hafifçe kavurun. Daha sonra elma rendesi, tarçın ve şeker ile karıştırın.

Tercihinize göre kuru üzümle de ekleyip karıştırın.

Milföy hamurunu ambalaj üzerinde tarif edildiği şekilde hazırlayın, hamurun ortasına elmalı karışımı eşit dağıtarak hamuru rulo haline getirin.

Hamurun uç kısımlarına fırça ile çırpılmış yumurta sürün ve tipik girdap şekline getirin. Daha sonra hafifçe bastırın ve strudel'i çatal yardımıyla bir miktar döndürün.

Bütün strudel'e tekrar fırça ile yumurta sürün.

Fırının alt katında kadar yaklaşık 30 dakika boyunca pişirin.

Piştikten sonra üstüne pudra şekeri serpin.

İpucu! Tercihen bir top vanilyalı dondurma ya da bir miktar krema ile servis edilir.

Kesme aparatları: ●●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 150 gr kurutulmuş borlotti (veya fasulye)
- 250 g patates
- 150 g havuç
- 150 g pırasa
- 150 g kereviz
- 250 g domates
- 150 g ince erişte
- 1 tutam tuz, karabiber
- 1 litre sebze suyu
- 2 adet soğan
- 2 litre su

İtalyan minestrone

Fasulyeleri gece boyunca (12 saat) soğuk suda bekletin. Daha sonra elek yardımıyla süzün. Büyük bir tencerede 2 litre su kaynatın. Soğanı soyun ve küçük parçalara halinde kesin.

Fasulyeleri ve soğanı kaynar suya koyun. (Tuzlu su kullanmayın, aksi halde fasulye yumuşamayacaktır). Düşük ateşte yaklaşık 40 dakika boyunca pişirin.

Bu arada havuçları temizleyin ve Livington Slice & Dice ile dilimleyin. Kerevizi yıkayın, ikiye veya dörde yapın ve Livington Slice & Dice ile parçalara ayırın. Pırasayı yıkayın ve aynı şekilde küçük küçük kesin. Bu sebzeleri de 40 dakika sonra tencereye koyun. Yaklaşık 10 dakika boyunca pişirin. Daha sonra patatesleri soyup, Livington Slice & Dice ile küp küp doğrayın. Domatesleri soyun, parçalara ayırın, uçlarını ve çekirdeklerini çıkarın, eti küçük küpler halinde kesin. 10 dakika sonra patatesleri, domatesleri ve makarnaları tencereye koyun.

Artık tuz ve karabiber dökebilirsiniz ve sebze suyunu ekleyin. Makarnalar „al dente“ pişene kadar ilaveten 12 dakika boyunca pişirin.

Çorbayı tabağa koyup servis yapın.

İpucu! Servis yapmadan önce çorbaya bir miktar parmesan serpin.



Kesme aparatları: ●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 4 adet patates, kaynatılmış
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- Sebze suyu hazırlama sebzeleri
- 2 YK kanola yağı
- 1 ÇK mercanköşk, kurutulmuş ve rendelenmiş
- 2 YK ince un
- 1 lt sebze suyu
- 150 ml krema
- Tuz ve karabiber
- Tercihen kuşbaşı et



Kızarmış domuz pastırmalı patates çorbası

Patatesleri, soğanları, sarımsak ve yeşil sebzeleri soyun ve Livingston Slice & Dice ile ince küpler halinde doğrayın. Büyük bir tencerede kanola yağın ısıtın ve her şeyi içine koyup soteleyin. Mercanköşk, kimyon, tuz ve karabiber ile tadlandırın, un serpin ve kısa süre boyunca kızartın. Sebze çorbası ve krema ekleyip 20 dakika boyunca pişirin. Karıştırmadan önce daha sonraki dekorasyonu için bazı sebzeleri çıkarın. Çorbayı bir karıştırıcıyla püre haline getirin, böylece sebzeler homojen bir püre haline getirilir. Pastırma küplerini gevrekleşene kadar tavada kızartın. Çorbağı bir tabağa koyup doğranmış sebzeler ve domuz pastırması ile süsleyin.

Kesme aparatları: ●●●

Malzemeler: 4 porsiyon için

- 1 kg patates
- Kızartma yağı veya yağ
- Tuz

Farklı şekillerde patates kızartması

Patatesleri yıkayın, Livingston Slice & Dice ile istenen şekilde kesin. Mutfak kağıdı ile kurulayın.

Bir tencerede veya fritözde kızartma yağın ısıtın ve patates dilimlerini yaklaşık 5 ila 10 dakika boyunca istenen şekilde kahverengileşinceye kadar kızartın.

Patates dilimlerini mutfak kağıdına alın ve tuzla tadlandırın.

Herhangi bir sos ile servis yapın.

İpucu: Meksika usulü domates salatası

Kokteyl domateslerini yıkayıp kurulayın, soğanları soyun ve her ikisini de Livingston Slice & Dice ile kesin. Sarımsakları soyun, biberlerin çekirdeklerini çıkarın, her şeyi ince ince doğrayın ve domateslerle karıştırın. Tuz, karabiber, limon suyu ve yağ ile karıştırın. 1/2 demet maydonozu doğrayıp karıştırın, salatayı en az 2 saat boyunca soğumaya bırakın. Servis için kalan maydonoz yapraklarını kabaca doğrayıp üstüne serpiştirin.

