



[www.hecha.com.tr](http://www.hecha.com.tr)





*Piřirmenin En Lezzetli Yolu*

Cooking Becomes The Taste





## Yağız İZGÜL

Hecha'yla yeni bir lezzet serüvenine başladım. Farklı dünya mutfakları yeni çeşni ve tatlar benim için heyecan verici keşif noktaları uzun süredir. Lezzet tutkumu, baba mesleğiyle birleştirerek hayatta en çok keyif aldığım ritüelin, yaşamımın odak noktası haline gelmesinden çok memnunum.

Yemek yapmak beste yapmak gibi benim için... mutfakta yeteneğime ortaya çıkacak en iyi enstrümanı kullanmak ve eşsiz bir armoni yakalamak istiyorum. İşte Hecha benim için böyle bir enstrüman. Etin lezzetini maksimum seviyeye çıkarabileceğim ve gustomu yansıtabileceğim en doğru araç.

Kendimi çoğu zaman bir lezzet elçisi olarak görüyorum. Seçkin restoranlarda sunulan damak zevkini Hecha'yla evlere taşıyan bir yemek tutkunu... Yemekten aldığım keyfi herkesle paylaşmak istiyorum.

Sözün bittiği, yeni bir mutfak kültürünün başladığı yerdeyiz. Her anından yeni bir zevk alacağımız lezzetli bir dünyaya hoş geldiniz.



# HECHA'NIN LEZZET DÜNYASINA HOŞGELDİNİZ!

**Yeni bir Hecha ürününe sahip olduğunuz için sizi tebrik ediyoruz.**

Tüm Hecha ürünler %100 dökme demirden imal edilmiş ve emaye ile kaplanmıştır.

Kullanılan en eski tekniklerden birisi olan döküm demir bilinen en sağlıklı ve verimli pişirme malzemelerinden bir tanesidir.

Yine bilinen en eski kaplama malzemelerinden biri olan emaye, bildiğimiz camdan başka bir şey değildir. Sentetik kimyasallarla hiçbir ilişkisi yoktur. Kanserojen değildir. Çizilmez ve yıpranmaz. İnsan sağlığı ve hijyen açısından en iyi malzemedir.

Isıyı uzun süre üzerinde tutması ve ürünün tamamına eş olarak dağıtması diğer pişirme gereçlerinden asla alamayacağınız performansı almanıza olanak tanır.

Hecha ile yapacağınız tüm yemekler dünyanın en iyi şeflerinin elinden çıkmışçasına farklı ve lezzetli olur.

Her Hecha ürünü el ile kalıplandığından kişiye özeldir. Kullanım talimatlarına uyulduğu takdirde ömürlüktür ve ömürlük olma durumu, Hecha tarafından garanti altına alınmıştır.

Şimdi sizlere ve gelecek nesillerinizi Hecha'nın lezzet dünyasına davet ediyoruz.



# UYARILAR VE ÖNLEMLER

- ❗ Hecha marka ürününüz her türlü pişirme yüzeyinde ve normal fırınlarda kullanıma uygundur. Mikrodalga fırınlara kesinlikle konulmaması gerekir.
- ❗ Isı dağılımı verimli bir şekilde elde etmek adına kullandığınız ocakta taban yüzeyine en yakın genişlikteki kısmı tercih etmeniz tavsiye edilir.
- ❗ Ürünlerin içini hafifçe yağlamanız hem yapışmazlık hem de lezzet açısından olumlu sonuçlar verecektir.
- ❗ Seramik yüzeylerde ürünü hareket ettirmek için kaldırmamız, yüzeye sürmememiz tavsiye edilir.
- ❗ İçine yemek koymadan ürünü ısıtacağınız zaman orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- ❗ Ürünü termal şoktan koruyun.
- ❗ Ürününüzün kaplanması her ne kadar çizilmez olsa da tahta ya da ısıya dayanıklı silikon aparatları kullanmanız tavsiye olunur.
- ❗ Ürününüz uzun süre sıcak kalacağından, altını kapattıktan sonra bile çıplak elle kesinlikle dokunmayınız. Altı kapatılan ürün en az 10-15 dakikadan önce elle tutulur sıcaklığa düşmeyecektir.
- ❗ Ürün soğumadan temizlemeye başlamayın.
- ❗ Bulaşık makinesine uyumlu olmasına rağmen ürününüzü elle yıkamanızı tavsiye ediyoruz. Ilık su ve bulaşık deterjanı ve süngerini, kolaylıkla ürününüzü temizlemeniz için yeterli olacaktır.



# UYARILAR VE ÖNLEMLER

- ❗ Ürünü yıkadıktan sonra kurulayınız. Kendiliğinden kurumaya bırakmanız tavsiye edilmez.
- ❗ Ürünlerimizin ağız kısmını kullanıma göre birkaç ayda bir yağlayın.
- ❗ Tavsiyelere uyulduğu sürece Hecha ürününüz ömür boyu garantilidir.
- ❗ Hecha ürünleri emaye kaplama olup seasoning (yağlama ve fırınlama işlemi) işlemi yapılması gerekmemektedir.
- ❗ Emayenin yapışmaz özelliği bulunmamaktadır. Ancak yüksek ısıya eriştiğinde yapışmazlık özelliğine ulaşır.

## **GARANTİ KAPSAMINA GİRMEYEN HALLER**

- ❗ Kullanım sırasında çıkabilecek hatalar.
- ❗ Düşme veya çarpma sonucu oluşan, kaplama atmaları, çatlama, kırılma
- ❗ Ürünlerin mat emaye ile kaplı olması sonucunda bir miktar yağ emer. Emme sonucu oluşan lekeler,
- ❗ Ürünlerin ağız kısmında oluşacak kahverengi lekeler garanti kapsamında değildir.

**Ürünlerimiz ömür boyu garanti kapsamındadır.**

# IZGARA TAVALAR

Tamamen döküm demirden üretilen, tırtıklı taban yapısına sahip ızgara tavalarımız, yüksek sıcaklıklara kadar çıkabiliyor, ısıyı yüzeyine eşit yayıyor ve uzun süre bünyesinde muhafaza ediyor. Ocaktan fırına, fırından sofranıza her alanda kolaylıkla kullanılabilir. Tüm bu eşsiz özellikler et, tavuk, balık, sebze ve aklınıza gelebilecek birçok yemeği mükemmel pişirmenize olanak sağlıyor. Özellikle et konusunda kusursuz pişirme ve mutlak lezzet Hecha ızgara tavaları ile mümkün kınıyor.



**Renk**

Holand  
Turuncu

Abele  
Kırmızı

Vintage  
Black

Courba  
Yeşil

Vader  
Black

# Fırında Bonfile ve Havuç

## Malzemeler

- 1 dilim kalın bonfile
- 1 diş sarmısak,
- 1 yk worchestershire sos
- 1 yk soya sosu,
- 1 yk bal,
- 1/2 kg bebe havuç,
- 1 çay bardağı balsamik sirke
- 2 baş sarmısak,
- 1 demet taze kekik,
- 100gr tereyağı,
- 1 yk un



## Önerilen Hecha Ürünleri

Grill Pan Round 28cm, Skillet Round 28cm

## Yapılışı

Fırınınızı 180 dereceye getirin, bir kaseğin içinde soya sosunu, balı, worchestershire sosu ve 1 diş ezilmiş sarmısağı bir çırpıcı yardımı ile karıştırın. Bebe havuçları soyun ve zeytinyağı ile fırçalayın. Bir fırın tepsisini zeytinyağı ile fırçalayın ve havuçları üzerine dizin. Tuz ve karabiber serpin. Havuçların her birinin üzerine 1'er yemek kaşığı balsamik sirke gezdirin, Tepsiye Bir kaç demet kekik serpiştirin, 2 baş sarmısağı göbeğinden ikiye kesin ve tepsiye havuçların aralarına serpiştirin. Fırının üst gözünde 45 dakika kadar pişirin (20. dakikada havuçları çevirin) Hecha Grill Pan Round 28cm tavayı yüksek ateşte ısıtın. Yüzeyini zeytinyağı ile fırçalayın.

Bonfile dilimlerinin her tarafını güzelce mühürleyin ve bir tabağa alın. Hazırladığımız karışım ile bonfilenin her tarafını güzelce fırçalayın. Hecha Skillet tavanın ortasına bonfileyi koyun. Yanına 50 gr tereyağı koyun ve tavaya bir kaç demet kekik ilave edin. İsteddiğiniz pişme derecesine göre 10 ila 25 dakika arası fırında pişirin. Bonfile 10 dakikada orta pişmiş olacaktır. Süreyi artırdığımız oranda pişme derecesi artacaktır. Fırında uzun süre tutacaksınız arada bir kez daha karışım ile fırçalamanız güzel sonuç verir.

İsteddiğiniz sürede pişirdikten sonra tavayı fırından çıkarın. Bonfileyi bir tabağa alın ve tavayı kısık ateşin üzerine alın. Tavanın dibinde kalan parçaları bir spatula yardımı ile kazıyın. Erimeş tereyağı ile birlikte koyulaşacaktır. Kalan 50gr tereyağını daha ekleyin ve bir çırpıcı ile karıştırın, 1 tatlı kaşığı un ilave edin ve çırparak sosunuzu koyulaştırın. Sosunuz kıvama geldiğinde bonfilenin üzerine dökün. Taze kekik yaprakları ve havuçları ile tabağınızı süsleyin.



# DÜZ TAVALAR

Tavalarımız ısıyı ürünün tamamına yayan düz taban yapısı ile yumurta, omlet, krep gibi kolay ancak ustalık isteyen yemeklerde mükemmel sonuçlar sağlıyor. Hecha tavaları ile hiçbir yemeğin sıradan olmadığı ispatlandığı gibi, zoru başarmanın keyfi doyusya yaşıyor. Düz tabanlı tavalarımızın tırtıksız yüzeyi ve fırına girebilen yapısıyla her türlü yemek gönül rahatlığıyla hazırlanabiliyor. Harika soslu makarnalar, pizzalar, et yemekleri hatta nefis kekler, focaccialar ve mısır ekmeği yapmak sadece sizin ve Hecha'nın marifetine kalmış.



**Renk**

Holand  
Turuncu

Abele  
Kırmızı

Vintage  
Black

Courba  
Yeşil

Vader  
Black

Yağız IZGÜL'den yemek tarifleri...

# Şam Fıstığı Pestolu Somon

## Malzemeler

- 200gr temiz somon fileto
- 1 limon
- 150 gr şam fıstığı
- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 bardağa kadar zeytinyağı
- Tuz, karabiber



**Önerilen Hecha Ürünleri**  
Skillet Round 28cm

## Yapılışı

Fırını 170 dereceye getirin. Somon filetoyu bir tepsiye alın ve üzerine limon suyunu dökün ve tuz serpin

Bir havanın içerisine şam fıstıklarını, kimyon tohumunu ve kişniş tohumunu ekleyin ve yağını çıkara çıkara 5-10 dakika kadar tüm fıstıklar hamur haline gelinceye kadar dövn, (Havan yoksa mutfak robotu kullanabilirsiniz)

Tedricen şamfıstığı karışımının içerisine zeytinyağını ilave edin ve dövmeye devam edin. Tercihen kalın bir hamur elde ettiğinizde zeytinyağı eklemeyi durdurun. Biraz daha sıvı bir kıvam elde etmek isterseniz, istediğiniz kıvamı elde edene kadar zeytinyağı eklemeye devam edin.

Somon filetonun üzerini tekrardan tuzlayın (bu şekilde şamfıstığı pesto rahatlıkla balığın üzerine yapışacaktır), şam fıstığı pestonuzu bir spatula yardımı ile düzgün bir şekilde somonun üzerine sürün

Şam fıstığı pestosunu sürdüğünüz somonu, yüzeyini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile sıvadığınız Hecha Düz Tava'ya aktarın ve bu şekilde fırına verin.

Fırında 15-20 dakika arası (istediğiniz pişme derecesine göre) pişirin

# OTTOMANN TENCERELER

Otoman döküm tencerenizin yapabileceklerine hazır olun! Özlediğiniz geleneksel ev yemeği lezzeti sofranıza Hecha ile geri geliyor. Tüm tencerelerimiz döküm olma özelliği ile ısıyı tüm yüzeye eşit yayar ve sıcaklığı uzun süre muhafaza eder. Böylelikle, kısık ateşte uzun süre pişirme ve fırın kullanımı gerektiren yemeklerde mükemmel sonuçlar elde eder. Yahni, rosto, zeytinyağlı yemekler, hatta ekmek bile pişirebilen Hecha ürünleri ocaktan fırına, fırında softaya rahatlıkla taşınabiliyor.



**Renk**

**Abele  
Kırmızı**

**Vintage  
Black**

**Courba  
Yeşil**

**Vader  
Black**

## Patlıcan ve Köz Biberli Nohut Yahnisı

### Malzemeler

- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 2 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 20 gr yer fıstığı
- 1 kapy biberi
- 1 patlıcan
- 2 soğan
- 2 diş sarmısak
- 1 konserve domates
- 1 konserve nohut
- 1/2 lt sebze suyu
- 1 demet maydonoz
- Tuz, karabiber, zeytinyağı



### Önerilen Hecha Ürünleri

Ottomann 28cm Tencere, Ottomann 28cm Şiş Tencere

### Yapılışı

Fırının üst ızgarasını açın ve 200 dereceye getirin. Kapy biberini sapından ortalayın ve iki parçaya kesin, çekirdeklerini ayırın. Patlıca 1cm dilimler halinde kesin Hecha Skillet tavanın yüzeyini zeytinyağı ile sıvayın. Patlıcanları ve biberleri(kabuklu kısımları yukarı gelecek şekilde) tavaya aktarın. Bir fırça yardımı ile patlıcan ve biberleri zeytinyağı ile sıvayın, 20 dakika kadar (közleninceye kadar) fırının üst gözünde pişirin. Bu esnada bir havanda kimyon tohumu ve kişniş tohumunu iyice dövün. Son olarak fıstıkları da ekleyip dövmeye devam edin.

Soğanları küçük küpler halinde kesin, diş sarmısakları doğrayın ve bir Hecha Ottomann Tencere'nin içerisinde 3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın.

Soğanları tencereye alın ve kavurmaya başlayın, renkleri dönmeye başlamadan havandaki baharat karışımını ilave edip karıştırın. Son olarak sarmısakları ekleyin. Fırından aldığınız patlıcan ve biberleri lokmalık şekilde kesin ve tencereye ekleyin.

Konserve domatesi, kekiği ve nohutları da ekleyin ve 1 dakika kadar beraber kavurun. Sebze suyunu ilave edin, 5 dakika yüksek ateşte pişirdikten sonra kapağını kapayın ve kısık ateşte 45 dakika ya da orta ateşte 25 dakika kadar pişirin. Bu esnada tuzunu ve biberini ekleyip lezzetini kontrol edin.

Maydonozları ince kırıp ve pişmenin bitimine doğru yahniye ekleyin.



Ottomann Round  
**Vintage Black**



Ottomann Round  
**Abele Kırmızı**



Ottomann Round  
**Sığ**



Gril Pan Round  
**Vader Black**





## Skillet Plate

16cm

Holand  
Turuncu

Abele  
Kırmızı

Vintage  
Black

Courba  
Yeşil

Vader  
Black



## Skillet Plate

19cm

Holand  
Turuncu

Abele  
Kırmızı

Vintage  
Black

Courba  
Yeşil

Vader  
Black



## Big Gril Round

30cm

Holand  
Turuncu

Abele  
Kırmızı

Vintage  
Black

Courba  
Yeşil

Vader  
Black

## Griddle

43x24cm



Vintage  
Black



## Yağız İZGÜL

I embarked upon a new adventure seeking for means to get the best flavour out of foods, discovering different cuisines all around the world. New spices and flavor are exciting exploratory subjects to me for a long time. I am delighted to have combined my passion of flavor with the context of the family business and made ritual that i most enjoy the focus of my life.

Cooking is like composing form e. I would like to use the best instrument which will bring my genius to light and seize a unique harmony. Hecha is that instrument form e. Hecha is the correct appliance form e to maximize the flavour of foods and reflect my gusto.

I see myself as a delegate of flavour most of the time. A food addict who brings the taste of tongue presented in distinguished restaurants into your homes with Hecha... I would like to share the pleasure i get from food with everyone... And that is the motivation which led met to create Hecha!

We are at a stage where words come to an end and a new cousine culture begins. You are welcome to a delicious world that you will enjoy every moment.



# WELCOME TO **HECHA'S WORLD** OF FLAVOUR!

## **Congratulations for choosing Hecha**

All Hecha products are made of 100% cast iron and covered with enamel

Cast iron, as well as being one of the oldest techniques used, is also known as the healthiest and effective cooking material.

Being one of the oldest coating materials, enamel is actually simple glass that we use in everyday life. It doesn't involve any material related with synthetic chemicals. It is not cancerogenic. It is not scratched or worn out. It is the most convenient material for human health and hygiene.

Overall, materials used in manufacturing Hecha enables the heat to distribute evenly and stay in for a long time and gives you a high standard cooking performance which you can not obtain from other cooking materials.

Food cooked with Hecha tastes distinguished and savory as if cooked by one of the most famous chefs in the world

Hecha is customized since all Hecha products are moulded by hand. It can be used lifelong, therefore guaranteed if owner's manual is correctly executed.

As for today, we would like to invite you and your future generations to Hecha's world of flavour.





# WARNINGS AND PRECAUTIONS

- ❗ Your Hecha product can be used on every cooking surface and in normal ovens. You must never use it in microware ovens.
- ❗ In order for even distribution of heat, you must place your Hecha product on the stove that has most similar dimensions to the product's base.
- ❗ Your food will be cooked best and most delicious as well as non-sticky if you grease the inside of your product with vegetable oil or pam oil before cooking
- ❗ On ceramic surfaces it is advised that you move your product by holding them up without and friction to the ceramic.
- ❗ In cases that you will heat your without any food in it, begin heating it on medium heat.
- ❗ Protect your product from thermal shock (cold-heat)
- ❗ Even if your product's coat is unscratchable, it is advised that you use wooden or heat resistant apparatus.
- ❗ Do not touch your product with bare hands even after you turned the heat off since your product will sustan heat for at least 10-15 minutes more.
- ❗ Do not begin cleaning your product unless it is cold.
- ❗ Even though it is dishwasher friendly, we advise you to clean your product by hand. Warm water, detergent and sponge will be enough to clean your product easily.



# WARNINGS AND PRECAUTIONS

- ① You should wipe dry your product after washing it. It is not advised to leave the product dry by itself.
- ① Grease the mount of your products from time to time depending on how often it is used.
- ① All Hecha products are coated with enamel therefore seasoning (greasing and kiln drying) is not necessary.
- ① Your Hecha product is guaranteed for a lifetime if owner's manual is correctly executed.
- ① Enamel plating does not guarantee non-stickiness, However and only, when it is heated at the maximum level, it is non-sticky.

## SITUATIONS OUT OF GUARANTEE COVERAGE

- ① Any failure in usage other than that advised in the booklet
- ① Coat affusion, cracking and breaking as a result of a fall or collision
- ① Our products absorb a small amount of oil since they are coated with enamel. Stains that emerge as a result of this absorption are not under guarantee,
- ① Brown stains that emerge around the outer rim of the wall of the products are not guaranteed.

# HECHA GRILLS

Hecha grills bring barbeque flavour and delight to your kitchen. Manufactured completely from cast iron, Hecha grills can reach high temperatures, distributed evenly over the base and kept for a long time. They can be used in many different cooking and eating facilities including the stove, oven and your dining table, all these unique characteristics enable you to cook meat, fish, vegetables as well as any other meal that you can think of perfectly. Especially in cooking meat, perfect cooking and savour is made possible with Hecha grills.



**Color**

Holand  
**Orange**

Abele  
**Red**

Vintage  
**Black**

Courba  
**Green**

Vader  
**Black**

# Fırında Bonfile ve Havuç

## Malzemeler

- 1 dilim kalın bonfile
- 1 diş sarmısak,
- 1 yk worchestershire sosu
- 1 yk soya sosu,
- 1 yk bal,
- 1/2 kg bebe havuç,
- 1 çay bardağı balsamik sirke
- 2 baş sarmısak,
- 1 demet taze kekik,
- 100gr tereyağı,
- 1 yk un



## Önerilen Hecha Ürünleri

Grill Pan Round 28cm, Skillet Round 28cm

## Yapılışı

Fırınınızı 180 dereceye getirin, bir kaseinin içinde soya sosunu, balı, worchestershire sosu ve 1 diş ezilmiş sarmısağı bir çırpıcı yardımı ile karıştırın. Bebe havuçları soyun ve zeytinyağı ile fırçalayın. Bir fırın tepsisini zeytinyağı ile fırçalayın ve havuçları üzerine dizin. Tuz ve karabiber serpin. Havuçların her birinin üzerine 1er yemek kaşığı balsamik sirke gezdirin, Tepsiyeye Bir kaç demet kekik serpiştirin, 2 baş sarmısağı göbeğinden ikiye kesin ve tepsiyeye havuçların aralarına serpiştirin. Fırının üst gözünde 45 dakika kadar pişirin (20. dakikada havuçları çevirin) Hecha Grill Pan Round 28cm tavayı yüksek ateşte ısıtın. Yüzeyini zeytinyağı ile fırçalayın.

Bonfile dilimlerinin her tarafını güzelce mühürleyin ve bir tabağa alın. Hazırladığımız karışım ile bonfilenin her tarafını güzelce fırçalayın. Hecha Skillet tavanın ortasına bonfileyi koyun. Yanına 50 gr tereyağı koyun ve tavaya bir kaç demet kekik ilave edin. İsteddiğiniz pişme derecesine göre 10 ila 25 dakika arası fırında pişirin. Bonfile 10 dakikada orta pişmiş olacaktır. Süreyi artırdığımız oranda pişme derecesi artacaktır. Fırında uzun süre tutacaksınız arada bir kez daha karışım ile fırçalamanız güzel sonuç verir.

İsteddiğiniz sürede pişirdikten sonra tavayı fırından çıkarın. Bonfileyi bir tabağa alın ve tavayı kısık ateşin üzerine alın. Tavanın dibinde kalan parçaları bir spatula yardımı ile kazıyın. Erimiş tereyağı ile birlikte koyulaşacaktır. Kalan 50gr tereyağını daha ekleyin ve bir çırpıcı ile karıştırın, 1 tatlı kaşığı un ilave edin ve çırparak sosunuzu koyulaştırın. Sosunuz kıvama geldiğinde bonfilenin üzerine dökün. Taze kekik yaprakları ve havuçları ile tabağınızı süsleyin.

# HECHA SKILLETS

Our skillets, having a flat base and distributing the heat all over the material cooked, give perfect results in cooking simple but tricky foods like eggs, omelette, crepes. It is proven that no food cooked on Hecha skillets is ordinary which makes us proud of touring the world. Every kind of food can easily be cooked easily with our flat based skillets which can be used in ovens. It is up to you to cook whether pastas with magnificent sauces, pizzas, meats, delicious cakes, foccacias or corn bread.



**Color**

Holand  
**Orange**

Abele  
**Red**

Vintage  
**Black**

Courba  
**Green**

Vader  
**Black**

Yağız IZGÜL'den yemek tarifleri...

# Şam Fıstığı Pestolu Somon

## Malzemeler

- 200gr temiz somon fileto
- 1 limon
- 150 gr şam fıstığı
- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 bardağa kadar zeytinyağı
- Tuz, karabiber



**Önerilen Hecha Ürünleri**  
Skillet Round 28cm

## Yapılışı

Fırını 170 dereceye getirin. Somon filetoyu bir tepsiye alın ve üzerine limon suyunu dökün ve tuz serpin

Bir havanın içerisine şam fıstıklarını, kimyon tohumunu ve kişniş tohumunu ekleyin ve yağını çıkara çıkara 5-10 dakika kadar tüm fıstıklar hamur haline gelinceye kadar dövn, (Havan yoksa mutfak robotu kullanabilirsiniz)

Tedricen şamfıstığı karışımının içerisine zeytinyağını ilave edin ve dövmeye devam edin. Tercihen kalın bir hamur elde ettiğinizde zeytinyağı eklemeyi durdurun. Biraz daha sıvı bir kıvam elde etmek isterseniz, istediğiniz kıvamı elde edene kadar zeytinyağı eklemeye devam edin.

Somon filetonun üzerini tekrardan tuzlayın (bu şekilde şamfıstığı pesto rahatlıkla balığın üzerine yapışacaktır), şam fıstığı pestonuzu bir spatula yardımı ile düzgün bir şekilde somonun üzerine sürün

Şam fıstığı pestosunu sürdüğünüz somonu, yüzeyini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile sıvadığınız Hecha Düz Tava'ya aktarın ve bu şekilde fırına verin.

Fırında 15-20 dakika arası (istediğiniz pişme derecesine göre) pişirin

# HECHA POTS

Get ready to what your ottomann cast iron pot can perform! Traditional home food flavour that you have missed is coming back to your dishes. All our pots distribute the heat evenly and sustain the heat in for long since they are made of cast iron. For that reason, perfect results are attained by cooking for hours on low heat or by cooking in the oven. Hecha products which can cook stew, roast meat, food with olive oil and even bread and cakes can be transferred from the stove to the oven and from the oven to the table.



**Color**

**Abele  
Red**

**Vintage  
Black**

**Courba  
Green**

**Vader  
Black**

## Patlıcan ve Köz Biberli Nohut Yahnisı

### Malzemeler

- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 2 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 20 gr yer fıstığı
- 1 kopya biberi
- 1 patlıcan
- 2 soğan
- 2 diş sarmsak
- 1 konserve domates
- 1 konserve nohut
- 1/2 lt sebze suyu
- 1 demet maydonoz
- Tuz, karabiber, zeytinyağı



### Önerilen Hecha Ürünleri

Ottomann 28cm Tencere, Ottomann 28cm Şiş Tencere

### Yapılışı

Fırının üst ızgarasını açın ve 200 dereceye getirin. Kopya biberini sapından ortalayın ve iki parçaya kesin, çekirdeklerini ayırın. Patlıca 1cm dilimler halinde kesin Hecha Skillet tavanın yüzeyini zeytinyağı ile sıvayın. Patlıcanları ve biberleri(kabuklu kısımları yukarı gelecek şekilde) tavaya aktarın. Bir fırça yardımı ile patlıcan ve biberleri zeytinyağı ile sıvayın, 20 dakika kadar (közleninceye kadar) fırının üst gözünde pişirin. Bu esnada bir havanda kimyon tohumu ve kişniş tohumunu iyice dövün. Son olarak fıstıkları da ekleyip dövmeye devam edin.

Soğanları küçük küpler halinde kesin, diş sarmsakları doğrayın ve bir Hecha Ottomann Tencere'nin içerisinde 3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın.

Soğanları tencereye alın ve kavurmaya başlayın, renkleri dönmeye başlamadan havandaki baharat karışımını ilave edip karıştırın. Son olarak sarmsakları ekleyin. Fırından aldığınız patlıcan ve biberleri lokmalık şekilde kesin ve tencereye ekleyin.

Konserve domatesi, kekiği ve nohutları da ekleyin ve 1 dakika kadar beraber kavurun. Sebze suyunu ilave edin, 5 dakika yüksek ateşte pişirdikten sonra kapağını kapayın ve kısık ateşte 45 dakika ya da orta ateşte 25 dakika kadar pişirin. Bu esnada tuzunu ve biberini ekleyip lezzetini kontrol edin.

Maydonozları ince kırıpın ve pişmenin bitimine doğru yahniye ekleyin.





Ottomann Round  
**Vintage Black**

20cm

Abele  
**Red**

Vintage  
**Black**

Courba  
**Green**

Vader  
**Black**



Ottomann Round  
**Abele Kırmızı**

24cm

Abele  
**Red**

Vintage  
**Black**

Courba  
**Green**

Vader  
**Black**



Ottomann Round  
**Shallow**

28cm

Abele  
**Red**

Vintage  
**Black**

Courba  
**Green**

Vader  
**Black**



Gril Pan Round  
**Vader Black**

28cm

Holand  
**Orange**

Abele  
**Red**

Vintage  
**Black**

Courba  
**Green**

Vader  
**Black**



## Skillet Plate

16cm

Holand  
Orange

Abele  
Red

Vintage  
Black

Courba  
Green

Vader  
Black



## Skillet Plate

19cm

Holand  
Orange

Abele  
Red

Vintage  
Black

Courba  
Green

Vader  
Black



## Big Gril Round

30cm

Holand  
Orange

Abele  
Red

Vintage  
Black

Courba  
Green

Vader  
Black

## Griddle

43x24cm



Vintage  
Black



 **hecha**  
CAST-IRON COOKWARE FOR GOURMETS



