



Pakmaya'dan bayrama özel
**Geleneksel ve
Moderni Buluşturan
Tarifler**



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!

 /mutfaginyildizi

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan bayrama özel

Geleneksel ve Moderni Buluşuran Tarifler

Uzakların yakınlaştığı, akrabaların buluştuğu, neşenin paylaşıldığı bir bayramı daha karşılıyoruz. Bayram sevincinize, başka yerde bulamayacağınız sürpriz tariflerle katkı yapmak için birlikteyiz: Geleneksel lezzetlere modern yorumlarla güncellik ve sıcak yaz günleri için ferahlık kazandırdık. Pakmaya pişirme yardımcılarını, soslar, pudingler ile ikramlarınıza renk ve lezzet katmanız, ağız tadıyla bir bayram geçirmeniz dileğiyle!



Kalbura Bastı



Malzemeler:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ Çay Bardağı Yoğurt (50g)
- 1 Adet Yumurta
- ½ Su Bardağı İrmik (70g)
- 7 Yemek Kaşığı Margarin (125g)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Su Bardağı Ceviz (İri Dövülmüş)

Şurup için:

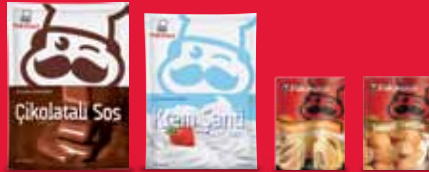
- 4 Su Bardağı Şeker (700g)
- 3 Su Bardağı Su (600ml)
- 2 Çay Kaşığı Limon Suyu

Servis için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Süt (100ml) (Krem Şanti için)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml) (Sos için)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Un ve hamur kabartma tozunu eleyerek karıştırma kabına aktarın ve üzerine margarini ekleyin.
3. Parmak uçlarınızla ovalayarak margarin eriyip karışım kum kıvamına gelene kadar karıştırın.
4. Üzerine ceviz hariç diğer malzemeleri ekleyip 7-8 dakika yoğurun.
5. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve kalburun orta irilikteki kısmına basturarak açın. İçerisine ceviz koyup hamurları kapatın.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 35-45 dakika hamurların üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
7. Bir sos tenceresinde su ve şekeri kaynatıp, 5 dakika daha şurup kıvamına gelene kadar pişirin.
8. 1-2 dakika soğutup, soğuk kalbura bastılarının üzerine dökün.
9. Kalbura bastı hamurlarını çevirerek şuruba bulayın ve şurubunu çekince soğuk servis edin.
10. Arzuya göre üzerinde soğuk krem şanti ve çikolatalı sos ilavesi ile lezzeti arttırabilir, farklı bir lezzet katabilirsiniz.



Beyaz Çikolatalı Güllaç



Malzemeler:

- 5 ½ Su Bardağı Süt (1100ml)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (85g)
- Beyaz Çikolata (50g)
- ½ Çay Bardağı Süt Kreması (50g)
- Güllaç Yaprakları (500g)
- 1 Çay Bardağı Nar Tanesi
- 1 Çay Bardağı İnce Kırılmış Ceviz
- 1 Çay Bardağı Antep Fıstığı
- 1-2 Yemek Kaşığı Gülsuyu

Servis için:

- Taze Nane Yaprakları
- 1 Çay Bardağı Toz Badem
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

Hazırlanışı:

1. Sütü bir sos tenceresine aktarın. Kaynayınca ocaktan alıp, şeker, Pakmaya Pudra Şekeri ve gülsuyunu ekleyip karıştırın. İlinmaya bırakın.
2. Ceviz ve Antep fıstıklarını bir kaptan harmanlayın.
3. Güllaç yapraklarını yarısına kadar, teker teker tepsiye serin ve her katına süt şeker karışımından gezdirin.
4. Başka bir sos tenceresinde kalan sütü ısıtın, ocaktan alıp beyaz çikolatayı karıştırarak içerisinde eritin. İlinınca hazırladığınız güllaç yapraklarının üzerine yayararak sürün.
5. Üzerine Antep fıstığı ve ceviz karışımının ¾ ünü serpiştirin.
6. Tekrar kat kat güllaç yaprağını süt şeker karışımı ile ıslatarak üzerine yerleştirip kapatın.
7. Buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra en üste kalan ceviz ve Antep fıstıkları, nar taneleri ve toz badem serpiştirin.
8. Pakmaya Çikolatalı Sos'u paketindeki tarife uygun olarak pişirip, tabağın kenarlarına gezdirip, güllacı soğuk servis edin.



Yaz Şekerpareşi



Malzemeler:

Şekerpare için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (45 g)
- 4 Yemek Kaşığı Tereyağı (70g)
- 1 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı İrmik (5g)
- ¼ Çay Bardağı Toz Badem (10g)
- ¾ Çay Bardağı Antep Fıstığı (20g)
- ½ Limonun Kabuğunun Rendesini

Şurup için :

- 4 Su Bardağı Şeker (700g)
- 4 Su Bardağı Su (800ml)
- ½ Limonun Suyu

Krema için :

- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120g)
- 1 Su Bardağı Beyaz Krem Peynir (200g)
- ½ Limon Kabuğu Rendesini
- İsteğe Göre 1 Çay Kaşığı Vanilya Özütü

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 190°C ayarlayıp ısıtın.
2. Bir sos tenceresinde, şeker ve suyu 10 dakika kaynatın, ocaktan almadan önce limon suyunu ekleyip, soğumaya bırakın.
3. Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Toz badem, irmik ve tereyağını da ekleyerek parmak uçlarınızla ovuşturarak tamamen eritip karıştırın.
4. Kurabiye hamuru kıvamındaki hamuru 4-5 dakika yoğurun.
5. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, pişirme kağıdı serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.
6. Ortalarına Antep fıstığı yerleştirip, önceden 190°C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar, 15-20 dakika pişirin.
7. Bir sos tenceresinde şurup malzemelerini kaynatıp hazırlayın. Soğumaya bırakın.
8. Bir çırpma kabında krema malzemelerini düşük devirde çırpıp, soğuması için buzdolabında 30-35 dakika bekletin.
9. Fırından çıkarınca 5 dakika bekletip, üzerine soğuk şurubu dökün.
10. Arada kaşıkla şurubu üzerlerine gezdirip, üzerinde krem peynirli krema ile soğuk servis edin.



Malzemeler:

Kek için:

- 1 ½ Su Bardağı Un (150g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması Veya Labne Peynir (100ml)
- 1 Çay Bardağı Bal (140-150g)
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- ¼ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (100g)
- 2 Adet Büyük Yumurta
- 1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 1 Limonun Kabuğunun Rendesini
- İsteğe Göre 1 Çay Kaşığı Kolay Çözünen Kahve

Krema için:

- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı (45-50g)
- ¾ Çay Bardağı Suyu Süzülmiş Labne Peynir (90ml)
- İsteğe Göre 1 Damla Vanilya Özütü
- 1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (180g)

Lokma için:

- 2 ½ Su Bardağı Un (250g)
- Pakmaya Yaş Maya (20g)
- 2 ½ Çay Bardağı Su (250ml)
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Ayçiçek Yağı (28-30ml)
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Lokmayı Kızartmak için:

- Sıvı Ayçiçek Yağı (1lt)

Süsleme için:

- 3 Su Bardağı Toz Şeker (500g)
- 3 Su Bardağı Su (600ml)
- ½ Limon Kabuğu Rendesini
- Kuru Lavanta (7-8g)
- 3-4 Yemek Kaşığı Petek Bal

İpucu :

*Mutfağın Yıldızı Tv'de sıkma torbası nasıl kullanılır ve kek üzeri nasıl süslenir videomuzu izleyip detaylı bilgi edinebilirsiniz:
<http://www.youtube.com/mutfaginyildizitv>

Ballı Lokmalı Cupcake



Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın
2. Bir sos tavasında süt kreması veya labne peyniri, bal ile çırpma teli ile karıştırarak ısıtın ve karıştırın. Kaynamadan önce ocaktan alın.
3. Bir karıştırma kabına unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile birlikte eleyerek aktarın. Üzerine tarçın ekleyin ve harmanlayın.
4. Portakal kabuğu rendesi, sıvı yağ, Pakmaya Pudra Şeker ve kahveyi başka bir karıştırma kabında mikser ile çırpın. Çırparken yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin.
5. Bu karışıma kuru karışımı aktarın. En son ballı karışımı da aktararak spatula yardımıyla karıştırın.
6. Hazırladığınız ballı kek hamurunu, muffin/cupcake kalıplarına pişirme kalıpları içerisine ¾'sini dolduracak şekilde aktarın.
7. Önceden 170°C ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin.
8. Bir fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın
9. Krema için, bir çırpma kabında önceden tereyağını, peynir ve vanilya özütü ekleyerek çırpmaya devam edin.
10. En son kaşık kaşık Pakmaya Pudra Şekerini ilave ederek çırpmaya devam edin.
11. 45 dakika-1 saat buzdolabında bekletin.
12. Lokma için, mayayı ılık su ile karıştırıp eritin. Unu eleyerek bir karıştırma kabına alıp, tuz, ardından su ve maya karışımını ekleyip karıştırın.
13. Üzerine zeytinyağı ve su da ekleyerek cıvık bir hamur haline getirin.
14. Avucunuzda sıkarak elde ettiğiniz lokmaları derin bir tencerede kızdığınız ayçiçek yağının içerisinde kızartın.
15. Bir sos tenceresinde su, şeker, lavanta ve limon kabuğu rendesini kaynatıp şerbet elde edin. Soğumaya bırakın.
16. Soğuyan şerbetin bir kısmını cupcake'lerin üzerinde gezdirin.
17. Kalan şerbete soğuyan lokmaları aktarıp iyice şerbete bulayın.
18. Soğuk kremayı sıkma ucu yerleştirdiğiniz sıkma torbası yardımıyla veya spatula ile süğümü kellerin üzerine aktarın.
19. Krema üzerine lokmaları yerleştirip, üzerine en son petek bal gezdirip soğuk servis edin.



Karamelli Acıbadem Kurabiyesi



Malzemeler:

- 1 Su Bardağı Toz Badem*
- İsteğe Göre 1 Çay Kaşığı Badem Özütü
- 1 Su bardağı Pakmaya Pudra Şekerli (120g)
- 1 ½ Yemek Kaşığı Toz Şeker
- 2 Adet Yumurta
- 1 Çay Kaşığı Toz Tartar

Dolgu için:

- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (130g)
- Süt Kreması (50ml)
- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı (55g)
- 3-4 Yemek Kaşığı Su

İpucu:

*Dilerseniz taze bademleri fırında veya tavada kavurup, robotta çekerek daha yoğun bir tat yakalayabilirsiniz.

**Karamel sıcakken oldukça yakıcıdır, dikkatli olmanızı tavsiye ederiz.

***Mereng (Meringue): Bkz. 16s.

****Sıkma torbası ve ucunun kullanımını [youtube.com/mutfaginyildiziv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiziv) Pakmaya kanalımızdan izleyebilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Toz badem, Pakmaya Pudra Şekerli'nin yarısı ve toz şekeri rondoda çekerek karıştırıp, inceltin.
2. Yumurtaların beyazlarını bir çırpma kasesine aktarıp, tartar tozu ile birlikte mikser yardımı ile yüksek devirde mereng* kıvamını alıp, beyazlaşmış kar gibi olana kadar çırpın.
3. Pudra şekerinin kalan yarısını da kaşık kaşık ilave ederek çırpıma devam edin. İyice kıvamını aldıgında badem özünü de ekleyip spatula ile karıştırın.
4. Toz badem ve şeker karışımını, yumurtalı karışıma ekleyip, spatula yardımı ile söndürmeden yavaşça karıştırın.
5. Hazırladığınız karışımı bir sıkma torbasına alıp, yuvarlak sıkma uçları kullanarak, pişirme kağıdı serili tepsiye sıkarak uygulayın.*
6. Kurabiyeleri önceden 160°C ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin.
7. Fırından aldıktan sonra fırın ızgarasında soğumaya bırakın
8. Bir sos tenceresine su ve şekeri aktarıp kaynatın. Rengi kahverengileşmeye başlayınca önce tereyağı ardından kremayı ekleyip karıştırın.*
9. İlan kremayı fırından çıkmış soğuk acıbadem kurabiyelerinin içlerine sürüp, kurabiyeleri birbirleriyle kapatın.
10. Kurabiyeleri soğuk servis edin.

Helvalı Türk Kahveli Makaron



Malzemeler:

Makaronlar için:

- 2 Su Bardağı Toz Badem (140g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekerli (50-60g)
- 4 Çay Kaşığı Türk Kahvesi
- 1 Tatlı Kaşığı Su
- 3 Adet Yumurta Beyazı
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekerli (150g)

Dolgu Kreması için:

- Süt Kreması (100g)
- Dilimlenmiş Beyaz Çikolata (100g)
- 2 Yemek Kaşığı Sade Helva
- 2 Çay Kaşığı Türk Kahvesi

İpucu:

*Mereng hakkında detaylı bilgiyi Karamelli Acıbadem Kurabiyesi tarifinde bulabilirsiniz.

**Makaron yapımını

www.youtube.com/mutfaginyildiziv adresinden izleyebilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Fırınızı önceden 175°C dereceye ayarlayıp, ısıtın.
2. Toz bademi rondoda çekerek inceltin. Pakmaya Pudra Şekerli ince granüllü yapısıyla bu tip tarifler için çok uygundur.
3. Merengi hazırlamak için karıştırma kabı kuru olmalıdır. Yumurta beyazını çırpma için kullanılan hiçbir ekipman ıslak olmamalı ve yumurta sarısı bulaşmamalıdır.
4. Yumurta beyazı yüksek devirde çırpılmaya başlanır, tek başına kar beyazı kıvamına gelmeye başladığında (50g) Pakmaya Pudra Şekerli'ni kaşık kaşık ilave edin. Yaklaşık 8-10 dakika arasında el mikseri ile istenilen kıvama kavuşulur. Pakmaya Pudra Şekerli ince granüllü yapısıyla bu tür tarifler için çok uygundur.
5. Mereng* kıvamını aldıgında, toz bademi ve Türk kahvesini spatula yardımıyla karışımı söndürmeden ilave edin.
6. Hazırlanan karışımı bir sıkma torbası ve sıkma ucu yardımıyla pişirme kağıdı serili tepsiye uygulayın.**
7. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
8. Fırından çıkan makaronları fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
9. Dolgu kreması için, bir sos tavasının veya küçük bir tencerenin içerisinde kremayı ısıtın ve kaynamaya başladığında ateşten alıp içerisinde beyaz çikolatayı eritin.
10. Ganaj adı verilen bu kremayı arada bir karıştırma teli ile karıştırılarak soğumaya bırakın.
11. Soğuduktan sonra 4 çay kaşığı Türk kahvesi ve sade helvayı ilave edip karıştırın.
12. Tepside yarısı ters çevrilmiş makaronlara, sıkma torbası ve yuvarlak uç yardımıyla uygulayın. Krema uygulanmış makaronlar üzerine diğer makaronları kapatarak son haline getirin.
13. Hazır olan makaronların üzerine Türk kahvesi eleyerek servis edin.

Lokumlu Çay Kurabiyesi (biskotti)



Malzemeler:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (135g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 ¼ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (35g)
(Küp Küp Kesilmiş)
- 1 Adet Yumurta
- İsteğe Göre 1 Çay Kaşığı Badem veya Antep Fıstığı Yağı
- 1 Çay Kaşığı Kırık Antep Fıstığı
- 1 Çay Kaşığı Küçük Boy Sakızlı Lokum

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 160°C ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsinize pişirme kağıdı sererek önceden hazırlayın.
2. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyerek karıştırma kabına aktarın.
3. Üzerine soğuk ve küp küp kesilmiş tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla ovalayarak un kıvamına gelene kadar karıştırın.
4. Üzerine yumurtayı ve isteğe göre badem yağını ilave edip, hamuru çok kısa yoğurun.
5. İçerisine Antep fıstığı ve sakızlı lokumları ekleyip homojen dağılına kadar kısaca yoğurun.
6. Un serpiştirdiğiniz tezgah üzerinde hamuru ikiye bölüp silindirik şekilde yuvarlayın.
7. Önceden 160°C ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.
8. Fırından alıp tırtıklı bir hamur/ekmek bıçağı ile ince dilimler halinde kesip, fırın sıcaklığını 10-15 derece düşürün.
9. Kestiğiniz dilimleri tepsiye yayın ve 8-10 dakika daha pişirin.
10. Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğuyup katılaşına kadar 1-2 saat dinlendirin.
11. Soğuk servis edin.

Ganaj Kremalı Ekmek Tatlısı Pastası



Malzemeler:

- Ekmek Kadayıfı için:**
- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu
 - Sıvı Ayçiçek Yağı (75ml)
 - 1 Su Bardağı Toz Şeker
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Şurubu için:**
- 6 Su Bardağı Şeker (1 Kg)
 - 4 Su Bardağı Su (800ml)
 - 1 Yemek Kaşığı Limon Suyu
 - 1-2 Adet Çubuk Tarçın
 - ½ Çay Kaşığı Toz Karanfil
- Ganaj* Krema için:**
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması (100ml)
 - Beyaz Çikolata (200g)
- Servis için:**
- Kuru Meyveler
 - Taze Fesleğen Yaprağı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden ayarlayıp 180°C ısıtın.
2. Bir çırpma kabında yumurtaları mikser yardımı ile çırpmaya başlayın. Şekeri ekleyip köpüklenene kadar çırpın.
3. Üzerine un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek ilave edip, spatula ile karıştırın.
4. Yağlanmış bir çemberin altına pişirme kağıdı katlayarak, tepsiye yerleştirin. Hamuru aktarın, önceden 180°C ısıtılmış fırında pişirin.
5. Bir sos tenceresine şurup malzemelerini aktarın kaynatın, kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirip, soğumaya bırakın.
6. Fırından aldığınız ekmek kadayıfını telden çıkarın. Soğumaya bırakın.
7. Başka bir sos tenceresinde süt kremasını ısıtıp, ocaktan alın. İçerisinde beyaz çikolatayı eritip, arada karıştırarak ılıtın.
8. Soğuyan ekmek kadayıfını tırtıklı bıçakla ortadan ikiye kesin.
9. Kestiğiniz katların arasına ganaj kremayı sürüp, üzerine şurup gezdirin.
10. Diğer katı kapatıp, üzerine şurubu gezdirin. Buzdolabında soğumaya bırakın.
11. İsteğinize göre, kuru meyveler ve taze fesleğen yaprakları ile süsleyip, soğuk servis edin.

İpucu:

*Ganaj krema: Bkz. 16s.

Bayram için Yaz Ekmeği



Malzemeler:

Ekmeğin Hamuru için:

- 4 ½ Su Bardağı Un (450-500g)
- 1 Paket Pakmaya Yaş Maya
- 3 ½ Su Bardağı Su (700-750ml)
- 1 Çay Bardağı Sızma Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı Kurutulmuş Domates (İnce Doğranmış)
- 1 Çay Bardağı Siyah Zeytin (Ayıklanmış ve Sızma Zeytinyağında Bekletilmiş)
- Bir Tutam Taze Biberiye
- ½ Çay Bardağı İri Dövülmüş Ceviz
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- ½ Çay Kaşığı Toz Şeker

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın. Kek veya ekmeğin kalıbını zeytinyağı ile hafif yağlayarak hazırlayın.
2. Pakmaya Yaş Maya'yı ılık suda eritin.
3. Unu eleyerek karıştırma kabına alın. Üzerine yaş mayalı karışımı, tuz, şeker ve zeytinyağını ilave edip karıştırın.
4. Üzerine kekik ve biberiye de ilave edip 8-10 dakika yoğurun.
5. Hamura ceviz, kurutulmuş domates ve zeytin tanelerini ekleyip, hamur kazıyıcı yardımıyla yoğurarak malzemeleri homojen karıştırın.
6. Hazırladığınız hamuru mayalanması için oda sıcaklığında 40-45 dakika bekletin.
7. Mayalanan hamuru tekrar çok kısa yoğurup, silindirik haline getirip kalıba aktarın.
8. Üzerini kapatıp bir 30 dakika daha mayalanması için oda sıcaklığında bekletin.
9. Mayalanan hamurun üzerine fırça yardımı ile su sürüp kekik serpiştirin. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.
10. Soğuk servis edin.



Dondurmalı Çikolatalı Ev Baklavası



Malzemeler:

Baklava için:

- 1 Paket Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Buğday Unu (Hamura Yeterli Olacak Kadar Ekleyin)*
- 1 Su Bardağı Süt (100ml)
- 3 Adet Yumurta
- 10 Yemek Kaşığı Tereyağı (180g)
- 1 ½ Çay Bardağı Sıvı Ayciçek Yağı (150ml)
- ½ Limonun Suyu ve Kabuğunun Rendesi
- 1 Su Bardağı Badem Kırığı
- 1 Su Bardağı Damla Çikolata
- Bir Tutam Tuz

Şerbeti için:

- 4 Su Bardağı Toz Şeker (700g)
- 6 Su Bardağı Su (600ml)
- 4-5 Adet Karanfil
- ½ Limonun Suyu
- 1 Adet Çubuk Tarçın

Servis için:

- 2 Su Bardağı Süzme Yoğurt (400g)
- 1 Çay Bardağı Badem Kırığı
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- 1-2 Yemek Kaşığı Bal
- Taze Nane Yaprakları
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos

İpucu:

*Yoğurt yerine mascarpone veya labne peynirinden de kremamsı bir dondurma da hazırlayabilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Ortasını çukurlaştırıp diğer hamur malzemelerini ilave edin.
3. Buğday ununun kıvamını kontrol ederek eklemeye devam edip, kıvamını aldığı anda 10-12 dakika yoğurun.
4. Hazırladığınız hamuru top şekline getirip, 15 dakika dinlendirin.
5. Dinlenmiş hamurdan cevizen biraz büyük parçalar koparın.
6. Her bir parçayı çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta, merdane yardımı ile tepsinizle aynı ölçülerde açın.
7. Açtığınız baklava yufkalarını inceliğine göre 6-8 adet üst üste getirip merdane ile üzerlerinden geçin.
8. Aralarına badem ve damla çikolata karışımı serpiştirin.
9. Bu işlemi 4-5 kez tekrarlayın. En üst yufkaları 4-5 kat üst üste açıp yerleştirin.
10. Son katın yufkalarını kenardan tepsinin içerisine sıkıştırdıktan sonra her iki yöne kesiklerle baklava şeklini verin ve önceden 180°C ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.
11. Bir sos tenceresinde tüm şerbet malzemesini kaynatarak pişirin.
12. Ocaktan aldığınızda süzgeç yardımıyla karanfil ve çubuk tarçını içerisinden alın.
13. Soğuyan baklava üzerine ılık şerbeti gezdirerek dökün.
14. Bir karıştırma kabına süzme yoğurt, toz badem ve tarçını mikser yardımı ile 2-3 dakika karıştırın. Dondurucuda 3-4 saat bekletin.
15. Baklavaları, üzerinde bal gezdirilmiş yalancı yoğurt dondurması ve taze nane yaprakları ile servis edin.*





Mutfakta çalışırken güvenlik ve hijyen için öneriler

- Çiğ yumurta, et gibi ürünlere dokunduğunuzda ellerinizi yıkamalısınız.
- Sıcak tepsi, kalıp gibi ekipmana sadece fırın eldivenleri ile dokunmalısınız.
- Sos tavası veya tava kullanıyorsanız sapından sıkıca tutarak karıştırmalısınız. Ocakta tavanın sapını içe çevirerek çarpma, düşme gibi kazaları önleyebilirsiniz.
- Kek ve cupcakelerde yumurta, yağ ve süt oda sıcaklığında olmalı.
- Ekmek ve diğer hamurları hazırlıyorsanız, yağ soğuk, ortam ve elleriniz serin olmalı.
- Hamur kabartma tozu kullandığınızda, hazırladığınız karışımı fırına çok çabuk vermelisiniz. Pişirme kağıtları ve kalıplar önceden hazır durumda, yağlanması gereken kalıplar yağlanmış olmalı.
- Pişme esnasında fırın kapağını açmamalı, en azından pişme süresinin 2/3'üne kadar beklemelisiniz.
- Kekler, yüksek ses, çarpan kapı veya mutfak tezgahında tuttuğunuz tempodan çok etkilenir, kekleriniz pişene kadar onlara nazik davranın :)



Kek yapmanın püf noktaları

- Islak malzeme ve kuru malzemeyi ayrı ayrı hazırlamak ve şekeri ıslak malzeme ile birlikte kullanmak
- Unu ve kabartma tozunu eleyerek kullanmak
- Yumurta ve şekeri 6-8 dakika şeker tamamen eriyinceye ve karışım köpüklenene kadar çırpmaya devam etmek
- Islak ve kuru karışımı mikser ile değil, spatula ile karıştırarak yavaş yavaş, yumurtalı karışımı söndürmeden karıştırmak
- Kalıbı yağlamak ve 2/3'ünden daha fazla kek hamuru aktarmamak
- Kek pişme süresinin 2/3'ü geçmeden fırın kapağını açmamak
- Her zaman önceden tarifte önerilen ısıda ısıtılmış fırında pişirmek
- Tariflerin başarısı için genel olarak önce malzemeleri ölçüp hazırlamak, mutfak tartısı ve sıvı ölçer kullanmak
- Mutfağın çok sıcak olmaması
- Kabartma tozunun daha iyi performe etmesi için, hazırlanan kek hamurunu bekletmeden, önceden hazır olan kalba döküp hemen fırına vermek

Terimler ve Tarif Sözlüğü

Mereng:

- Yumurta akları sertleşene kadar çırpılmalı, ancak fazla çırpılarak da kurutulmamalıdır. Yumurta aklarını çırpıtığımız kabin ve mikser uçlarının tamamen kuru olması ve yumurta sarısı bulaşmamış olması çok önemlidir.
- Çırpma teli, mikser veya mutfak robotu ile önce aşağıdan yukarı küçükten büyüğe genişleyen daireler halinde çırpılır. Köpükleşme başlayıp hacim artmaya başlayınca hız ve devir arttırılır. Çırpma teli veya mikser uçları havaya kaldırıldığında dökülen damlalarla sert tepelikler oluşuyorsa kıvam doğrudur. Kaseyi ters çevirdiğinizde akmaması da bir ölçüdür.
- Türkiye'de yaygın olarak "beze" olarak bilinen mereng yapımı için ince pudra şekeri de kullanılır. Pakmaya Pudra Şekeri ince granüllü yapısıyla mereng yapımı için çok uygundur. Daha da ince bir yapı için rondoda çekebilir sonra uygulayabilirsiniz.
- Mereng sadece pudra şekeri ile yapılabildiği gibi, makaron veya bademli mereng'de olduğu gibi toz badem ile de hazırlanabilir.
- Doğru kıvamı yakalamak için her zaman önce yumurta akları çırpılarak başlanmalı köpüklenmeye başladığında devir arttırılıp, pudra şekeri daha sonra kaşık kaşık ilave edilmelidir.

Ganaj:

- Ganaj veya Ganaş (Fransızca: ganache), pasta, kek, şekerleme, bisküvi ve kurabiye arasına veya üzerini kaplamak veya süslemek için kullanılan bir kremadır.
- Ganajın yapımında kullanılan temel malzemeler kuvertür çikolata ve süt kremasıdır. Krema önce ısıtılır ve çikolata üzerine dökülür. İkişi yumuşak kıvama gelinceye kadar karıştırılır ve tercihe göre likör veya aromalar ilave edilir.
- Kullanılan çikolatanın türüne ve servis edilecek sıcaklığa göre çikolata ile krema oranı değiştirilebilir. İkiye bir ölçü (iki ölçek çikolataya bir ölçek krema) pasta arasına tercih edilirken, çikolatalı trüf yapımında bire bir ölçek kullanılır.