



Çikolata Tutkunlarına Çikolatalı Tarifler



Pakmaya®

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberinizi olsun!

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

Her gün birbirinden güzel tarifler için...

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

Gelin siz de katılın, paylaşın...

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

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!

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

Lezzet bu kanalda!

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

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...

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

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya ile

Çikolata tutkunlarına çikolatalı tarifler

Pakmaya'nın çok özel ve zengin çeşitli parça çikolatalarıyla nefis kekler, kurabiyeler hazırlamaya çok yakınsınız... Ailenizin her üyesinin bayılacağı tariflerimiz şimdi elinizin altında. Parça çikolatalı biscotti'den çikolata bisküvili cheezecake'e... Şimdiden elinize sağlık!



Parça Çikolatalı Biscotti



Malzemeler:

1 tepsi için:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- Yarım su bardağı zeytinyağı (100 ml)
- 2,5 su bardağı un (300 gr)
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Yarım su bardağı fındık içi
- 4-5 adet kuru kayısı
- 1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata (75 gr)

Hazırlanışı:

1. Yumurtaları ve şekeri mutfak robotuna aktarın. Köpük köpük olankadar çırpın.
2. Zeytinyağını ekleyip 1 dakika daha çırpın.
3. Unu, Pakmaya Mısır Nişastası'nı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve ince çekilmiş Antep Fıstığı içini ayrı bir kapta harmanlayın.
4. Harmanladığınız unlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. Elinizle veya mutfak robotunun hamur yoğurma aparatı ile tüm malzemeyi birbirine yedirene kadar yoğurun.
5. Hamura en son zar şeklinde doğranmış kuru kayısı parçaları ile Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ilave edin.
6. Hamuru iki eşit parçaya ayırın, her parçayı hafifçe yoğurup ekmek gibi şekillendirerek iki adet rulolar elde edin.
7. Hamurları yağlı kağıdın üzerine yerleştirin, elinizle hafifçe basturarak düzleştirin.
8. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkıp soğumaya bırakın. Soğuyunca ince ince dilimleyip tekrar yağlı kağıdın üzerine yerleştirin.
9. Dilimlediğiniz bisküvileri önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 10 dakika daha kırılaşuncaya kadar pişirin.
10. Biscottileri fırından alın, ılık ılık veya soğuk servis yapın.



Sütlü Parça Çikolatalı Yeşil Kek



Malzemeler:

4 Kişilik

Kek hamuru için:

- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60 gr)
- ¼ su bardağı sıvıyağ (50 ml)
- ¼ su bardağı su (50 ml)
- 2 su bardağı un (240 gr)
- 1 paket Pakmaya Antep Fıstıklı Puding
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Sütlü Parça Çikolata

Üzeri için:

- ½ paket süt kreması (100 ml)
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
- 1 dal frenk üzümü
- 1 çay bardağı taze yaban mersini

Hazırlanışı:

1. Kek için yumurtalarla pudra şekeri köpük köpük olana dek çırpın.
2. Sıvıyağı ve suyu ilave edin. 1 dakika daha çırpın.
3. Derin bir kasede unu, Pakmaya Antep Fıstıklı Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.
4. Harmanladığınız kuru malzemeyi yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yediniz.
5. Kek harcını orta boy yağlanmış kek kalıbına veya ısıya dayanıklı bir kaba dökün. Pakmaya Sütlü Parça Çikolata'yı da kek hamurunun üzerine serpin. 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.
6. Keki fırından alın, soğuyunca elinizle ufalayın ve servis kaselerine paylaşın.
7. Süt kreması ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni çırpın. Şekerli kremayı ufalanmış kek kırıntılarının üzerine dökün. Frenk üzümü, yaban mersini ve Pakmaya Sütlü Parça Çikolata ile süsleyerek servise hazır edin.



Limonlu Kalpli Kurabiye



Malzemeler:

1 tepsi için:

- 1 su bardağı tepeleme mısır unu (150 gr)
- 1,5 çay bardağı un (100 gr)
- 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
- 100 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
- 2 yumurtanın akı
- 2 limonun rendelenmiş kabuğu
- Yarım paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası (50 gr)

Hazırlanışı:

1. Mısır ununu, unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni hamur yoğurma kabında harmanlayın.
2. Oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurta akını ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin.
3. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. En son Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası'nı ekleyin. Biraz daha yoğurun.
4. Kurabiye hamurunu un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile 2 mm kalınlığında açın.
5. Hamuru kalp şeklindeki kurabiye kalıbı yardımı ile keserek yağlı kağıdın üzerine dizin.
6. Kurabiye hamurlarını önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

Vanilya Pudingli ve Parça Çikolatalı Kek



Malzemeler:

8 Kişilik

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
- Yarım su bardağı zeytinyağı (100 ml)
- Yarım su bardağı süt (100 ml)
- 2 su bardağı un (240 gr)
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding (125 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata (75 gr)

Hazırlanışı:

1. Yumurtalar ile şekeri mutfak robotunda köpük köpük olana dek yaklaşık 5 dakika boyunca iyice çırpın.
2. Zeytinyağını ve sütü ekleyin. Mikserin veya mutfak robotunun orta devrinde 1 dakika daha çırpın.
3. Unu, Pakmaya Vanilyalı Puding'i ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu bir kaptan harmanlayın.
4. Kuru karışım ile sıvı karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedirin.
5. Kek hamurunu yağlanmış, kelepçeli kalıba dökün. En son Pakmaya Bitter Parça Çikolata'ları serpin.
6. Kek hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.



Bol ikolatalı Kurabiye



Malzemeler:

2 tepsi için:

- 200 gr tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekerı (120 gr)
- 2 su bardağı tepeleme un (270 gr)
- 1 ay kaşığı Pakmaya Karbonat
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye ikolatası (100 gr)
- 1 ay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 10 adet kurutulmuş hurma püresi

Hazırlanışı:

1. Oda ısısında yumuşamış tereyağı ile Pakmaya Pudra Şekerı'nı mikserde krema haline gelene dek karıştırın.
2. Yumurtayı ilave edip çırpmaya devam edin.
3. Pakmaya Karbonat'ı limon suyunda inceltin.
4. Krema kıvamındaki karışımı yoğurma kabına aktarın. Karbonatlı limon suyunu ve azar azar unu ilave ederek yapışkan kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar spatula yardımı ile karıştırın.
5. En son Pakmaya Bitter Kurabiye ikolatası'nı ilave edin. Hafifçe tekrar karıştırın.
6. Kurabiye hamurundan birer çorba kaşığı dolusu kadarını alıp yağlı kağıdın üzerine, aralıklı olarak yerleştirin.
7. Kurabiye hamurlarını 170 dereceye ayarlı fırında, 15-18 dakika kadar pişirin. Fırından alın, ılık veya soğuk servis yapın.

Fındıklı ve Sütölü Parça ikolatalı Kurabiye



Malzemeler:

1 tepsi için:

- 200 gr un (1,5 su bardağı)
- 200 gr ince çekilmiş fındık içi
- 100 gr Pakmaya Pudra Şekerı (3/4 su bardağı)
- 1 tutam tuz
- 150 gr tereyağı
- 1 yumurtanın akı
- Yarım paket Pakmaya Bitter Kurabiye ikolatası

Hazırlanışı:

1. Oda ısısında yumuşamış tereyağını mikserde krem haline gelene dek çırpın.
2. Elenmiş unu, ince çekilmiş fındık içini, Pakmaya Pudra Şekerı'nı, bir tutam tuzu, tereyağını ve yumurta sarısını hamur yoğurma kabına alın.
3. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
4. Hamuru streç bir folyoya sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin.
5. Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. 2 mm kalınlığında açıp istediğiniz kurabiye kalıbı yardımı ile parçalar kesin.
6. Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Pakmaya Bitter Kurabiye ikolatalarından birkaç tanesini kurabiye hamurlarına dekoratif bir şekilde elinizle basturarak yerleştirin.
7. Kurabiye hamurlarını 200 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.



Bitter Parça Çikolatalı Creambrule



Malzemeler:

4 kişilik

- 2 su bardağı süt (400 ml)
- 2 su bardağı krema (400 ml)
- 2 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 5 yumurtanın sarısı
- Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60 gr)
- 4 tatlı kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Hazırlanışı:

1. Süt ile kremayı sos tenceresine alın. Kaynama derecesine gelince hemen ocaktan alın. Pakmaya Şekerli Vanilinleri ekleyip hızlıca karıştırıp soğumaya bırakın.
2. Yumurta sarıları ile Pakmaya Pudra Şekeri köpük köpük olana dek 5 dakika boyunca çırpın.
3. Çırpılmış olduğunuz karışımın içine sütlü kremayı ip gibi yavaş yavaş akıtarak çırpmaya devam edin.
4. Karışımı ısıya dayanıklı çok derin olmayan kaplara paylaşın. Kapları, suyun tatlının içine taşmamasına dikkat ederek içi su dolu bir tepsinin içine yerleştirin.
5. Tatlı kremasını 180 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.
6. Tatlıyı fırından alın, henüz sıcakken üzerine Pakmaya Bitter Parça Çikolata serpin, isteğe göre mevsim meyveleri ile süsleyip buzdolabında soğuttuktan sonra servise hazır edin.

Parça Çikolatalı Ekmekler



Malzemeler:

8-10 minik ekmek için

- 1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (200 gr)
- 3 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un (300 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- 5-6 adet kuru kayısı
- 1 paket Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası
- 1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Hazırlanışı:

1. Yumurtalar ile şekeri mutfak robotuna alın. 10 dakika boyunca köpük köpük olana dek çırpın.
2. Elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, tarçını ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı birbirine yedin.
3. İri çekilmiş ceviz içini, zar şeklinde doğranmış kayısıları, Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası ile Bitter Kurabiye Çikolatası'nı ilave edin. Tekrar spatula ile hafifçe karıştırın.
4. Ekmek hamurunu yağlanmış küçük kek kalıplarına ikişer çorba kaşığı kadarını paylaşın.
5. Hamurları 200 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından alın. Ilık ılık servis yapın.



Fındık Kremalı Parça Çikolatalı Sufle



Malzemeler:

2 kişilik

- 2 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata (150 gr)
- 2 çorba kaşığı fındık kreması
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Üzeri için:

- 1 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- Frenk üzümü
- Krema

Hazırlanışı:

1. Parça çikolatayı, fındık kremasını ve tereyağını benmari usulü (Geniş bir kaptaki kaynayan suyun içine oturtulan, ısıya dayanıklı başka bir kaptaki malzemeyi buhar yöntemiyle sıvılaştırma işlemi) eritin.
2. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını ayırıp 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikser yardımı ile iyice çırpın. Yumurta sarılarını da ayrı bir kaptaki çırpın.
3. Eritmiş olduğunuz çikolatalı karışıma çırpılmış yumurta akları ile yumurta sarılarını ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi iyice yedirin.
4. Karışımı yağlanmış sufle kaplarına paylaştırın.
5. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.
6. İsteğe göre Pakmaya Pudra Şekeri serpin veya krema eşliğinde taze frenk üzümü ile servise sunun.

Çikolata Bisküvili Cheesecake



Malzemeler:

6 kişilik

Bisküvili karışım için:

- 1 paket Pötibör bisküvi
- 1 paket yulaf bisküvi
- 50 gr tereyağı
- 1 kahve fincanı vişne suyu
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Sütü Kurabiye Çikolatası

Peynirli karışım için:

- 2 paket labne peyniri (400 gr)
- 100 gr tatlı lor peyniri
- 3 adet yumurta
- 3 çorba Pakmaya Pudra Şekeri
- 100 ml krema
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (tepeleme)

Üzeri için:

- 1 kase taze çilek
- Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Bisküvili karışım için tereyağını eritin. Bisküvileri mutfak robotuna aktarın. İlnmiş tereyağını, vişne suyunu ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın.
2. Karışımı, orta boy kelepçeli kek kalıbının tabanını ve iç kenarlarını kaplayacak şekilde, hamuru elinizle basturarak yayın.
3. Bisküvi ile kapladığınız kalıbı buzdolabında iç malzemesini hazırlayana dek yaklaşık 10-15 dakika bekletin.
4. Peynirli karışım için yumurtalarla şekeri köpük köpük olana dek iyice çırpın. Peynirleri, Pakmaya Buğday Nişastası'nı ve kremayı da ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın.
5. Pakmaya Sütü Kurabiye Çikolatası'nı buzdolabında beklettiğiniz kek hamurunun üzerine serpin ve elinizle çikolata parçacıklarını hafifçe batırın.
6. Peynirli kek karışımını buzdolabında beklettiğiniz bisküvili kalıbın içine dökün. 160 dereceye ayarlı fırında, üzeri hafif kabuk bağlayana dek yaklaşık 1 saat boyunca pişirin.
7. Cheesecake'i fırından alın, oda ısısında soğuyunca buzdolabına aktarın.
8. Üzerini isteğe göre taze çilekle süsleyin, Pakmaya Pudra Şeker serpin. 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
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		