




Pakmaya'dan
**Sonbaharı Karşılarken
CANLANDIRICI TARİFLER**




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 tarif videoları sizi bekliyor!

 /mutfaginyildizi

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan

Sonbaharı Karşılarken CANLANDIRICI TARİFLER

Sonbaharda mutluluk veren, canlandıran sıcak lezzetler arayışına gireriz. Çikolata, tarçınlı, balkabaklı tarifler, bir yandan da mevsimin güzelleri kırmızı erik, armut, çeşit çeşit üzümle soframıza lezzet katar.

Mevsim geçişlerinde canlanmak, arınmak, hava değişikliğinden doğacak soğuk algınlığı ve diğer rahatsızlıklara karşı bizi koruyacak çözümler bulmak önemlidir. Yavaş yavaş serinleyen hava ve rengini kaybeden doğayla beraber sonbahar depresyonuna karşı bizi savunacak onlarca faydalı vitamin ve besin maddesi bizimle buluşur.

İncir, kırmızı üzüm, mürdüm eriği, armut, şeftali, böğürtlen, nar, kızılıncık gibi meyvelerle size özel sonbahar tarifleri hazırladık. Kolay Gelsin, afiyetle paylaşın!



Pakmaya Kakao ile Sıcak Çikolata



Malzemeler:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- 6 Tatlı Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 4 Tatlı Kaşığı Pakmaya Kakao
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- 2 Tatlı Kaşığı Rendelenmiş Bitter Çikolata

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk sütle paket üzerindeki talimata uygun olarak mikserle çırpılarak hazırlayın.
2. Sütü bir cezve veya mikrodalga fırında ısıtın.
3. Pakmaya Pudra Şekeri ve Pakmaya Kakao'yu bir kaptan harmanlayın.
4. Karışımı sıcak sütlere paylaşarak, karıştırın.
5. Üzerine 2'şer kaşık krem şanti ilave edip, çikolata rendelerini serpiştirerek servis yapın*

*İsteğinize göre 1 çay kaşığı tarçın da çok yakışacaktır.

Sıcak Kalpler



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- ½ Su Bardağı Buğday Unu (50g)
- 3 Yemek Kaşığı Tuzsuz Tereyağı (60g)
- 2 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Adet Yumurta Beyazı
- ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60-65g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao
- 2 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi
- Bitter Çikolata (60g)

Servis için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (Şanti için)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 Su Bardağı Soğuk Süt (Sos için)
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 160°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Yumurtalar ve şekeri bir çırpma kabında, şeker tamamen eriyip karışım köpüklenip kabarcana dek 5-6 dakika, mikser yardımı ile çırpılarak karıştırın.
3. Çikolata ve tereyağını Benmari* usulü eritin ve arada karıştırarak ılıtın.
4. Yumurtalı karışıma, önce çikolatalı karışımı ardından pekmez ve unu ekleyip, bir spatula yardımı ile söndürmeden yavaşça karıştırarak malzemeleri birbirine yedirin.
5. Kalp şeklinde mini kek kalıplarını yağlayın ve kakao serpiştirin.
6. Kek karışımını kalıpların 2/3 ünü dolduracak şekilde paylaşarak, önceden 160°C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin.
7. Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk süt ile önce yavaş, sonra hızlı devirde çırpılarak paket arkasındaki talimata uygun olarak hazırlayın.
8. Pakmaya Çikolatalı Sos'u paketindeki talimata uygun olarak 2 su bardağı süt ile pişirin.
9. Fırından aldığınız keklerin ılındığında, üzerine pudra şekeri serpiştirip, çikolatalı sos gezdirin. Yanında krem şanti ile servis yapın.

*Benmari (Bain-marie usulü): Pişirme veya eritme amacıyla, kaynamış sıcak su bulunan bir kabın içerisinde ikinci bir kap ile veya üzerine konan benmari tavası veya suya dayanıklı bir kapla uygulanır. Eğer eritme amaçlıysa, püf noktası, suyu kaynatmaya devam etmemek, ikinci kabın suya değmemesi ve içine su kaçmamasıdır.



Tarçınıl Elmalı Mini Kekler



Malzemeler:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120-125g)
- 2 Adet Yumurta
- 9 Yemek Kaşığı Tereyağı (135g)
- 2 Adet Soyulmuş ve Rendelenmiş Elma
- İsteğe göre 6 Yemek Kaşığı Karamel Sos
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Çay kaşığı Toz Karanfil
- Bir Tutam Karabiber

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu bir karıştırma kabına eleyerek aktarın. Toz baharatları da ekleyerek harmanlayın.
3. Bir çırpma kabında, tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni krema kıvamı alana dek çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek yüksek devirde çırpmaya devam edin. Karışım kabarıp, şeker eridiğinde karamel sosu da ekleyerek spatula ile karıştırın.
4. Yumurtalı karışıma kuru karışımı da ekleyerek spatula yardımıyla söndürmeden karıştırmaya devam edin.
5. Kek hamurunu kalıp pişirme kağıtları yerleştirilmiş muffin kalıbına, her birinin 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaşın.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin. Fırından alınca ızgara telii üzerinde soğutup, servis yapın.

Tarçınıl Zencefilli Çay Kurabiyeleri



Malzemeler:

- 4-4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (400-450g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta
- 1 Paket Tereyağı veya Margarin (250g)
- 2 Su Bardağı Esmer Şeker (350g)
- 2 Yemek Kaşığı Pekmez
- 2 Çay Kaşığı Tarçın
- 2 Çay Kaşığı Toz Zencefil
- ½ Çay Kaşığı Toz Karanfil
- ½ Çay Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber

Üzeri için:

- ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Yağ, şeker, yumurta ve pekmezi bir çırpma kabına alıp, mikser yardımı ile 3-4 dakika çırpın.
3. Başka bir kaba un, tuz, karabiber, zencefil, karanfil, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve tarçını ekleyerek koyup, harmanlayın.
4. Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin. Mikserin hamur karıştırma uçları veya el ile hamur kıvamı elde edinceye kadar yoğurun (Eğer hamur cıvık ise biraz daha un ilave edebilir veya kuru ise 1-2 yemek kaşığı süt ile kıvamı gevşetebilirsiniz.).
5. Temiz bir yüzeye biraz un serpererek hamuru oraya alın ve iyice özleşinceye kadar yoğurun.
6. Daha sonra hamuru yuvarlayın ve bir buzdolabı poşetine koyarak buzdolabında 2-3 saat süre ile bekletin.
7. Buzdolabından aldığınız hamuru, un serpilmiş bir yüzeyde 0,5-1 cm kalınlığında açın.
8. Kurabiye kalıpları ile istediğiniz şekillerde kesin ve üzerine pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin.
9. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika süre ile alt/üst pişirin.
10. Kurabiyeleri soğuduktan sonra Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

Sonbahar Turtası



Malzemeler:

Tabanı için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g) (Soğuk, Küp Küp Kesilmiş)
- 2 Yumurta Sarısı
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker (36g)
- 1-2 Yemek Kaşığı Ilık Su
- 1 Limon Kabuğunun Rendesi
- 1/3 Çay Kaşığı Tuz

Dolgu Kreması için:

- Balkabağı Püresi (750g)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120g)
- 2 Çay Bardağı Soğuk Süt (190-200ml)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Tepeleme Yemek Kaşığı Tereyağı (20-22g)
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın (İsteğe Göre)
- 1 Çay Kaşığı Hindistan Cevizi

Servis için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker
- İsteğe Göre 2 Çay Kaşığı Tarçın

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Tereyağı ve unu bir karıştırma kabında, parmak uçlarınızı kullanarak birbirine yedinir. Kum kıvamına geldiğinde yumurta beyazlarını, limon kabuğu rendesini ve tuzu ekleyip karıştırın.
3. Hamuru yumuşatmak ihtiyacı hissederseniz 1-2 yemek kaşığı su veya süt ilave edebilirsiniz. Çok kısaca 1-2 dakika yoğurun. Tart hamuru kurabiye hamuru gibidir, çok çok az yoğurmak gerekir. Hamuru minimum 30 dakika buzdolabına kaldırın.
4. Buzdolabından aldıktan sonra 1-2 dakika oda sıcaklığında beklettiğiniz hamurdan parçalar koparın. Tart kalıbına parmak uçlarınızı ile hafifçe bastırıp yayın. Kenarları biraz daha kalın tutun.
5. Bir çatal yardımıyla delikler açıp, üzerine bir pişirme kağıdını yuvarlak kesip yerleştirip bastırın.
6. Önceden 150°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
7. Fırından çıkarıp pişirme kağıdını alın ve soğumaya bırakın. Fırının ısısını 180°C'ye yükseltip ısıtın.
8. Bir çırpma kabında tereyağı, süt ve yumurtaları mikser yardımıyla çırpın.
9. Büyükçe bir karıştırma kabına balkabağı püresi, Pakmaya Pudra Şeker ve baharatları aktarın. Üzerine yumurtalı karışımı da ilave edip spatula ile karıştırarak malzemeleri birbirine yedinir.
10. Karışımı fırından çıkmış ve ılınmış tart tabanı üzerine dökün ve yayın, önceden 180°C ısıtılmış fırında 38-40 dakika pişirin.
11. Pakmaya Krem Şanti'yi, soğuk süt ile paketdeki talimata uygun olarak mikser yardımı ile çırparak hazırlayın. Turta soğuyana dek buzdolabında bekletin.
12. Soğuduktan sonra turtanızı üzerine Pakmaya Pudra Şeker serpiştirip, krem şanti ile servis yapın.



EkmeK Kasesinde Balkabağı Çorbası



Malzemeler:

EkmeKten Çorba KaseLeri için:

- 7- 7 ½ Su Bardağı Buğday Unu (700-750g)
- 2 ½ Su Bardağı Su (700ml)
- 2 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Toz Şeker
- 4 Çay Kaşığı Tuz

Çorba için:

- 2 ½ Su Bardağı Balkabağı Püresi (500g)
- ½ Paket Süt Kreması (100ml)
- 3 ½ Su Bardağı Tavuk Suyu (700ml)
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Rendelenmiş Soğan
- 2 Çay Kaşığı Sarımsak Rendesi
- 1 Yemek Kaşığı Taze Kekik veya Fesleğen
- 1 Yemek Kaşığı Maydanoz, İnce Kıyılmış
- Taze Kaşar Peyniri (50g)
- Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayıp ısıtın.
2. Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına aktarın. Önce Pakmaya Instant Kuru Mayası ve su, ardından diğer hamur malzemesini ekleyip minimum 8-10 dakika yoğurun.
3. Ele yapışmayan, sağlam bir ekmeK hamuru elde edince, istediğiniz kase nin büyüklüğüne göre, 4-6 parça koparıp, yuvarlak şeklini verin.
4. Pişirme kağıdı serili tepsiye aralarında mesafe bırakarak dizip, üzerlerini kapatarak mayalanmaları için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
5. Önceden 200°C ısıtılmış fırında, dışı kahverengileşip, kalın bir kabuk oluşuncaya dek pişirin.
6. Fırından aldıığınız ekmeKleri ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
7. Soğuyan ekmeKlerin tepesini kesip, içlerine çorba paylaştırarak kestiğiniz dilimi üzerine kapatın ve servis yapın.
8. Orta boy bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Soğan ve sarımsağı hafif rengini alıncaya dek kavurun.
9. Üzerine balkabağı püresi ve tavuk suyu ekleyip karıştırarak kaynatın.
10. Kaynamaya başlayınca altını kısıp, kısık ateşte 25-30 dakika pişirin.
11. Son olarak kremayı ekleyip, hafif köpüklenene dek 1-2 dakika karıştırıp çorbayı ocaktan alın.
12. Soğuyan ekmeKlerin tepesini kesip, kase olarak kullanmak üzere bekletin.
13. Çorbanızı, ekmeKten kaseLere paylaştırıp, isteğe göre üzerlerinde taze kokulu otlar, maydanoz ve kaşar peyniri rendesi ile servis yapın.



Gülümseten Tatlı Reçel Keki



Malzemeler:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 7 Yemek Kaşığı Margarin (125g)
- 4 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ Çay Kaşığı Tarçın
- 1 Limon Kabuğu Rendesi
- 2 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz (160g)
- 2 Çay Bardağı Kuru Kayısı (Küp Küp Kesilmiş, Ilık Suda Bekletilmiş) (125g)

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Kayısı Reçeli
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 2-3 Yemek Kaşığı Kayısı Kuru
- 2 Yemek Kaşığı Badem

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Un ve Pakmay Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
3. Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile köpüklenip kabarana dek 5-6 dakika çırparak karıştırın.
4. Karışıma margarin, tarçın, limon kabuğu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve cevizi ekleyerek spatula ile yavaşça karıştırarak yedinin.
5. En son üzümleri, kayısıları sudan çıkarıp, havlu peçete ile suyunu alın.
6. Karışıma ekleyerek spatula yardımı ile söndürmeden karıştırın.
7. Hazırladığınız kek hamurunu, yağlanmış 26 cm'lik kalıba aktarın. Üstünü kayısı ve bademle süsleyin. En son üzerine kayısı reçelini gezdirerek dökün.
8. Önceden 175°C ısıtılmış fırında, 45-50 dakika takip ederek pişirin.
9. Üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek, sıcak veya soğuk servis yapın.

İncirli Kek ile Kolay Pasta



Malzemeler:

- 1 Su Bardağı Un (100g)
- 1 Su Bardağı Su (200ml)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı veya Margarin (18g)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 6 Adet Kuru İncir, İnce Doğranmış
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- ½ Çay Bardağı İri Dövülmüş Ceviz (45g)

Üzeri için:

- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 Su Bardağı Soğuk Süt
- 3-4 Adet Taze İncir

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp, ısıtın
2. Bir tencere veya tavaya tereyağını koyup eritin üzerine incir, tarçın ve su ilave edin. İncirler yumuşayınca kadar kaynatın ve soğumaya bırakın.
3. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
4. Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile köpüklenip kabarana dek 5-6 dakika çırparak karıştırın. Üzerine soğumuş incirli karışımı ilave edip, spatula ile karıştırın.
5. Daha sonra unlu karışım, Pakmaya Şekerli Vanilin ve cevizi ilave edip spatula ile karıştırarak, söndürmeden malzemeleri birbirine yedinin.
6. Hazırladığınız kek hamurunu, yağlanmış 24 cm'lik kelepçeli kalıba aktarın, önceden 175°C ısıtılmış fırında, 30-40 dakika pişirin. Fırından alınca 5 dakika kalıpta bekletip, çıkarın.
7. Kek alınca, tırtıklı bıçakla, saat yönünde çevirerek ikiye kesip, iki kata ayırın.
8. Pakmaya Vanilyalı Puding'i paket arkasındaki talimata uygun olarak ama 3 su bardağı süt ile pişirip, yarısını ilk katı üzerine dökün.
9. Diğer parçayı üzerine kapatıp, kalan pudingi üzerine dökün.
10. Buzdolabında soğutup, üzerinde taze incirlerle servis yapın.



Elmalı Klasik Kış Tartı



Malzemeler:

Tart Tabanı için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Adet Yumurta
- 1 1/3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (75g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 7 Yemek Kaşığı Tereyağ (125g)
- 1 Adet Portakal Kabuğu Rendesi

Elmalı Dolgu için:

- 2 Adet Elma (Soyulmuş, Küp Küp Kesilmiş)
- 1 Adet Limon
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (18g)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker veya Esmer Şeker (Esmer Şeker Rondoda Çekilmiş)
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Kayısı Reçeli
- 2 Yemek Kaşığı Su

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Un ve Pakmaya Pudra Şekerini karıştırma kabına eleyerek aktarın. Tereyağını da ekleyerek, parmak uçlarınızla tereyağı tamamen eriyip, karışım kum kıvamına gelene dek ovuşturarak yedirin.
3. Üzerine, Pakmaya Şekerli Vanilin, yumurta ve portakal kabuğu rendesini ekleyip, kısaca yoğurun.
4. Elde ettiğiniz sert kurabiye hamurunu film ile sarıp, buzdolabında 2-3 saat bekletin.
5. Hamuru buzdolabından aldıktan sonra 5-10 dakika oda sıcaklığında bekletin. Sonra hamurdan parçalar koparıp, parmaklarınızla bastırarak yağlanmış tart kalıbına taban ve kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin.
6. Artan hamurlara en son tartın üzerinde kullanmak için ince şeritler şeklini verip, ayırın.
7. Tart tabanının üzerine çatal yardımı ile delikler açın ve üstüne yuvarlak kestiğiniz pişirme kağıdı ile bastırıp, ağırlık yapması ve böylece tabanın kabarmaması için 1 su bardağı fasulye koyun.
8. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Süre sonunda, fırından çıkarın, pişirme kağıdı ve fasulyeleri alın. Soğumaya bırakın.
9. Elma dolgusu için, elmaların taze görüntüsünü koruması için, bir kase suyun içerisine bir limonun suyunu sıkın ve ayıklanıp dilimlenmiş elmaları içerisinde bekletin.
10. Bir tavaya tereyağı ve diğer dolgu malzemelerini alın. Elmaları kurulayıp ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 5-6 dakika yumuşayıp kıvamını alıncaya dek kısık ateşte pişirin.
11. Elde ettiğiniz dolguyu, tart hamurunun içerisine yayın.
12. Üzerine ayırdığınız hamur şeritleri yatay ve dikey olarak yerleştirin.
13. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika, üzeri kızarıncaya dek pişirin.
14. Fırından alınca üzerine bir tavada ısıttığınız reçel ve su karışımını sürün.
15. Üzerine Pakmaya Pudra Şekerini serpiştirip, sıcak veya ılık olarak, yanında Pakmaya Krem Şanti ile servis yapın.



Canlandırıcı Sonbahar Keki



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Paket Tereyağ (250g)
- 3 Adet Yumurta
- 2 Adet Orta Boy Elma (Soyulmuş, Küp Küp Doğranmış)
- ½ Çay Bardağı Bal (50g)
- 2-3 Adet Karanfil
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz (80g)
- 2 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Tutam Karabiber

Üzeri için:

- 3 Adet Soyulmuş, Dilimlenmiş Taze Elma

Süsleme için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (60g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayıp ısıtın.
2. Orta boy bir tava içerisinde, tereyağı, tarçın, bal, karabiber, karanfil ve elmayı kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve düşüğe ateşte 1-2 dakika daha pişirip, ocaktan alın. Karanfilleri ayıklayıp, soğumaya bırakın.
3. Bir çırpma kabında yumurta ve toz şekeri, şeker iyice eriyip, karışım köpüklenene dek mikser yardımı ile 5-6 dakika çırparak karıştırın.
4. Başka bir kaba un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin.
5. Üzerine cevizler ve elmalı ballı sosu da ilave edip, bir spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.
6. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış, kelepçeli bir kek kalıbına dökün.
7. Üzerine elma dilimlerini dizip, önceden 170°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
8. Fırından alınca soğumaya bırakın.
9. İlininca, kalıptan çıkarın ve üzerine Pakmaya Pudra Şekerini serpiştirip, dilimleyerek ılık veya soğuk servis yapın.



MALZEME ÖLÇÜLERİ 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
Esmer 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 çözümlü		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		