

YEPYENİ

Helal
Gıda



Pakmaya

LEZZETİN SIRRI HARCINDA SAKLI

Pakmaya'dan Harçlı Tarifler

1



LEZZETİ
GARANTİ

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:



mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberiniz olsun!



[/mutfaginyildizi](https://twitter.com/mutfaginyildizi)

Her gün birbirinden güzel tarifler için...



[/mutfaginyildizi](https://facebook.com/mutfaginyildizi)

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...



[/mutfaginyildizi](https://instagram.com/mutfaginyildizi)

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!



[/mutfaginyildizi](https://youtube.com/mutfaginyildizi)

Gelin siz de katılın, paylaşın...



[/mutfaginyildizi](https://pinterest.com/mutfaginyildizi)

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:



pakmaya.com.tr

Evde ekmek, çörek yapmak şimdi sizin harçınız.

Yeni Pakmaya harçları evinizde mükemmel ekmekler ve çörekler yapmanın pratik ve lezzet garantili yoludur. İçeriğindeki malzemelerin kalitesi ve dengesi, ailenize, çocuklarınıza, misafirlerinize el emeğinizin ürünü nefis ekmekleri, çörekleri her defasında kolayca, başarıyla hazırlayıp sunmanızı sağlar. Ekşi mayası içinde, sadece su ve un ilavesiyle, ister fırında ister ekmek makinesinde mükemmel sonuç veren Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek ve Ekşi Mayalı Esmer Ekmek harçları ile mis gibi, taptaze ekmekler yapın... Mayası ve baharatı içinde, koruyucu içermeyen Kıbrıs Çöreği ve Kafkas Çöreği harçları ile lezzetli, dumanı üstünde çörekler hazırlayın...



YENİ



Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Beyaz Ekmekler için

Sofraların vazgeçilmezi, dengeli beslenmenin önemli unsurlarından ekmeği evde hazırlamanın artık kolayı var. Pakmaya Beyaz Ekmek Harcı ile ekşi maya lezzetinde taptaze ekmekler sofraların havasını değiştirecek.

Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Esmer Ekmekler için

Bol lifli, formuna özen gösterenlerin tercihi esmer ekmeği şimdi evde pratik olarak hazırlamanın yolu Pakmaya Ekmek Harcı'ndan geçiyor. Hakiki ekşi maya tadıyla esmer ekmekleriniz çok beğenilecek!

Ekşi Mayalı Esmer Ekmek

1

Malzemeler

- 500 gr un karışımı*
- 1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı
- 310-340 mL. ılık su (1,5 su bardağı veya biraz daha fazlası)
- 10-20 ml (1-2 yemek kaşığı) zeytinyağı
- Arzuya göre 6 gr (tepeleme 2 çay kaşığı) tuz

* Tek başına tam buğday unu kullanıldığında, ekmek daha sıkı yapıda olacaktır. Daha değişik lezzette ekmekler yapmak için buğday ununa yarı yarıya veya istediğiniz oranda buğday kepeği, çavdar unu, yulaf unu gibi diğer tahıl unlarını karıştırabilirsiniz.

2

Hazırlanışı

Bir karıştırma kabına 500 gr unu veya un karışımını eleyin. Üzerine paketin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Arzuya göre zeytinyağı ve ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. El ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Üzerini örterek ılık bir yerde 30-45 dakika bekletin.

Süre sonunda hamuru bir daha yoğurup margarin ile yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisi veya uygun boyutlu kalıba şekillendirerek koyun. (7 parçaya bölüp tek tek veya çiçek şeklinde küçük ekmekler yapabileceğiniz gibi, yuvarlak veya uzun tek bir ekmek de yapabilirsiniz.) Tepsinin üzerini örterek ılık bir yerde, hamur iyice büyüyünceye kadar yaklaşık 45-60 dakika daha bekletin.

3

Süre

Fırın cinsi	Sıcaklık	Tek ekmekler	Küçük ekmekler
Turbo	İlk 10 dk. :210°C Sonra :180°C	30-40 dk.	15-20 dk.
Alt-üst ısıtmalı	İlk 10 dk. :230°C Sonra :200°C	30-40 dk.	15-20 dk.

Fırın alt rafına içinde su olan bir metal kase koyun ve fırını tabloda verilen ısı ayarında açın. Kabarmış hamurun üzerine bıçakla 1 cm derinlikte çizikler atın ve tepsiyi sıcak fırının orta rafına koyun. 10 dakika sonra fırın ısını. 2. verilen ısı derecesine indirin ve belirtilen sürede kabuğu iyice kızarıncaya kadar pişirin. Pişme sonrası tepsideyken veya kalıptan çıkarın, üzerini örterek soğumaya bırakın.

Tarif videosunu izlemek için: [youtube/mutfaginyildizi](https://www.youtube.com/watch?v=mutfaginyildizi)

YENİ



Mayalı Çörek Harcı Kafkas Çöreği için

Geleneksel tariflere göre hazırlanan Kafkas çöreği tarçın, yenibahar, zerdçal, mahlep gibi farklı lezzetler içeriyor. Evde keyifle hazırlanacak çörekler, kahvaltılar ve çay saatleri için ideal.

Mayalı Çörek Harcı Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği için

Hakiki damla sakızı ile tatlandırılmış mayası içinde harç, nefis çörekler hazırlamak için gereken her şeye sahip. Mis kokulu, lezzeti yerinde Kıbrıs çöreklerini evde kolayca yapıp sunmak şimdi çok kolay.

Kafkas Çöreği

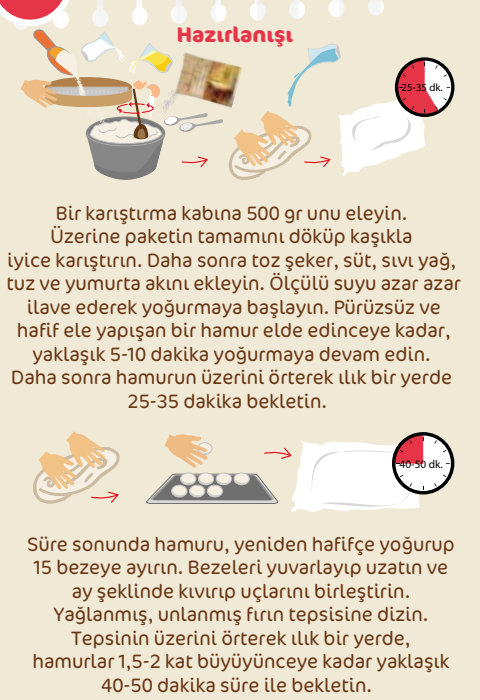
1



3



2



Bol Cevizli Kıbrıs Çöreği



HAZIRLAMA SÜRESİ: 60 dakika
PIŞIRMA SÜRESİ: 15 dakika

8-10 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr buğday unu
- 1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı
- 100 gr tozşeker
- 50 ml sıvı yağ
- 100 ml ılık süt
- 135 ml ılık su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 yumurtanın akı
- 150 gr ceviz içi

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 50 gr ceviz içi



Hazırlanışı:

1. Buğday ununu hamur yoğurma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı'nın tamamını ekleyip harmanlayın. Toz şekeri, ılık sütü, zeytinyağını, tuzu ve yumurta akını ekleyin. En son kontrollü olarak ölçülü suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda ısısında, mayalanması için 30 dakika dinlendirin.
2. Dinlendirdiğiniz hamura ceviz içi ekleyerek bir kez daha yoğurun. Un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar elde edin. Avucunuzda toparlayıp küçük bir silindirik oluşturun. Her hamurun üzerine elinizle basturarak şekillendirin.
3. Hamurları yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, ceviz içi serpin. İkinci kez mayalanması için 30 dakika daha dinlendirin.
4. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.



Pazılı ve Kırmızı Soğanlı Mini Pizza



HAZIRLAMA SÜRESİ: 60 dakika
PIŞIRMA SÜRESİ: 20 dakika

4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr buğday unu
- 150 ml ılık su
- Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Esmer Ekmekler İçin
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Pizza malzemesi için:

- 6 yaprak pazı
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 gr mini taze top peynir

Sosu için:

- 1 tatlı kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam kekik

Hazırlanışı:

1. Buğday ununu hamur yoğurma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı'nın tamamını ekleyin. Tuzu ekleyip harmanlayın. Zeytinyağını ekleyip hafifçe karıştırın. En son kontrollü olarak ölçülü suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
2. Hamurun üzerini örtün, oda ısısında, mayalanması için 30-45 dakika dinlendirin.
3. Dinlendirdiğiniz hamuru bir kez daha yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Hamurdan 4 eşit parça elde edin. Avucunuzda toparlayıp her hamurdan kare hamurlar elde edin. Yağlı kağıt üzerine yerleştirip üzerlerine hafifçe un serpin ve ikinci kez mayalanması için 30 dakika daha dinlendirin.
4. Sos malzemesini karıştırarak sosu hazırlayın.
5. Pazı yapraklarını yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayın. 2 çay kaşığı tuzla iyice ovun.
6. Zeytinyağını tavada ısıtıp ay şeklinde doğranmış kırmızı soğanı hafifçe kavurun. Ocaktan alın.
7. Soğanı, pazıyı, taze peynirleri kare şeklinde açtığınız hamurların ortasına yerleştirin. Hamurların kenarlarından 2 cm kadar içe doğru kıvrın. Bu kıvrıdığınız hamurların üzerine hazırladığınız sostan sürün. Pizza hamurlarını yağlı kağıt üzerine yerleştirin.
8. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.



Karalahanalı Mısır Ekmeği



HAZIRLAMA SÜRESİ: 60 dakika
PIŞIRMA SÜRESİ: 30 dakika

8-10 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr mısır unu
- 170 ml ılık su
- Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Esmer Ekmekler için
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yaprak kara lahana



Hazırlanışı:

1. Hamur yoğurma kabına mısır ununu koyun. Üzerine paketin yarısını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Yoğurdu da ekleyip hafifçe karıştırın.
2. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın.
3. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika karıştırın.
4. Hamurun üzerini örtüp ılık bir ortamda yarım saat mayalandırın.
5. Karalahanayı yıkayıp süzdükten sonra ince doğrayın ve zeytinyağında yumuşayana kadar kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
6. Hamurun mayalanma süreci bittiğinde lahanayı ekleyip tekrar yoğurun. Somun ekmek şeklinde toparlayın. Bu şekilde, oda ısısında tekrar mayalanması için yarım saat daha bekletin.
7. Fırının alt rafına içinde su olan bir metal kase yerleştirin.
8. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Önce 10 dakika pişirin, sonra fırının ısısını 180 dereceye indirin. 20 dakika daha pişirin.



Fındık Kremalı Kıbrıs Çöreği



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90 dakika
PIŞIRMA SÜRESİ: 35-40 dakika

10 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr buğday unu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 yumurtanın akı
- Yarım paket Pakmaya Mayalı Çörek Harcı
- Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği
- 50 gr Pakmaya Pudra Şeker
- 25 ml sıvı yağ
- 30 ml ılık süt
- 60 ml ılık su

Fındık kreması için:

- 1 su bardağı fındık içi
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı Pakmaya Sütü
- Parça Çikolata
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao

Hazırlanışı:

1. Fındık kreması için fındıkları kısık ateşte, fındıkların kokusu burnunuza gelinceye kadar, yaklaşık 10 dakika kavurun. Sütü ekleyip 10 dakika pişirin. Mutfak robotunda ara sıra durdurarak 5 dakika kadar çekin. Karışımı çukur bir kaba alın. Pakmaya Kakao ve Pakmaya Sütü Parça Çikolata ekleyin, benmari usulü çikolatalar eriyip pütürsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Fındık kremanız hazır.
2. Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı'nın yarısını döküp kaşıkla iyice karıştırın.
3. Daha sonra Pakmaya Pudra Şeker'i, sütü, sıvı yağı, fındık kremayı, tuzu ve yumurta akını ilave edin. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar 10 dakika kadar yoğurun.
4. Hamurun üzerini örtün, ılık bir yerde yarım saat mayalandırın.
5. Hamuru bekletme süreci bittiğinde önceden hazırladığınız 2 çorba kaşığı fındık kremayı ekleyerek yeniden hafifçe yoğurun.
6. Hamurdan 3 eşit beze hazırlayın. Her bezeyi de üçe ayırın. Un serpilmiş tezgahın üzerinde örgü şeklinde şekillendirin. Bütünleştirdiğiniz örgü hamurunu uzunlamasına üçe kesip yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin.
7. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin.



Kuru Domatesli ve Cevizli Ekmek



HAZIRLAMA SÜRESİ: 60 dakika
PIŞIRMA SÜRESİ: 50 dakika

6 kişilik

Malzemeler:

- 5-6 yaprak kurutulmuş domates
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 500 gr buğday unu
- 1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Beyaz Ekmekler İçin
- 1 çay kaşığı tuz
- 50 gr yeşil zeytin
- 100 gr ceviz içi
- 100 gr süzme peynir
- 300 ml su

Üzeri için:

- 1 çorba kaşığı susam



Hazırlanışı:

1. Kurutulmuş domates yaprakları çok kuru ise kaynar suda 10 dakika haşlayın. Daha sonra mutfak robotuna alın. Zeytinyağını ve ceviz içini ekleyip püre haline getirin.
2. Zeytinleri de ayrı bir kabın içinde irice doğrayın.
3. Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytini, kurutulmuş domatesli püreyi, çatalla ezdiğiniz süzme peyniri ilave edin.
4. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde 30 dakika mayalandırmaya bırakın.
5. Süre sonunda hamuru bir kez daha yoğurun. Hamuru yağlanmış, yuvarlak bir kek kalıbına elinizle bastırarak her tarafına eşit dağılacak şekilde yerleştirin. Üzerini örtüp tekrar mayalanması için 30 dakika daha bekletin.
6. Fırının alt rafına içerisinde su olan bir metal kase yerleştirin ve fırını 210 dereceye ayarlayın.
7. Ekmek hamurunu fırına yerleştirin. Üzerine susam serpin. 10 dakika bu ısıda pişirdikten sonra ısıyı 180 dereceye düşürün. 30-40 dakika daha pişirin.



Susamlı Grissini Ekmek



HAZIRLAMA SÜRESİ: 60 dakika
PIŞIRMA SÜRESİ: 30 dakika

10 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr tam buğday unu
- 1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Esmer Ekmekler İçin
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 300 ml su

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 2 çorba kaşığı susam



Hazırlanışı:

1. Hamur yoğurma kabına buğday ununu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağını da ilave edin.
2. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde 45 dakika mayalandırmaya bırakın.
3. Süre sonunda hamuru bir kez daha yoğurun. Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı silindirik şeklinde açarak grisini hamurları elde edin.
4. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini örtüp tekrar mayalanması için 30 dakika daha bekletin.
5. Fırının alt rafına su olan bir metal kase yerleştirin ve fırını 210 dereceye ayarlayın.
6. Hamurları fırına yerleştirin. 10 dakika bu ısıda pişirdikten sonra ısıyı 180 dereceye düşürün. 20 dakika daha pişirin.



Çikolatalı Kafkas Çöreği



HAZIRLAMA SÜRESİ: 40 dakika
PIŞIRME SÜRESİ: 20 dakika

6 kişilik

Malzemeler:

- Yarım paket **Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcı**
- 250 gr buğday unu
- 50 gr Pakmaya Pudra Şekeri
- 25 ml sıvıyağ
- 50 ml ılık süt
- 60 ml ılık su
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 yumurtanın akı
- 1 paket Pakmaya Sütü Parça Çikolata

Üzeri için:

- 1 çorba kaşığı susam



Hazırlanışı:

1. Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcı'nın yarısını döküp kaşıkla iyice karıştırın. Daha sonra Pakmaya Pudra Şekeri'ni, sütü, sıvı yağı, tuzu ve yumurta akını ekleyin.
2. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Daha sonra hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin.
3. Mayalanma süreci sonunda hamuru yeniden hafifçe yoğurun ve un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açın.
4. Açtığınız hamurdan iki parmak genişliğinde uzun hamurlar kesin. Her kestiğiniz hamurun üzerine Pakmaya Sütü Parça Çikolata serpin, rulo şeklinde sarıp yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin. Diğer şerit hamurları da aynı şekilde çikolata serperek rulo yapın.
5. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Şekillendirdiğiniz çörek hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün.
6. Tepsiyi fırına yerleştirin. 15-20 dakika pişirin.



Soğanlı ve Cevizli Poğaça



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90 dakika
PIŞIRME SÜRESİ: 20 dakika

4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr buğday unu
- 150-165 ml ılık su
- Yarım paket **Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı Beyaz Ekmekler İçin**
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

- 1 adet kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 4-5 yaprak pazı
- Yarım çay kaşığı tuz
- 150 gr yağsız beyaz peynir
- 50 gr ceviz içi

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 yemek kaşığı susam



Hazırlanışı:

1. Poğaça hamuru için buğday ununu hamur yoğurma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı'nın tamamını ekleyin. Tuzu ekleyip harmanlayın. Zeytinyağını ekleyip hafifçe karıştırın. En son kontrollü olarak ölçülü suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda ısısında, mayalanması için 30 dakika dinlendirin.
2. İç malzemesi için sıvı yağı tavada ısıtıp kıyılmış ıspanakları ve kırmızı soğanı hafifçe kavurun. Ocaktan alın, ılınınca ufalanmış peyniri ve iri çekilmiş ceviz içlerini ekleyin: İç malzemeniz hazır.
3. Dinlendirdiğiniz hamuru ikinci kez yoğurun. Un serpilmiş tezgahın üzerinden alın. Hamurdan 4 eşit parça elde edin. Avucunuzda toparlayıp elinizle basturarak yuvarlak bir hamur açın. Hamurların ortasına iç malzemenin yerleştirin. Top şeklinde toparlayıp yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Bu şekilde ikinci kez mayalanması için 45 dakika daha dinlendirin.
4. Poğaça hamurlarını fırına vermeden önce üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Fırından alın sıcak sıcak servis yapın.



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
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		
Galetu 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		

En lezzetli tarifler için...





Pakmaya®