




Çukurova'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

Çukurova'nın

Tatlı - Tuzlu Lezzetleri

Çukurova'nın gözde lezzetlerini ufak dokunuşlarla sizler için yeniden yorumladık. Damakların alışkın olduğu klasik tatlarla fazla oynamadan bazen farklı bir sunum önerisinde bulunduk, bazense sürpriz bir malzeme ekleyerek sizleri yeni keşiflere davet ettik. Keyifle denemeniz ve sevdiğinizle paylaşmanız dileğiyle...

Afiyet olsun!



Hurmali Antep Fıstıklı Mamül 12 adet



Malzemeler:

Hamur için:

- 2 çorba kaşığı margarin, erimiş (60 gr)
- 2 çorba kaşığı tereyağı, erimiş (60 gr)
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekerli (20 gr)
- 1 çay kaşığı mahlep
- 2 su bardağı+2 çorba kaşığı un (300 gr)

İç harcı için:

- 6 adet hurma (140 gr)
- 1 tatlı kaşığı tereyağı (10 gr)
- ¼ çay bardağı su (30 ml)
- 2 çorba kaşığı kabuksuz Antep fıstığı (20 gr)

Hazırlanışı:

1. İç harcı için, hurmaların çekirdeklerini çıkartıp küp küp doğrayın.
2. Su ve tereyağı ile birlikte bir tavaya alın ve yumuşayıp macun kıvamına gelene kadar birkaç dakika karıştırarak pişirin.
3. Ocaktan alıp Antep fıstıklarını ekleyin ve karıştırın.
4. Hamur için hazırladığınız tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırdıktan sonra tezgaha alıp yoğurun. Kulak memesi kıvamında pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmayı sürdürün.
5. Hamurunuzu 12 eşit parçaya bölüp parçaları tezgah üzerinde yuvarlayın.
6. Yuvarladığınız parçaları elinizle açarak incelttikten sonra mamül kalıbınıza kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin. Hamurun kalıbın şeklini alması için elinizle nazikçe bastırın.
7. Hamurun içini hazırladığınız harç ile doldurup sarkan kısımlarını harcın üstüne kapatıp birleşme noktalarını yapıştırın.
8. Fırın tepsinizi yağlı kağıt ile kaplayın. Mamül kalıbınızın sapını tepsinin kenarına hafifçe vurarak mamülünüzün tepsiye düşmesini sağlayın.
9. Mamüllerinizi 180°C'de üstleri pembeleşene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
10. İlıdıktan sonra servis edin.

Mini Biberli Ekmekler 12 adet



Malzemeler:

Hamur için:

- 1 su bardağı ılık süt (250 ml)
- 1/2 su bardağı zeytinyağı (120 ml)
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10 gr)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker (5 gr)
- 1 tatlı kaşığı tuz (5 gr)
- 2 ¾ su bardağı un (400 gr)

Biberli harç için:

- 2 adet kuru soğan
- 2 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı acı pul biber (sıcak suda bekletilmiş)
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- ½ çay bardağı zeytinyağı (60 ml)

Hazırlanışı:

1. Ilık süt, şeker ve mayayı bir kasede karıştırıp 15 dakika bekleterek kabarmasını sağlayın.
2. Maya karışımını yoğurma kabına aktarıp zeytinyağı, tuz ve unu ekleyerek karıştırın.
3. Pürüzsüz bir hamur haline getirdikten sonra üstünü nemli bir bezle kapatıp yarım saat mayalanmaya bırakın.
4. Biberli harç için, kuru soğanları rondodan geçirip zeytinyağı ile birlikte bir tavaya alın. Yumuşayana kadar birkaç dakika soteleyip biber salçası ile suda bekletilmiş acı pul biberi ekleyin.
5. Susam ve kimyonu da ilave edip karıştırdıktan sonra ateşten alın.
6. Mayalanan hamurunuzu ceviz büyüklüğünde parçalara bölün. Parçaları tezgah üzerinde yuvarlayıp üstlerine basturarak yassılaştırın ve yağlı kağıt kaplı fırın tepsinize dizin.
7. Hazırladığınız biberli harcı bir tatlı kaşığı yardımıyla hamurların üstüne pay edip 10 dakika daha mayalandırın.
8. 180°C fırında yaklaşık 20 dakika kontrollü olarak pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

Peynirli Künefe Tartoletleri

20 adet



Malzemeler:

- 60 gr tel kadayıf
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı (45 gr)
- 2 çorba kaşığı dolusu rende mozzarella (50 gr)

Şerbet için:

- ½ su bardağı şeker (100 gr)
- 2/3 su bardağı su (170 ml)
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Birkaç damla limon suyu

Üstü için:

- Toz Antep fıstığı

Hazırlanışı:

1. Tereyağını eritip tel kadayıflarla karıştırın.
2. Tartolet kalıbınızın gözlerini tel kadayıf ile doldurun.
3. Kadayıfları 180°C fırında pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
4. Fırından çıkarıp üstlerine rendelenmiş mozzarella peynirlerini ekleyin. Tekrar fırına verip peynirler eriyip pembeleşene kadar yaklaşık 10 dakika daha pişirin.
5. Tartoletlerinizi fırından çıkarıp ılımaya bırakın.
6. Şerbet için suyu, şekeri ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ufak bir tencereye alıp kaynatın. Şerbet biraz koyulaşınca içine limon suyunu ekleyip ateşten alın.
7. ılınan künefe tartoletlerinizin üstüne sıcak şerbeti gezdirin.
8. Toz Antep fıstığı ile süsleyerek hemen servis edin.

Keçiboynuzlu Cevizli Kek

12 kişilik



Malzemeler:

- 2 su bardağı un (280 gr)
- 2 su bardağı toz şeker (300 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (10 gr)
- 2/3 su bardağı keçiboynuzu unu (100 gr)
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı (125 ml)
- 2 su bardağı süt (480 ml)
- 2 büyük yumurta
- Ceviz (60 gr)

Hazırlanışı:

1. Fırınızı önceden 180°C'ye ısıtın.
2. Geniş bir karıştırma kabında un, toz şeker, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve keçiboynuzu ununu karıştırın. Ortasını havuz gibi açın.
3. Başka bir kaptan ayçiçek yağı, süt ve yumurtayı karıştırıp kuru malzemelerin ortasında açtığınız havuza dökün.
4. Karışımı önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle 2 dakika karıştırın.
5. İçine iri parçalanmış cevizleri ekleyin.
6. Yağlanıp unlanmış dikdörtgen kek kalıbınızın içine kek harcını boşaltın. 180°C'de kontrollü olarak 1 saat 15 dakika pişirin. Bir kürdanla kontrol ederek kekin içinin piştiğinden emin olun.
7. Kekinizi fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirdikten sonra kalıptan çıkarın. Bir soğutma teli üzerinde ılımaya bırakın.
8. ılıdıktan sonra servis edin.



Milföy Hamurunda Turunç Reçelli Tart 4 kişilik



Malzemeler:

- 4 adet milföy hamuru
- 1 paket Pakmaya Krem Şanti (sade) (75 gr)
- 200 ml soğuk süt (3/4 su bardağı)
- 1 adet limon
- 6 adet turunç reçeli

Hazırlanışı:

1. Milföy hamurları ile iki küçük ya da bir büyük tart kalıbını iyice kaplayın.
2. Hamurun üstüne yağlı kağıt serip ağırlık yapması için bakliyatlar yerleştirin.
3. 200°C fırında milföylerinizi 15 dakika pişirip üstlerindeki bakliyatları alın ve tekrar fırına verip 10 dakika daha pişirin.
4. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
5. Soğuk sütü çırpma kabına alıp üstüne Pakmaya Krem Şanti'yi ekleyin. Mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde çırpın. İçine limon kabuğunun rendesini ve bir tatlı kaşığı limon suyunu ekleyip karıştırın.
6. Limonlu krem şantiyi krema sıkma poşetine doldurup soğuyan milföy tartlarınızın içini doldurun.
7. Turunç reçellerinizi dilimleyip krem şantinin üstüne yerleştirin.

Tahinli Kömbe 15 adet



Malzemeler:

- 1 çay bardağı tereyağı, erimiş (100 gr)
- 1/2 çay bardağı ayçiçek yağı (60 ml)
- 1/2 çay bardağı süt (60 ml)
- 1/2 çay bardağı tahin (60ml)
- 1 çay bardağı + 1 çorba kaşığı toz şeker (60 gr)
- 2 su bardağı + 2 çorba kaşığı un (300 gr)
- 1/2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1/2 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı toz karanfil
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 çorba kaşığı çörekotu

Hazırlanışı:

1. Susam ve çörekotu hariç bütün malzemeleri bir karıştırma kabına alıp yavaş yavaş karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin.
2. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp top haline getirin.
3. Susam ve çörek otunu bir kasede karıştırın.
4. Hamur toplarını susam ve çörek otu karışımına batırıp susamlı yüzü altta kalacak şekilde kömbe kalıbına yerleştirin. Hamurun arkasından bastırarak hamurun kalıbın şeklini almasını sağlayın.
5. Yağlı kağıt serili fırın tepsinizin kenarına kalıbı hafifçe vurarak kömbe tepsiye düşmesini sağlayın.
6. Kömbelerinizi 180°C fırında üzerleri hafif kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Kokulu Tarsus Çöreği ile Hellimli Sandviç 4 adet



Malzemeler:

Hamur için:

- 1 3/4 su bardağı un (250 gr)
- 1/2 çay kaşığı tuz
- ¼ çay bardağı ılık süt (30 ml)
- 1/2 su bardağı ılık su (125 ml)
- 1 su bardağı ayçiçek yağı (240 ml)
- 3 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1/2 çay kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı anason, dövülmüş
- 2 çay kaşığı toz zencefil
- 2 çay kaşığı zerdeçal
- 2 çay kaşığı susam

İçi için:

- 8 dilim hellim peyniri
- 1 adet kapak, verev dilimlenmiş
- 1 adet kırmızıbiber, dikdörtgen parçalara bölünmüş
- 1 adet yeşilbiber, dikdörtgen parçalara bölünmüş

Hazırlanışı:

1. Ilık süt, ¼ su bardağı ılık su, toz şeker ve mayayı bir kasede karıştırıp 15 dakika kabarması için bekletin.
2. Unu yoğurma kabına alıp üstüne tuzu ekleyin. Ortasını havuz gibi açıp kabaran mayayı dökün.
3. Kalan suyu ve yarım su bardağı yağı ekleyip hamuru yoğurun.
4. İçine baharatlardan birer çay kaşığı ekleyip yoğurmayı sürdürün. Hamurunuzu 20 dakika mayalanmaya bırakın.
5. Yarım su bardağı yağ ile kalan baharatları bir kasede karıştırın.
6. Dinlenen hamuru 4 eşit parçaya bölüp tezgahta yuvarlayın.
7. Hamur parçalarını elinizle yuvarlak parçalar şeklinde açın. Üstüne hazırladığınız yağlı ve baharatlı karışımdan fırça ile sürüp hamurları çekiştirerek uzatın ve gül şeklinde sarın.
8. Çöreklerinizi yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip 180°C fırında pembeleşene kadar pişirin.
9. Hellimleri ve sebzeleri ızgara tavada pişirin.
10. Fırından çıkan çörekleriniz ılıdıktan sonra bıçakla ikiye kesip içine ızgara hellimleri ve sebzeleri yerleştirerek servis edin.

Patatesli Peynirli Sıkma 10 adet



Malzemeler:

Hamur için:

- 2 su bardağı un (280 gr)
- 2 çay kaşığı Pakmaya İnanstant Kuru Maya (2 gr)
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz

İçi için:

- 2 adet patates, haşlanmış
- 1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir (100 gr)
- 1 küçük soğan, ince yemeklik doğranmış
- 3 dal maydanoz, ince kıyılmış
- 3 adet çeri domates, ufak doğranmış
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı (20 ml)
- Tereyağı
- Karabiber, pul biber

Hazırlanışı:

1. Unu Pakmaya İnanstant Kuru Maya, ılık su, şeker ve tuzla birlikte yoğurma kabına alıp pürüzsüz bir hamur yoğurun.
2. Üstünü nemli bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.
3. Haşlanmış patatesleri soyup bir kaptan çatalla ezin.
4. Soğanları zeytinyağı ile bir tavada pişirip içine patatesleri ekleyin. Karabiber ve pul biber ekleyerek lezzetlendirin.
5. Peyniri, maydanozu ve domatesi patatesle karıştırıp kenara alın.
6. Dinlenen hamuru ufak bezelere ayırın. Bezeleri unlanmış tezgahta oklava ile ince ve yuvarlak şekilde açın.
7. Yapışmaz tabanlı bir tavayı ısıtıp açtığınız ince ekmekleri tavada arkalı önlü pişirin.
8. Ateşten aldığınız ekmeklerin içine biraz tereyağı sürüp hazırladığınız iç harçtan 2 çorba kaşığı kadar koyup dürüm şeklinde sarın.
9. Sıklmalarınızı servise kadar hafif nemli bir bezde sarılı olarak tutun. Sıcak servis edin.

Narlı Bici Bici

4 kişilik



Malzemeler:

Su muhallebisi için:

- 1 çay bardağı Pakmaya Buğday Nişastası (55 gr)
- 2 su bardağı su (500 ml)

Üstü için:

- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekerini (20 gr)
- 1 adet nar, tanelenmiş
- 1 su bardağı nar suyu
- Buz kırıkları

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Buğday Nişastası ile suyu bir tencereye alıp tel çırpıcı ile karıştırın.
2. Ocağa alıp kıvamı koyulaşana kadar pişirin.
3. Elde ettiğiniz su muhallebisini ıslatılmış kare cam bir kaba döküp oda sıcaklığına gelmesi için bekletin. Daha sonra soğuması için buzdolabına kaldırın.
4. Soğuyan su muhallebisini 1,5 cm'lik küpler şeklinde bıçakla kesip servis kaselerine pay edin.
5. Üstüne nar suyu döküp nar taneleri ve buz kırıkları ekleyin.
6. Pakmaya Pudra Şekerini serpiştirerek servis edin.

Köfteli Humuslu Simit Sandviç

4 kişilik



Malzemeler:

Simit için:

- 2 su bardağı+2 çorba kaşığı un (300 gr)
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Kuru Maya (2 gr)
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ¾ su bardağı ılık su (150 ml)
- ½ su bardağı ayçiçek yağı (60 ml)

Üstü için:

- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı pekmez
- Susam

Humus için:

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 çorba kaşığı tahin
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- Tuz

Köfte için:

- 250 gr köftelik kıyma
- 1 dilim bayat ekmek içi, suda bekletilmiş
- 1 küçük soğan, rendelenmiş
- 2 dal maydanoz, ince kıyılmış
- Tuz, karabiber

Diğer malzemeler:

- Marul yaprakları
- Birkaç adet çeri domates, dilimlenmiş

Hazırlanışı:

1. Simit için hazırladığınız malzemeleri yoğurma kabına alıp karıştırın. Homojen ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.
2. Hazırladığınız hamuru 50 gr'lık parçalara bölüp 30 dakika mayalandırın.
3. Pekmez ve suyu karıştırın. Simit sandviçlerinizi önce bu karışma sonra susama batırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin ve 15 dakika dinlendirin.
4. 180°C fırında kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.
5. Humus için hazırladığınız tüm malzemeleri rondodan geçirip pürüzsüz hale getirin.
6. Köfte için ekmek içinin ve rendelenmiş soğanın suyunu sıkıp karıştırma kabına alın. Diğer malzemeleri ekleyip köfte hamuru yoğurun. Cevizden biraz büyük parçalar koparıp köfte şekli verin.
7. Simit sandviçlerinizi ıldıktan sonra bıçakla ikiye kesin. Altlarına ve üstlerine humus sürün. Alt kısmına marul yaprağı ve çeri domates dilimi yerleştirin.
8. Köftelerinizi ızgara tavada pişirip sandviçlerinizin içine koyarak hemen 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	200 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	200 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		
Galetta 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)	100 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		