



Pakmaya'dan çocuklara özel
**Yıldızlı Pekiği Alan
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 çocuklara özel

Yıldızlı Pekiyi Alan Tarifler

Çocukluğun en güzel anılarından biri, okuldan eve dönüldüğünde annenin hazırladığı lezzetlerin mis gibi kokusunu daha kapıdayken duymak değil midir? Bir bardak süt eşliğinde tadına varılan kurabiye, poğaç, kek ve tatlı tarifleriyle bu kez çocuklara enerji ve neşe vermek için yanınızdayız. Pakmaya pişirme yardımcılarıyla hazırlayacağınız "anne elinden" çıkmış tatlıları uzun yıllar unutamayacaklar...



Annemin Poğaçası



Malzemeler:

Tuzlu Kurabiye Hamuru için:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Yoğurt (100-105g)
- 1 Çay Bardağı Sızma Zeytinyağı (100ml)
- Bir Tutam Tuz
- 2 Çay Kaşığı Toz Şeker

İçi için:

- 1 Su Bardağı Tulum Peyniri veya Orta Yağlı Beyaz Peynir
- ½ Demet Maydanoz (İnce Doğranmış)
- ½ Çay Kaşığı Tuz ve Karabiber

Üstü için:

- 1 Yumurta Sarısı
- 1-2 Yemek Kaşığı Su

Hazırlanışı:



1. Fırınınızı alt üst veya alt/üst turbo olarak önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Tuzlu kurabiye için tüm malzemeleri bir karıştırma kabına aktarın. Hamuru 5-6 dakika yoğurun.*
3. Maydanoz, peynir, tuz ve karabiberi bir kasede harmanlayın.
4. Hazırladığınız hamurdan bir cevizden biraz daha büyük parçalar alıp, avucunuzda yassılaştırarak içlerine, maydanoz ve peynir karışımından ekleyip kapatın.
5. Üzeri için, 1 yumurta sarısı ve suyu çırpılarak fırça veya bir çay kaşığı yardımıyla poğaçalara sürün.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika üstü kızarıncaya kadar pişirin.

İpucu:

* Diğer tüm kurabiye hamurları gibi fazla yoğurmamak ve elastik bir görünüme yol açmamak önemlidir.

**İsteğe göre üzerine çörek otu veya susam serpiştirebilirsiniz.

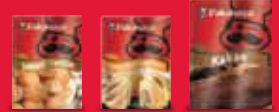
Çikolatalı Zebra Kek



Malzemeler:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- ¼ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- ¾ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (25g)
- 10 Yemek Kaşığı Tereyağı (180g)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (170g)
- 3 Adet Yumurta

Hazırlanışı:



1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın. Kek kalıbınızı yağlayarak hazırlayın.
2. Toz şeker ve tereyağını bir çırpma kabına aktarın. Mikser yardımı ile yüksek devirde 2 -3 dakika karışana kadar çırpın. Yumurtaları ekleyerek çırpmaya devam edin.
3. Karışım kabarık köpüklenince Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyin, spatula ile karıştırın.
4. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu başka bir kaba eleyerek aktarın ve harmanlayın.
5. Kuru karışımı, yumurtalı karışıma ilave edip, spatula ile karıştırarak birbirine yedirin.
6. Hazırladığınız kek hamurunu 2 kaba ayırıp, birine Pakmaya Kakao ilave ederek spatula ile kakao iyice karışana kadar karıştırın.
7. Kek kalıbına sırayla sade ve kakao lu kek hamurunu boşaltın. Bir tahta kaşığın sapı ile hafifçe karıştırın.
8. Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 35-40 dakika pişirip, fırın ızgara telinde soğutun.
9. Soğuk veya ılık servis edin.

İpucu:

*Dilerseniz üzerine Pakmaya Çikolatalı Sos ile servis edebilirsiniz.

Okul Dönüşü Sandviçleri



Malzemeler:

Ekmek Hamuru için (Ciabatta Ekmeği):

Başlangıç Hamuru:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 ½ Çay Bardağı Ilık Su
- 3-4 Yemek Kaşığı Süt
- 1 Çay Kaşığı Bal

Final Hamuru:

- 3-4 Su Bardağı Buğday Unu
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 ½ Çay Bardağı Ilık Su
- 1 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz

İçi için:

- 1 Çay Bardağı Ayıklanmış Zeytin
- Taze Fesleğen Yaprakları
- 2 Adet Dilimlenmiş Yeşil Biber
- 2 Adet Dilimlenmiş Domates
- 1 Paket Dil Peyniri
- Ev Yapımı Ketçap*

İpucu:

*Ev yapımı ketçap tarifini arka sayfada bulabilirsiniz.

Hazırlanışı:



1. Başlangıç hamuru için, tercihen 1 gece önce unu eleyerek bir karıştırma kabına alın ve diğer tüm malzemeleri ekleyerek iyice karıştırın.
2. Elde ettiğiniz cıvık hamurun üzerine örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 10-12 saat bekletin.
3. Bir gece önceden mayalanan başlangıç hamurunun üzerine final hamuru malzemelerini ekleyin. Un eklerken bardak bardak ekleyip kıvamı kontrol edin. ½ su bardağı unu çalışma unu olarak ayırın.
4. Bir miktar çalışma unu serpiştirilmiş ve isteğe göre zeytinyağı ile yağlanmış ellerinizle hamuru yoğurun.
5. Üzerini örtüp tekrar mayalanması için 3 saat oda sıcaklığında bekletin.
6. Tekrar mayalanan ekmek hamurunu çalışma unu serpiştirilmiş tezgaha alıp kısaca yoğurup silindirik şeklini verin, hamur kesici ile ikiye ayırın.
7. Her iki parçayı da yağlanmış tepsiye 30-32 cm'lik dikdörtgenler şeklinde çekiştirerek tepsilere yayın.
8. Önceden 220°C derece ısıtılmış fırında, 25-30 dakika pişirin.
9. Fırından aldığınız ekmeği, fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
10. Soğuyan ekmekten ince dilimler kesip, iç malzemeleri ve ev yapımı ketçap ile hazırladığınız sandviçleri tost makinası veya fırında hafifçe ısıtarak servis edin.

Malzemeler:

- Şeftali ve Kavunlu Dondurma (400-500g)
- 1 Çay Bardağı Bitter Çikolata (Rendelenmiş)
- 2-3 Yemek Kaşığı Süsleme Şekerlemesi
- 2-3 Yemek Kaşığı Renkli Çikolata
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)

İpucu:

*Ben-mari (Bain-marie) usulü

Dondurmalı Çikolatalı Bardaklar



Hazırlanışı:

1. Pakmaya Çikolatalı Sosu paketindeki talimata uygun olarak süt ile pişirip hazırlayın, bir kaba aktarıp soğumaya bırakın.
2. Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, Pakmaya Krem Şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.
3. Bitter çikolataları ben-mari usulü* orta ateşte içinde sıcak su olan bir çaydanlığın üzerinde, ısıya dayanıklı bir kase veya ben-mari tavası içerisinde su buharına eritin.
4. Kup bardaklarına dondurmaları paylaşın. Üzerlerine eritilmiş çikolata, krem şanti, renkli çikolatalar ve şekerlemeleri ekleyin. Buzdolabında soğumaya bırakın.
5. En üste çikolatalı sos gezdirip soğuk servis edin.

Cevizli Anne Kurabiyesi



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ Paket Pakmaya Karbonat
- 1 Çay Bardağı Yoğurt (100g)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ* (100ml)
- 2 Çay Bardağı Toz Şeker (170g)
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı İnce Dövülmüş Ceviz

Üzeri için:

- 10-12 Adet Ayıklanmış Ceviz

Hazırlanışı:



1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Ortasını çukur şeklinde açıp yumurta, yoğurt ve yağ ekleyin. Yoğurarak malzemeleri birbirine yedin.
3. Ardından toz şeker, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Karbonat'ı ekleyip yoğurmaya devam edin.
4. Hamura ince dövülmüş cevizleri de ilave edip 1-2 dakika yoğurarak cevizli homojen dağıtın.
5. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
6. Üzerlerine birer parça ceviz yerleştirip, önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
7. Fırından çıkardıktan sonra fırın ızgara telinde soğutun, soğuk servis edin.

İpucu:
*(Fındık yağı öneririz)

Ödevlerin Yanına Buz Gibi Limonata



Malzemeler:

- 3 Adet Limon
- 1 Tutam Taze Nane
- 1 Adet Yeşil Elma
- 1 Adet Armut
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120g)
- 5 Su Bardağı Su (1lt)
- 1 Çay Kaşığı Toz Zencefil
- 2-3 Adet Karanfil

Hazırlanışı:

1. Suyun yarısını tencerenin içine aktarın, karanfil ve Pakmaya Pudra Şekerini de ekleyerek şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın.
2. Rendenin ince kısmı ile limonu rendeleyin. Naneyi ahşap bir havanda ezin.
3. Kaynayan şekerli suyu ateşten alıp, karanfilleri süzerek içinden alın. Bir kabın içine aktarın, içerisine rendelenmiş limon kabuğu, toz zencefil ve ezdiğiniz naneleri ekleyin. Soğuması için bir kenara bırakın.
4. Limonları sıkıp suyunu çıkarın. Elma, armut ve küçük bir limonu dilimleyin.
5. Limon suyunu süzüp içerisine, kaynamış şekerli su ve geriye kalan suyu ekleyin ve karıştırın.
6. İçine meyve dilimlerini ekleyip buzdolabında soğutun.
7. Soğuk servis edin.



Okul Dönüşü için Kremalı Kekler (Cupcake)



Malzemeler:

- Kek Hamuru için:**
- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 2 Çay Kaşığı Su veya Süt
 - 4 Adet Yumurta
 - 8-10 Yemek Kaşığı Tereyağ (150g)
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (6g)
 - 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
 - 3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekerli (180g)
 - ½ Çay Kaşığı Deniz Tuzu veya Tuz
- Kreması için:**
- 5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g)
(Soğuk ve küp küp kesilmiş)
 - 1 ½ Çay Bardağı Labne Peyniri (150g)
 - 1 ½ Çay Bardağı Krem Peynir (150g)
 - 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekerli (120g)

İpucu:

*Cupcake yapımı için size özel Pakmaya videolarını [youtube.com/mutfaginyildiztv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiztv) adresinden izleyebilirsiniz.
**Cupcake kreması uygulaması, sıkma torbası kullanımı ve krema sıkma teknikleri için size özel Pakmaya videolarını [youtube.com/mutfaginyildiztv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiztv) adresinden izleyebilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 160°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabında Pakmaya Pudra Şekerli ve tereyağını mikser uçları yardımıyla, krem kıvamına gelene kadar çırpın.
3. Karışıma, Pakmaya Şekerli Vanilin ve yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.
4. Yumurta ve şeker tamamen karışıp kabarcık, unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Kakao'yu karışıma ekleyerek ilave edin.
5. Tuz da ekleyerek spatula yardımıyla karışımı söndürmeden yavaş hareketlerle karıştırın.
6. Eğer karışımın kıvamını yumuşatmak ihtiyacı hissederseniz, 1-2 yemek kaşığı süt veya su ekleyin.
7. Sıkma torbası, dondurma servis kaşığı veya bir kepçe yardımıyla, karışımı cupcake kağıtları dizilmiş, cupcake (muffin) kalıplarına, kalıpların 2/3'ünü dolduracak şekilde dökün.*
8. Önceden 160°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
9. Kreması için, tüm malzemeyi bir karıştırma kabına aktarın. Mikser uçlarıyla, krema kıvamını alıncaya kadar 6-8 dakika orta devirde çırpın.
10. Kremayı buzdolabında 1-3 saat bekletip uygularsanız daha rahat şekil verebilirsiniz.
11. Kremayı, sıkma torbası ve yıldız uçlar yardımıyla, dıştan içe yuvarlaklar çizerek soğumuş keklerin üzerine uygulayın.**

Peynirli Sucuklu Muffin



Malzemeler:

- Muffin Hamuru için:**
- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
 - Pakmaya Yaş Maya (15g)
 - 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
 - 1 Adet Yumurta
 - 6 Yemek Kaşığı Tereyağ (100g)
 - ½ Çay Bardağı Zeytinyağı (50ml)
 - ½ Paket Labne Peynir (100ml)
 - 1 Çay Kaşığı Tuz
 - Bir Su Bardağı Küp Küp Doğranmış Yarım Yağlı Beyaz Peynir
- Üst Malzeme (isteğe göre):**
- Küp Küp Doğranmış Beyaz Peynir (50g)
 - 1 Su Bardağı İnce Kesilmiş Baharatsız Sucuk (½ Kangal)
 - Bir Tutam İnce Doğranmış Dereotu

Hazırlanışı:

1. Önceden fırınınızı 180°C ayarlayın ve ısıtın. Muffin kalıplarını zeytinyağı ile yağlayarak hazırlayın.
2. Tereyağı ile unu, Pakmaya Yaş Maya ile birlikte parmak uçlarınızla ovuşturarak eritip karıştırın.**
3. Üzerine tuz, yumurta, zeytinyağı, süt ve labneyi ilave edin.
4. Yumuşak kıvamlı, akıcı muffin hamurunu, ellerinizle veya tahta kaşık yardımıyla tamamen karışıma kadar yoğurun.
5. Peyniri de ekleyip çok kısaca yoğurun.
6. Hazırladığınız muffin hamurunu, muffin kalıplarının 3/4'ü dolacak şekilde bir kaşık yardımıyla paylaşın.
7. Üzerlerine beyaz peynir, sucuk ve dereotu ilave edin.
8. Üstünü örtüp, mayalanması için, oda sıcaklığında 1 saat bekletin.***
9. Mayalanan muffinleri, önceden 180°C ısıtılmış fırında 13-15 dakika pişirin.

İpucu:

*Unu eleterek karıştırma kabına alırsanız daha pofuduk ve dokulu bir yapı elde edersiniz. Arzu edilirse süt ile önceden çırpılarak yaş mayayı eritebilirsiniz.
**Yaş maya asla direkt olarak tuz ve şekere değmemelidir. Sonradan veya karıştırma kabında farklı köşelere ilave edilmelidir.
***Pişirme kaplarında muhakkak mayalanmaya bırakılmalıdır.
****Muffin kalıbı yok ise, ince bir kek kalıbına veya ısıya dayanıklı cam kalıba dökerek tek parça halinde pişirebilirsiniz.

Peynirle Pişi Tabağı



Malzemeler:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- ½ Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (5g)
- ¾ Su Bardağı Su (150ml)
- ¼ Su Bardağı Gül Suyu (50 ml)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (3g)

Kızartmak için:

- 5 Su Bardağı Sıvı Yağ (1lt)

Servis için:

- 2-3 Dilim Tam Yağlı Beyaz Peynir
- 2 Adet Domates
- 2-3 Adet Salatalık ve Yeşil Biber
- ½ Demet Maydanoz
- 1 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı

Hazırlanışı:

1. Unu karıştırma kabında eleyin. Tuzunu ekleyip harmanlayın.
2. Ortasını havuz gibi açıp Pakmaya Instant Hamur Mayası, su ve gül suyunu ilave edin.
3. Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
4. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün, mayalanması için, iki misli kabarana dek 1 saat oda sıcaklığında bekletin.
5. Mayalanan hamurdan mandalınadan biraz daha küçük parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp ortasını delin.
6. Hamurları, kızdırdığınız yağda kızartıp, fazla yağının süzülmesi için kağıt bir havlu üzerine aktarın.
7. Pişilerin yanında, beyaz peynir, dilimlenmiş domates, salatalık ve biber ile, üzerinde ince kıyılmış maydanozla hazırladığınız servis tabağını, üzerinde sızma zeytinyağı gezdirerek servis edin.



Çıtır Pudingli Kurabiye



Malzemeler:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
- 1 Adet Yumurta
- 6 Yemek Kaşığı Tereyağı (100g)
- 2 Yemek Kaşığı Ayçiçek veya Fındık Yağı (30ml)

Servis için:

- 1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Unu eleyerek karıştırma kabına aktarın, tereyağını da ekleyip parmak uçlarınızla ovuşturarak kum kıvamına gelene kadar karıştırın.
3. Üzerine diğer malzemeleri ekleyip, 5-6 dakika yoğurun.
4. Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Oda sıcaklığında 5 dakika bekletip, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
7. Fırından aldıktan sonra ızgara telinde soğutup, üzerinde Pakmaya Çikolatalı Sos ve Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirilmiş olarak servis edin.



Ev Yapımı Ketçap



Malzemeler:

- 3 Büyük Boy Domates veya Aynı Ölçüde Konserve Domates
- 1 Tutam Taze Zencefil
- 3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- Birkaç Tane Limon Otu (opsiyonel)
- 1 Çay Kaşığı Çin Baharat Karışımı (toz anason, toz karanfil, toz tarçın, toz kırmızı biber, toz rezene)-(zevke göre farklı baharat karışımları tercih edilebilir. biraz tarçınla tatlı ve acı toz kırmızı biber kullanılabilir)
- 2 Yemek Kaşığı Kırmızı Üzüm veya Vişne Sirkesi
- 2 Çay Kaşığı Bal
- 2 Adet Kırmızı Biber veya Meksika Biberi (acı olmasını istediğiniz ölçüde ayarlayabilirsiniz)

Hazırlanışı:

1. Domateslerin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın. Sularını süzerek doğrayın.
2. Zencefilden bir tutam kopartın, soyun ve iyice doğrayın. Limon otunu da soyup ince doğrayın.
3. Bir sos tenceresine 3 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri'ni ekleyin ve açık renk karamel rengini alana kadar ısıtın.
4. Sonrasında rendelenmiş domatesleri ekleyin ve iyice karıştırın. Ocağı orta/kısık ateş arasına alın.
5. Limon otu ve zencefil karışımını ekleyin. 1 çay kaşığı Çin baharat karışımı, 2 yemek kaşığı sirke, 2 çay kaşığı bal ve 2 kırmızı biberi ekleyin ve karıştırmaya devam edin. 16 dakika kısık ateşte karıştırarak pişirin.
6. Kırmızı biberleri çıkarıp, kalan karışımı blenderda çekin. Soğumaya bırakın.
7. Tarif sonucu yaklaşık 200 ml ev yapımı ketçap elde ediyoruz. Bu ev yapımı ketçabınızı hava almayan bir kapta veya cam şişede 1 hafta kadar buzdolabında saklayabilir ve servis edebilirsiniz.



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 kalıba döküp hemen fırına vermek.