




Bursa'nın Tatlı-Tuzlu Lezzetleri



Pakmaya

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberiniz olsun!

 /mutfaginyildizi


Her gün birbirinden güzel tarifler için...

 /mutfaginyildizi


Gelin siz de katılın, paylaşın...

 /mutfaginyildizi


Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!

 /mutfaginyildiziv

Lezzet bu kanalda!

 /mutfaginyildizi

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...

 /mutfaginyildizi

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya ile

Bursa'nın

Tatlı - Tuzlu Lezzetleri

Bursa mutfağının geleneksel lezzetlerini ufak dokunuşlarla yeniden yorumladık, klasik malzemelerle taze fikirler yarattık. Damla sakızını süt helvasına kattık, cantığı ispanaklı yaptık, Kemalpaşa tatlısını çilekle renklendirirken Bursa lokumuna sürpriz aromalar gizledik. Gelenekselle moderni buluşturan birbirinden lezzetli 10 tarifi sizler için hazırladık. Keyifle denemeniz, sevdiklerinizle paylaşmanız dileğiyle...

Afiyet olsun!



Damla Sakızlı Süt Helvası

4 kişilik



Malzemeler:

- Tereyağı (130 gr)
- 2,5 su bardağı süt (600 ml)
- ½ su bardağı un (70 gr)
- 2 çay bardağı toz şeker (200 gr)
- 3 adet damla sakızı, dövülmüş
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Üstü için:

2 çorba kaşığı kavrulmuş fındık, ince kıyılmış.

Hazırlanışı:

1. Sütü damla sakızlarıyla birlikte tencereye koyup ocağa alın.
2. Başka bir tencerede 100 gr tereyağını eritip unu ilave edin. Birkaç dakika karıştırarak kavurup pembeleştirin.
3. Damla sakızlı sıcak sütü kavrulmuş una ekleyip topaklanmaması için hızlıca karıştırın. Karışım muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın.
4. İçine 150 gr toz şeker ile Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyip karıştırın.
5. Süt helvanızı fırın kabına boşaltın. Kalan tereyağını ufak parçalara bölüp kalan toz şekerle birlikte muhallebinizin üstüne serpiştirin.
6. Önceden ısıtılmış 190°C fırında üstü kızarana kadar süt helvanızı pişirin.
7. Fırından çıkarıp üstüne kavrulmuş fındık serpiştirerek hemen servis edin.

Kremalı ve Çilekli Kemalpaşa Tatlısı

8 kişilik



Malzemeler:

- 1 paket Kemalpaşa tatlısı (130 gr)
- 5 su bardağı toz şeker (1 kg)
- 5 su bardağı su (1,25 lt)
- 1 paket Pakmaya Krem Şanti (sade) (75 gr)
- 200 ml soğuk süt (3/4 su bardağı)
- 100 gr labne peyniri (1 çay bardağı)
- 7 adet çilek, dörde bölünmüş

Hazırlanışı:

1. Şekeri ve suyu tencereye alıp kaynamaya koyun.
2. Şeker çözüldükten sonra Kemalpaşa tatlılarını şerbetin içine alın. Ara sıra kevgirle üzerlerine bastırıp tatlıların şerbetin içine batmasını sağlayarak 15-20 dakika kaynatın.
3. Ocağı kapatıp tatlıları şerbetin içinde soğumaya bırakın.
4. Soğuk sütü çırpma kabına alıp üstüne Pakmaya Krem Şanti'yi ekleyin. Mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde çırpın.
5. İçine labne peynirini ekleyip çırpmayı sürdürün. Peynirli krem şantiyi bir krema sıkma poşetine doldurun.
6. Kemalpaşa tatlılarını şerbetten çıkarıp tabaklara yerleştirin. Üstlerine hazırladığınız peynirli krem şantiden sıkıp çilek parçalarını yerleştirerek servis edin.

Kestane Şekerli Çikolatalı Tart 8 kişilik



Malzemeler:

- 250 gr un (1 ¾ su bardağı)
- 125 gr soğuk tereyağı, küplere bölünmüş
- 40 gr Pakmaya Pudra Şekeri (1/4 su bardağı)
- 80 ml soğuk su (1/3 su bardağı)
- Bir tutam tuz
- 200 ml taze krema (1 küçük kutu)
- 200 gr bitter kuvertür çikolata, ufak parçalara bölünmüş
- 3-4 adet kestane şekeri

Hazırlanışı:

1. Unu tuz ve Pakmaya Pudra Şekeri ile birlikte rondodan geçirerek karıştırın.
2. Tereyağını ekleyip aralıklı olarak rondoyu çalıştırarak karışımı kum tanecikleri haline getirin.
3. Suyu da ekleyip rondoyu tekrar kısa süreli çalıştırın. Karışımı streç filme sarıp üstüne bastırarak hamur haline getirin.
4. 2 parça yağlı kağıt arasına aldığınız hamuru merdane ile açıp 25 cm çapındaki tart kalıbınızın şeklini alacak şekilde yerleştirin.
5. Üstüne çatalla delikler açıp buzdolabında 15 dakika dinlenmeye bırakın.
6. Diğer yanda kremayı bir tencereye alıp ısıtın.
7. Kaynama noktasına gelince ateşten alıp içine çikolatayı ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız ganajı krema sıkma poşetine doldurun.
8. Soğuyan tart hamurunun üstüne bir parça yağlı kağıt örtüp ağırlık yapması için bakliyatlar yerleştirin.
9. 170°C fırında kenarları pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üstündeki bakliyatları alın.
10. Tekrar fırına sürüp iç kısmı pembeleşene kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
11. Soğuyan tart hamurunun içini ılık ganajla doldurup üstünü kestane şekerleriyle süsleyin.
12. Buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra servis edin.

Kestane Şekerli Mozaik Pasta 6 kişilik



Malzemeler:

- 200 gr pötibör bisküvi (1 paket)
- 50 gr tereyağı
- 20 gr Pakmaya Kakao (2 çorba kaşığı)
- 50 gr toz şeker (1/2 çay bardağı)
- 110 ml süt (1/2 su bardağı)
- 30 gr kavrulmuş fındık, iri parçalanmış
- 150 gr kestane şekeri (7-8 adet)

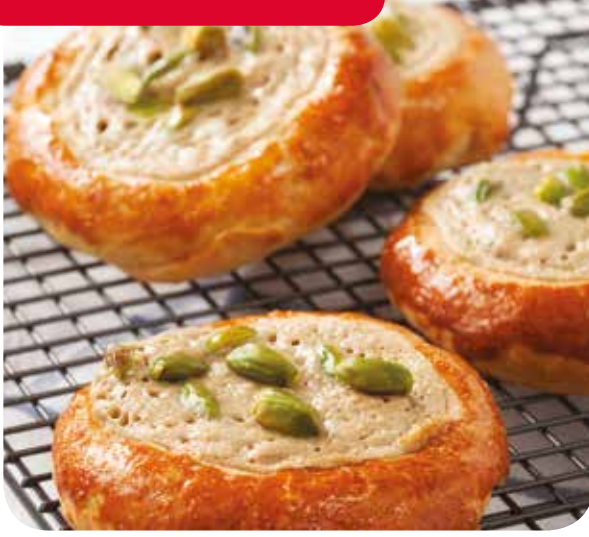
Üstü için:

- 100 ml taze krema (1/2 paket)
- 150 gr bitter kuvertür çikolata, ufalanmış
- 1 çorba kaşığı kavrulmuş file fındık
- 1 adet kestane şekeri, dilimlenmiş

Hazırlanışı:

1. Tereyağını eritip bir karıştırma kabına alın.
2. Şekeri ilave edip karıştırın.
3. Sütü ve Pakmaya Kakao'yu da ekleyip homojen bir karışım haline getirin.
4. Pötibör bisküvilerinizi ufalayarak karışıma ilave edin.
5. Kavrulmuş fındıklarla kestaneleri de ekleyip karıştırın.
6. 16 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbınızın içini streç filmle kaplayıp hazırladığınız karışımı kalıba boşaltın.
7. Bir kaşığın tersiyle bastırarak karışımın kalıbın şeklini almasını ve üstünün düzleşmesini sağlayın. Buzlukta birkaç saat beklemeye bırakın.
8. Kremayı tencereye alıp kaynama noktasına gelene kadar ısıtın.
9. Ocaktan alıp içine çikolataları ekleyin ve homojen hale gelene kadar karıştırın.
10. Buzlukta donan mozaik pastayı kalıptan çıkarıp bir tabağa alın.
11. Üstüne hazırladığınız çikolata sosunu döküp file fındık serpiştirin. Kestane şekerleriyle süsleyerek servis edin.

Kavrulmuş Antep Fıstıklı Tahanlı Pide 8 adet



Malzemeler:

- 1 küçük yumurta
- ½ su bardağı ılık süt (125 ml)
- ½ su bardağı ayçiçek yağı (120 ml)
- ½ paket Pakmaya Instant Maya
- 1 çorba kaşığı toz şeker (15 gr)
- 1 çay kaşığı tuz
- 250 gr un (1 ¼ su bardağı)

Üstü için:

- 150 gr tahin (1,5 çay bardağı)
- 45 gr şeker (3 çorba kaşığı)
- 1 adet yumurta sarısı
- 20 gr kavrulmuş Antep fıstığı içi

Hazırlanışı:

1. Süt, ayçiçek yağı ve yumurtayı bir karıştırma kabında karıştırın.
2. Üzerine unu, Pakmaya Instant Maya'yı, şekerini ve tuzu ekleyip karıştırın.
3. Tezgaha alıp pürüzsüz ve homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.
4. Üstünü nemli bir bezle örterek 30 dakika mayalandırın.
5. Mayalanan hamuru 8 eşit parçaya bölün. Parçaları yuvarlayıp kenarları yüksek ortası çukur olacak şekilde elinizle açın ve hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsinize dizin.
6. Tahinle şekerini karıştırıp hamurların ortalarındaki çukurlara paylaşın.
7. Üstlerine kavrulmuş Antep fıstığı serpiştirin, kenarlarına fırça ile çırpılmış yumurta sürün.
8. 180°C fırında üzerleri kızarıncaya kadar 25-30 dakika pişirin. Ilık servis edin.

Ispanaklı Peynirli Cantık 8 adet



Malzemeler:

- 1 ¼ su bardağı un (250 gr)
- 1/3 su bardağı su (80 ml)
- ½ çay bardağı ılık süt (60 ml)
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı (30 ml)
- 12 gr Pakmaya Yaş Maya
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Üstü için:

- 250 gr Ispanak
- 100 gr kaşar peyniri, rendelenmiş
- 1 küçük soğan, ince yemeklik doğranmış
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı (30 ml)
- 1 adet yumurta sarısı
- Tuz, karabiber, kimyon

Hazırlanışı:

1. Mayayı şekerle birlikte sütün içinde eritip bir karıştırma kabına alın.
2. İçine suyu ve ayçiçek yağını ilave edip karıştırın.
3. Unu ve tuzu da ekleyip karıştırarak hamur haline getirin.
4. Hamuru tezgaha alıp pürüzsüz ve homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.
5. Üstünü nemli bir bezle örtüp yarım saat mayalandırın.
6. Diğer yanda iç harcını hazırlayın. Ispanakları tuzlu kaynar suda 2 dakika bekletip çıkarın ve suyunu sıkarak süzdükten sonra ince kıyın.
7. Soğanları zeytinyağı ile tavaya alıp 2 dakika soteleyin.
8. Ispanakları bir tutam tuz, karabiber ve kimyonla birlikte tavaya alın. Karıştırarak birkaç dakika pişirip ocaktan alın.
9. Mayalanan hamuru 8 eşit parçaya bölün.
10. Parçaların her birini tezgah üzerinde yuvarlayıp ortaları çukur kalacak şekilde elinizle açın.
11. Hamurlarınızı yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
12. Ortalarındaki çukur kısma hazırladığınız Ispanaklı harcı pay edin, üstüne kaşar peyniri serpiştirin ve hamurun kenarlarına bir fırça ile çırpılmış yumurta sürün.
13. 180°C fırında hamur pembeleşene kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

Şeftalili Muffin

8 adet



Malzemeler:

- Tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış (50 gr)
- ½ su bardağı toz şeker (100 gr)
- 1 adet yumurta, çırpılmış
- ¼ su bardağı süt (60 ml)
- 1 su bardağı un (140 gr)
- 1/3 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (3 gr)
- 2 küçük şeftali, küp doğranmış
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin (5 gr)
- Bir tutam tuz

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabında tereyağı ve şekeri çırparak karıştırın.
2. Üzerine yumurtayı ve sütü ekleyip tekrar karıştırın.
3. Başka bir kaptan unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve tuzu karıştırın.
4. Kuru karışımı sıvı karışıma ekleyip homojen hale gelene kadar karıştırın.
5. Şeftalileri hafifçe unlayıp kek karışımına ekleyin.
6. Elde ettiğiniz karışımı muffin kalıplarına boşaltın. 180°C fırında kontrollü olarak yaklaşık 30 dakika pişirin.

Şeftalili Vanilyalı Kup

4 kişilik



Malzemeler:

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 su bardağı süt (750 ml)
- 3 orta boy şeftali, küp doğranmış
- 2 çorba kaşığı toz şeker (30 gr)
- ½ çay bardağı su (60 ml)
- Hindistan cevizi

Hazırlanışı:

1. Toz şekeri su ile birlikte ufak bir tavaya alıp ocağa koyun. Şeker çözüldükten sonra şeftalileri ekleyip renkleri dönene ve hafifçe yumuşayana kadar birkaç dakika pişirip ateşten alın.
2. Sütü ve Pakmaya Vanilyalı Puding'i bir tencereye alıp ocağa koyun.
3. Tel çırpıcı ile karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kaynama noktasına gelince ateşten alın.
4. Kup kaplarınızın dibine birkaç adet şeftali yerleştirip üstlerine Pakmaya Vanilyalı Puding ekleyin.
5. Buzdolabında 10 dakika soğuttuktan sonra şeftalilerin kalanlarını pudinglerin üstlerine pay edin. Kalan pudingi de kuplara pay edip tatlınızı soğumaya bırakın.
6. Soğuduktan sonra üstüne Hindistan cevizi serpiştirerek servis edin.

Beğendili Pideli Köfte

4 kişilik



Malzemeler:

- 300 gr köftelik kıyma
- 2 dilim bayat ekmeğin içi, suda ıslatılmış
- ½ çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 adet tırnaklı pide
- 3 çorba kaşığı tereyağı (90 gr)
- 3 adet patlıcan, közlenmiş, kabukları soyulmuş
- 1,5 çorba kaşığı un (15 gr)
- 1 su bardağı süt (250 ml)
- 3 adet olgun domates, rendelenmiş
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı (20 ml)
- 2 adet yeşilbiber
- Tuz

Hazırlanışı:

1. Suda ıslatılmış ekmeğin içlerini suyunu sıkıp karıştırma kabına alın. Kıymayı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, kimyonu, karabiberi ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyip köfteyi yoğurun.
2. Köfte harcınızdaki cevizden biraz küçük parçaları koparıp yuvarlayın ve üzerlerine bastırarak yassılaştırın. Köftelerinizi buzdolabında dinlendirin.
3. Beğendi için, 2 çorba kaşığı tereyağını tencerede eritin. Unu ekleyip karıştırarak birkaç dakika kavurun.
4. Karıştırmayı sürdürürken azar azar sütü ilave edip beşamel sos kıvamına getirin.
5. Közlenmiş patlıcanlarınızı kıyıp beşamel sosunuza karıştırın. Ocaktan alıp sıcak kalması için kapağını kapatın.
6. Zeytinyağı ile rendelenmiş domatesleri bir tavaya alın. Bir tutam tuz ilave ederek birkaç dakika pişirip sos haline getirin.
7. Dinlenen köfteleri ızgara tavada arkalı önlü pişirin. Yeşilbiberlerinizi de tavada pişirerek közleyin.
8. 1 çorba kaşığı tereyağını tırnaklı pidelerinizin üstüne sürüp pideleri fırınınızın ızgara bölümünde 10 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız pideleri ufak baklava dilimleri şeklinde kesip tabaklara yerleştirin.
9. Üstlerine beğendi ve köfteleri pay edin. Domates sos gezdirip yarım parça közlenmiş biberle süsleyerek servis edin.

Zencefilli Mahlepli Bursa Lokumu

8 kişilik



Malzemeler:

Hamur için:

- 2,5 su bardağı un (350 gr)
- 1/2 su bardağı ılık süt (125 ml)
- 1/2 su bardağı ılık su (125 ml)
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Hamur Mayası (10 gr)
- 3/4 çay bardağı ayçiçek yağı (90 ml)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker (5 gr)
- Tuz

İçi için:

- 50 gr ceviz içi, dövülmüş
- 4 çorba kaşığı toz şeker (80 gr)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı mahlep

Üstü için:

- 2 çorba kaşığı su
- 2 çorba kaşığı pekmez

Hazırlanışı:

1. Hamur için; ılık süt, toz şeker ve mayayı bir kasede karıştırın. Maya aktif hale gelip kabarıncaya kadar 15 dakika bekletin.
2. Mayayı geniş bir yoğurma kabına alın. İçine suyu ve 30 ml ayçiçek yağını ekleyip karıştırın.
3. Unu ve bir tutam tuzu da ekleyerek yoğurmaya başlayın. Homojen ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurunuzun üstünü nemli bir bezle örterek yarım saat mayalanmaya bırakın.
4. İçi için; toz şeker, ceviz ve baharatları rondodan geçirin.
5. Mayalanan hamuru 3 parçaya bölüp tezgaha alın. Üzerlerine kalan ayçiçek yağını sürerek hamurlarınızı teker teker merdaneyle açın.
6. Cevizli baharatlı karışımı da 3'e bölün ve açtığınız hamurların üstüne serpiştirin.
7. Hamurlarınızı rulo şeklinde sarıp bıçakla 3 parmak kalınlığında parçaları şeklinde kesin.
8. Kestiğiniz parçaların üstüne hafifçe bastırıp yassılaştırın ve yağlanmış orta boy yuvarlak bir fırın tepsinin ortasından başlayarak çiçek gibi dizin. Dizerken parçaların arasında biraz boşluk bırakmaya özen gösterin.
9. Tepsinin üstünü nemli bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin.
10. Suyu ve pekmezi bir kasede karıştırıp fırça ile dinlenen hamurların üstüne sürün.
11. 180°C fırında üstleri kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. İlıdıktan sonra tepside çıkarıp servis edin.

MALZEME ÖLÇÜ LERİ TABLOSU

Malzeme	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Kaşığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)	1 Cup (silme)	1/4 Cup (silme)	Malzeme	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Kaşığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)	1 Cup (silme)	1/4 Cup (silme)
Ahududu (dondurulmuş)	100 g	50 g					Kuru üzüm	100 g	50 g	9 g		130 g	32 g
Antep fıstığı (dövülmüş)	100 g	50 g	5 g	1,2 g			Kuş üzümü	120 g	60 g	10 g			
Antep fıstığı (toz)	60 g	30 g	3 g	0,8 g	90 g	23 g	Mahlep			3 g	0,6 g		
Ayçiçek (iç)	110 g	55 g	14 g	3,5 g			Margarin (katı halde)			15 g	3 g		
Badem (bütün)	125 g	62 g					Margarin (eritilmiş)	200 ml	100 ml				
Badem (dövülmüş)	100 g	50 g	5 g	1,2 g	120 g	30 g	Mercimek	155 g	80 g	18 g			
Badem (file)	90 g	45 g	4 g	1 g			Mısır nişastası	90 g	45 g	5 g	1,2 g	115 g	28 g
Badem (toz)	80 g	40 g	4 g	1 g			Mısır unu	105 g	52 g	7 g	1,7 g	120 g	30 g
Bal	290 g	140 g	32 g	4 g			Nohut	225 g	110 g	30 g			
Beyaz peynir (rendelenmiş)	125 g	62 g	15 g	3 g			Pekmez	210 g	105 g	10 g	2,5 g	340 g	85 g
Böğürtlen (dondurulmuş)	100 g	50 g					Pirinç	165 g	80 g	25 g			
Buğday nişastası	105 g	52 g	6 g	1,5 g	125 g	32 g	Pirinç unu	110 g	55 g	6 g	1,5 g	130 g	32 g
Ceviz (dövülmüş)	90 g	45 g	4,5 g	1,1 g	110 g	28 g	Pudra şekeri	120 g	60 g	18 g	2 g	140 g	35 g
Ceviz (iri dövülmüş)	80 g	40 g	4 g	1 g			Salça	125 g	62 g	11 g	3 g		
Çörek otu			5 g	1,3 g			Sıvı yağ	240 ml	100 ml	15 ml	2 ml	240 ml	60 ml
Damla çikolata	140 g	70 g	10 g	2,5 g	160 g	40 g	Su/Süt	250 ml	100 ml	15 ml	2 ml	240 ml	60 ml
Esmere şeker	170 g	85 g	12 g	2 g	210 g	52 g	Susam	120 g	60 g	15 g	2 g		
Fındık kırığı	100 g	50 g	4 g	1 g			Süt kreması	210 g	105 g	12 g			
Fındık (toz)	80 g	40 g	4 g	1 g			Şekerli vanilin			6,3 g	2 g		
Galet unu	120 g	60 g	6 g	1,5 g	130 g	32 g	Tahin	200 g	100 g	9 g	2 g		
Hamur kabartma tozu			7,5 g	2 g			Tarçın			6 g	2 g		
Haşhaş tohumu	125 g	65 g	10 g	2 g			Tereyağı (katı halde)			15 g	3 g		
Havuç (rendelenmiş)	80 g	40 g					Toz şeker	175 g	90 g	12 g	2 g	215g	54 g
Hindistan cevizi rendesi	60 g	30 g	3 g	0,7 g	80 g	20 g	Tuz	220 g	110 g	22 g	1,5 g		
İrmik	145 g	70 g	10 g	2,5 g			Türk kahvesi			3 g	0,8 g		
Kahve çabuk çözünür		20 g	2 g	0,5 g			Un (buğday, yulaf, çavdar)	140 g	50 g	5 g	1,2 g	120 g	30 g
Kakao	70 g	35 g	5 g	1,2 g	125 g	30 g	Vişne (çekirdeksiz)	125 g	62 g				
Karabiber			2,5 g	0,6 g			Yaban mersini (kurutulmuş)	135 g	70 g				
Karbonat			10 g	2,5 g			Yaş maya (ufalanmış)	110 g	55 g	6,5 g	1,5 g		
Kaşar peyniri (rendelenmiş)	100 g	50 g	13 g	2,5 g			Yer fıstığı (dövülmüş)	120 g	60 g	5 g	1,2 g		
Keten tohumu	135 g	70 g	10 g	2 g			Yoğurt	200 g	100 g	15 g	3,5 g	240 g	60 g
Kimyon			2,5 g	0,5 g			Yoğurt (süzme)	210 g	105 g	17 g	4 g		
Köftelik bulgur	150 g	75 g	16 g	4 g			Yulaf ezmesi	80 g	40 g	10 g	2,5 g		
Kuru fasulye	135 g	70 g	20 g				Zencefil			3 g	0,7 g		
Kuru maya	145 g	73 g	17 g	2 g			Zeytin (dilimlenmiş)	80 g	40 g	8 g	2 g		