



Bahar Lezzetleri



Pakmaya®



Trileçe



Malzemeler:

1 tepsi için

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 200 gr un (2 su bardağı silme)
- 2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Kekin sosu için:

- 1 paket krema (200 ml)
- 3,5 su bardağı süt (700 ml)
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Üzeri için:

- 2 paket Pakmaya Meyveli Sos
- 2 su bardağı su (400 ml)

Hazırlanışı:

1. Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni mutfak robotunda veya mikserde 5 dakika boyunca köpük köpük olana dek çırpın.
2. Elenmiş unu, ikişer paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Şekerli Vanilin'i çukur bir kapta harmanlayın.
3. Köpük haline getirdiğiniz yumurtalı şekere unlu karışımı ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaş yavaş karışımı birbirine yedirin.
4. Kek harcını ısıya dayanıklı, yağlanmış dikdörtgen bir kabın içine dökün.
5. Kek harcını 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.
6. Kekin sosu için tüm malzemeyi orta boy bir tencereye aktarın. İyice çırpıktan sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynama derecesine yakın ocaktan alın. Sosu ılınmaya bırakın.
7. Sos ılınınca kekin üzerine kepçe yardımı ile yavaş yavaş yedirerek dökün. Oda ısısında yarım saat beklettikten sonra buzdolabına aktarın.
8. Üzeri için meyveli sosları paket üzerinde verilen tarife göre hazırlayın.
9. Trileçe kekinin üzerine hazırladığınız sostan ince bir tabaka halinde sürün. Dilimleyip soğuk soğuk servis yapın.

Çilek Pelteli Muhallebi



Malzemeler:

4 Kişilik

Muhallebisi için:

- 1 paket Pakmaya Muhallebi
- 5 su bardağı süt (1 litre)

Peltesi için:

- 500 gr taze çilek
- 3 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 3 çorba kaşığı tepeleme Pakmaya Buğday Nişastası

Üzeri için:

- 1 küçük kase fındık krokan
- Taze çilek

Hazırlanışı:

1. Muhallebi için tencereye 1 litre suyu aktarın ve üzerine Pakmaya Muhallebi paketinin tamamını dökün. Orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynayınca ateşi kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.
2. Muhallebiyi ocaktan alın, ılınınca eğik konumdaki bardakların yarısına paylaşın. Muhallebi bardaklarını hiç kısırdatmadan oda ısısında soğumaya bırakın.
3. Pelte için yıkanıp süzölmüş taze çilekleri mutfak robotuna aktarın. Suyu, Pakmaya Pudra Şekeri ve Pakmaya Buğday Nişastası'nı ekleyip birkaç dakika çırpın.
4. Pelte karışımını orta boy bir tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.
5. Pelteyi ocaktan alın ve oda ısısında soğumaya bırakın.
6. Pelteyi oda ısısında katılaşmış muhallebi bardaklarının kalan yarısına dikkatlice dökün. Oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabına aktarın. Birkaç saat daha beklettikten sonra krokan ve taze çilekle birlikte soğuk soğuk servis yapın.



Isırgan Otlı Börek



Malzemeler:

1 küçük tepsisi için:

- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ¾ su bardağı su
- 50 gr Pakmaya Buğday Nişastası

Isırgan otlu karışımı için:

- 2 demet ısırgan otu
- 2 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 kase rendelenmiş beyaz peynir
- 1 demet kıyılmış maydanoz
- Tuz, karabiber

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı susam

Hazırlanışı:

1. Isırgan otunu temizlemek için ince bir eldiven giyin. Isırgan otlarını bir kabın içerisine alın ve üzerini geçecek kadar su ilave edin. İlk suyuna 2 yemek kaşığı sirke ilave edin. 10 dakika bekletip süzün. Isırgan otlarını 3-4 kez hiç kum kalmayacak şekilde yıkayın. Daha sonra üzerine kaynar su dökün ve 5 dakika bekletip süzün. Soğuduktan sonra kıyın.
2. Unu eleyin, tuzunu ekleyip harmanlayın. Suyu ilave edin. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.
3. Isırgan otlu karışım için soğanı ay şeklinde doğrayın ve sıvıyağ ile kavurun. Isırgan otlarını ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Bir tutam tuzu, ufalanmış beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu ve karabiberi ilave edip tatlandırın.
4. Dinlendirmiş olduğunuz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile hazır yufka inceliğinde açın. Her yufkanın üzerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürün. Yarım ay şeklinde kesip hamurun uzun kenarına ısırgan otlu karışımdan yayın. Üzerine de küçük bir süzgeç yardımı ile Pakmaya Buğday Nişastası serpin.
5. Hamuru rulo şekline getirin, yağlanmış küçük boy bir fırın tepsisine ortasından başlayıp spiral şeklinde sararak diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tamamlayın. Yufkalar tamamlandıkça üzerlerine önce zeytinyağı sonra da yumurta sarısı sürün. En son susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

Limon Kremalı Tart



Malzemeler:

4-6 Kişilik

Limon kreması için:

- 1 su bardağı limonata
- 2 su bardağı su
- 1 kahve fincanı Pakmaya Mısır Nişastası
- 1 su bardağı krema (200 ml)

Hamuru için:

- 250 gr un
- 150 gr tereyağı
- 50 gr toz şeker
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Yarım çay bardağı soğuk su

Üzeri için:

- Taze orman meyveleri
- Birkaç dilim lime (yeşil limon)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

1. Hamuru için yoğurma kabında unu, tereyağını, şekerini, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve yumurta sarısını karıştırın. Yarım çay bardağı soğuk su ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
2. Hamuru tezgahın üzerine alıp toparlayın. Streç filmle sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin.
3. Hamuru buzdolabından alıp un serpilmiş tezgahın üzerine aktarın ve her tarafı aynı incelikte olacak şekilde açın. Orta boy, yağlanmış tart kalıbına hamuru elinizle yerleştirin. Hamurun üzerini çatalla tabanını değmeyecek şekilde çizikler oluşturun ki hamur pişirirken çok kabarmasın. Tart hamurunu bu şekilde buzdolabında 15 dakika daha bekletin.
4. Limon kreması için limonatayı, suyu, Pakmaya Mısır Nişastası'nı sos tenceresine alın. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın.
5. Limonlu muhallebiyi arada bir çırparak ılınmaya bırakın.
6. Tart hamurunu 190 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.
7. ılınmış muhallebiye önceden çırpılmış olduğunuz kremayı hızlıca yedirin. Karışımı pişen tart hamurunun içine dökün. Soğumaya bırakın.
8. Üzerini süslemek için yeşil limonu toz şekerle birkaç dakika kızartın. Ocaktan alın, dilimleri tartın üzerine yerleştirin. Taze meyvelerle süsleyip soğuk soğuk servis yapın.

Bezelyeli ve Biberli Omlet



Malzemeler:

4 Kişilik

- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 tutam toz şeker
- 1 adet dolmalık kırmızıbiber
- 1 adet dolmalık sarıbiber
- 1 küçük kase taze bezelye
- 8 adet yumurta
- 2-3 çorba kaşığı süt
- Tuz, taze çekilmiş karabiber, kimyon
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 dal maydanoz
- 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Hazırlanışı:

1. Bezelyeyi kaynar suda 10 dakika haşlayın.
2. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Maydanozu da yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayın. Soğanı soyup ay şeklinde doğrayın.
3. Yumurtaları çukur bir kabın içinde kırın. Sütü, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, tuzu ve baharatını ekleyip iyice çırpın.
4. Doğradığınız soğanı sıvı yağda şekerle birlikte karamelize olana dek kavurun. Biberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra yumurtalı karışımı dökün. Birkaç dakika sonra da bezelyeleri serpin.
5. Ateşi kısın, tereyağından küçük küçük parçalar kesip karışımın üzerine serpin. Tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. En son isteğe göre iri doğranmış maydanozu serpin. Dilimleyip servis yapın.

Közlenmiş Patlıcanlı Kiş



Malzemeler:

4-6 Kişilik

- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet orta boy patlıcan
- 5-6 adet mantar
- 2 dal taze sarımsak
- 3 adet küçük kırmızı tatlı biber

Hamuru için:

- 2,5 su bardağı un
- 2 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 40 gr tereyağı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ

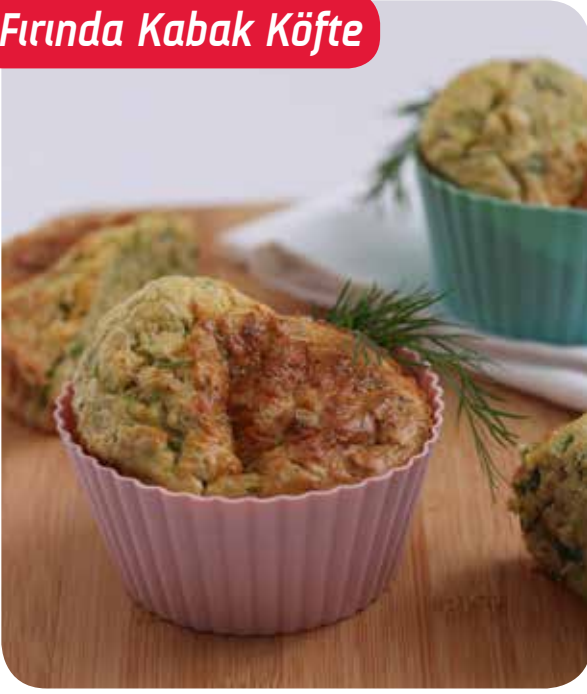
Sosu için:

- 1 çorba kaşığı (tepeleme) kaymak
- 1 adet yumurta
- 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

1. Hamuru için un yoğurma kabına alın. Tuzu ekleyip harmanlayın. Küp küp doğranmış soğuk tereyağını, sütü, yoğurdu, 1 tatlı kaşığı limon suyunda eritilmiş karbonatı ve sıvıyağını ekleyip yoğurun.
2. Hamuru, un serpilmiş tezgahın üzerinde kalıbın içini kaplayacak şekilde elinizle açın. Daha sonra yağlanmış tart veya kiş kalıba elinizle basturarak hamuru yayın. Bu şekilde buzdolabına aktarın ve patlıcanlı karışımı hazırlayana dek buzdolabında bekletin.
3. Patlıcanları közleyin. Kabuğunu soyup kaşıkla sıyrarak çukur bir kaba alın. Bıçakla irice doğrayın ve tuz ekleyip karıştırın.
4. Soğanı zar şeklinde doğrayıp 2 yemek kaşığı sıvıyağda tuz ve şekerle birlikte karamel rengini alana dek kavurun. Patlıcanı, dilimlenmiş mantarları ve ince kıyılmış taze sarımsakları ekleyin. 5 dakika kavurup ocaktan alın.
5. Buzdolabından çıkartmış olduğunuz tart hamurunun üzerine patlıcanlı karışımı dökün, biberleri yerleştirin. 190 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.
6. Sosu için kaymağı ve yumurtayı iyice çırpın. Peyniri ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sosu pişmekte olan kişinin 15.dakikasında, sebzelerin üzerine dökün.
7. Tartı tekrar sıcak fırına verin. 10 dakika daha pişirip fırından alın. Ilık ılık servis yapın.

Fırında Kabak Köfte



Malzemeler:

4 kişilik

- 1 adet büyük boy kabak
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı labne peyniri
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 4 dilim bayat ekmek içi
- 5 çorba kaşığı un
- 1 dal taze sarımsak veya taze soğan
- 3'er dal dereotu, maydanoz, nane
- Tuz, taze çekilmiş karabiber, pul biber
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Hazırlanışı:

1. Kabağı yıkadıktan sonra kabuğuyla birlikte rendeleyin. Fazla suyu varsa avucunuzun içiyle suyunu sıkın.
2. Bayat ekmek içini mutfak robotuna alıp kıvrıntı haline getirin.
3. Suyunu sıktığınız kabağı çukur bir kaba alın. Yumurtaları, zeytinyağını, labneyi, rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın.
4. Bayat ekmek içini, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, elenmiş unu, ince kıyılmış yeşilliklerle, tuzu, susamı ve baharatını ekleyin.
5. Karışımı yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaşın. 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Ilık ılık servis yapın.

Soğuk Karadut Püresi



Malzemeler:

8 Kişilik

- 1,5 litre karadut suyu
- 2 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çorba kaşığı salep
- 1 paket yulafli bisküvi
- 1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Hazırlanışı:

1. Karadutları mutfak robotuna aktarıp iyice ezin. Daha sonra ince telli bir süzgeç yardımı ile suyunu süzün.
2. Karadut suyunu tencereye aktarın. Pakmaya Pudra Şekeri ve salebi ekleyin. Yüksek ateşte sürekli karıştırarak 20 dakika kaynatın. Ocaktan alıp oda ısısında soğumaya bırakın.
3. Karadut püresini buzluk kabına döküp buzluğa aktarın. Her yarım saatte bir toplam 6-7 kez bu işlemi tekrarlayın. Daha sonra bir gün boyunca buzdolabında bekletin.
4. Karadut püresini isteğe göre ufalanmış bisküvi ve Pakmaya Bitter Parça Çikolata eşliğinde soğuk soğuk servis yapın.



Meyve Soslu Kek



Malzemeler:

4 kişilik

- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- ¼ su bardağı zeytinyağı
- ¼ su bardağı su
- 1 su bardağı un (120 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Yarım paket Pakmaya Supangle (toz halinde) (60 gr)
- Yarım paket Pakmaya Vanilyalı Puding

Sosu için:

- 1 paket Pakmaya Meyveli Sos
- 1 su bardağı su (200 ml)

Hazırlanışı:

1. Yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni mutfak robotunun yüksek ayarlı devrinde köpük köpük olana dek çırpın.
2. Zeytinyağını ve suyu ilave edip 1 dakika daha mutfak robotunun orta ayarlı devrinde çırpın.
3. Elenmiş unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ilave edin.
4. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice birbirine yedin.
5. Kek hamurunu ikiye ayırın. Yarısına Pakmaya Supangle'yı, diğer yarısına da Pakmaya Vanilyalı Puding'i ekleyin.
6. Her iki karışımı ayrı ayrı yine spatula yardımı ile karıştırın. Önce supangleli hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. Sonra da üzerine kalan vanilya pudingli hamuru dökün.
7. Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın.
8. Sosu için Pakmaya Meyveli Sos'u paket üzerindeki tarife göre hazırlayın. Hazırladığınız sosu ters çevirerek servis tabağına aktardığınız kekin ortasındaki boşluğa ve üzerine dökün. İsteğe göre frenk üzümü ve Pakmaya Pudra Şekeri ile süsleyerek servis yapın.

Taze Sarımsaklı ve Mantarlı Kiş



Malzemeler:

6 kişilik

- 1,5 su bardağı un (180 gr)
- 100 gr tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı soğuk süt

Üzeri için:

- 2 adet yumurta
- 100 gr krem peynir
- 200 ml krema
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 1 tatlı kaşığı rendenmiş hindistancevizi
- Yarım dolmalık kırmızı biber
- Yarım dolmalık sarı biber
- 2 dal taze sarımsak
- 5-6 adet mantar

Hazırlanışı:

1. Hamuru için unu, küp şeklinde doğranmış buzdolabından yeni çıkarmış olduğunuz soğuk tereyağını, çırpılmış yumurtayı, 1 çorba kaşığı sütü mutfak robotunda, hamur yoğurma aparatında veya elinizle yoğurun ve top şekline getirdikten sonra streç folyoya sarın. Hamuru buzdolabında yarım saat bekletin.
2. Üzeri için yumurtaları köpük köpük olana dek çırpın. Krem peyniri, kremayı, Pakmaya Mısır Nişastası'nı ve rendelenmiş hindistancevizi ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın.
3. Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane ile tart kalıbınızın ölçüsüne göre açın.
4. Tart hamurunu elinizle bastırarak kalıba döşeyin. Hamurun üzerinde çatal yardımıyla kalıbın tabanına temas etmeyecek şekilde çizikler oluşturun. 190 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin.
5. Kişi fırından alın, sosunu dökün, boyuna ikiye kesilmiş taze sarımsakları, dilimlenmiş mantarları, ırice doğranmış biberleri yerleştirin.
6. Fırının ısısını 170 dereceye indirin. 20-25 dakika pişirmeye bırakın. Fırından alın, ılınca dilimleyip 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
Böğürtlend (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
Kıyma			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		