



Ekmek Tarifleri



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

Ekmek Tarifleri

Yeni tatlar, yeni çeşniler olağan güne keyif, hayata lezzet farkları katar...

İşte sizin gibi elinin hünerini sevgiye dönüştüren hanımlara Pakmaya uzmanlarından yepyeni ekmek tarifleri: Balkabaklı mı istersiniz, zeytin ezmeli mi? Zahterli mi denersiniz, tahinle tatlı ekmek mi? Bu kitapçık sizin için: Şahane tariflerimizle sofranızda ve hayatınızda küçük mutluluklara yer açın...



Balkabaklı Ekmek



Malzemeler:

- 4 adet sandviç ekmeği için:
- 2 su bardağı buğday unu (240 gr)
 - 1 su bardağı tam buğday unu (120 gr)
 - 1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 300 gr bal kabağı
 - 3 çorba kaşığı zeytinyağı (25 ml)
 - 1 çay bardağı süt (80 ml)
 - 1 çay bardağı su (80 ml)

Üzeri için:

- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şeker
- Haşhaş tohumu

Hazırlanışı:

1. Bal kabağını küp küp doğrayıp yağlı kağıdın üzerine yayın. 200 dereceye ayarlı fırında, iyice yumuşayınca kadar kızletin.
2. Unu, tuzu ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı hamur yoğurma kabında karıştırın. Çatalla iyice ezdiğiniz bal kabağını, zeytinyağını, sütü ve suyu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru derin bir kabın içine alın. Kapağını kapatıp iki misli kabarcıncaya kadar, oda ısısında 1 saat bekletin.
3. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Hamurdan 4 eşit beze ayırın. Her bir bezeyi tekrar yoğurup top şekline getirin, elinizle hafifçe üstünden bastırarak yassılaştırın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 1 saat daha oda ısısında bekletin.
4. Hamurların üzerine sürmek için küçük bir kasede zeytinyağını, yumurta sarısını ve Pakmaya Pudra Şeker'i karıştırın. Dinlenen hamurların üzerine bu karışımdan sürün, haşhaş tohumu serpin. 200 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.
5. İsteğe göre piştikten sonra enine ikiye keserek; salam, dilimlenmiş peynir, acuka sos ve jülyen doğranıp tavada bir tatlı kaşığı zeytinyağı ile sotelenmiş sarı biberden sandviç yapabilirsiniz.

Zahterli Ekmek



Malzemeler:

1 ekmeğin için

- 2 su bardağı buğday unu (240 gr)
- 1 kahve fincanı mısır unu (50 gr)
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı (25 ml)
- 1 çay bardağı su (80 ml)
- 1 çorba kaşığı kıyılmış taze zahter

Hazırlanışı:

1. Unu, mısır ununu, tuzu, Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve şekerini hamur yoğurma kabında karıştırın. Yoğurdu, zeytinyağını ve suyu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
2. Üzerini bir bezle örttüğünüz hamuru, oda ısısında 1 saat boyunca bekletin.
3. Beklettiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve kıyılmış zahteri ilave ederek birkaç dakika daha yoğurun.
4. Hamuru, yağlanmış fırın tepsisine elinizle bastırarak yayın ve oda ısısında 1 saat daha bekletin. Daha sonra 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar, yaklaşık 30-35 dakika pişirin.
5. Dilimleyip isteğe göre kurutulmuş domates, birkaç tatlı kaşığı zeytinyağı, ufalanmış beyaz peynir ve maydanoz karışımı ile birlikte servis yapın

Zeytin Ezmeli Ekmek



Malzemeler:

4 kişilik

- 2 su bardağı un (240 gr)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1,5 çay bardağı su (120 ml)
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Zeytin ezmesi için:

- 1 çorba kaşığı zeytin ezmesi
- 2-3 yaprak kurutulmuş domates
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

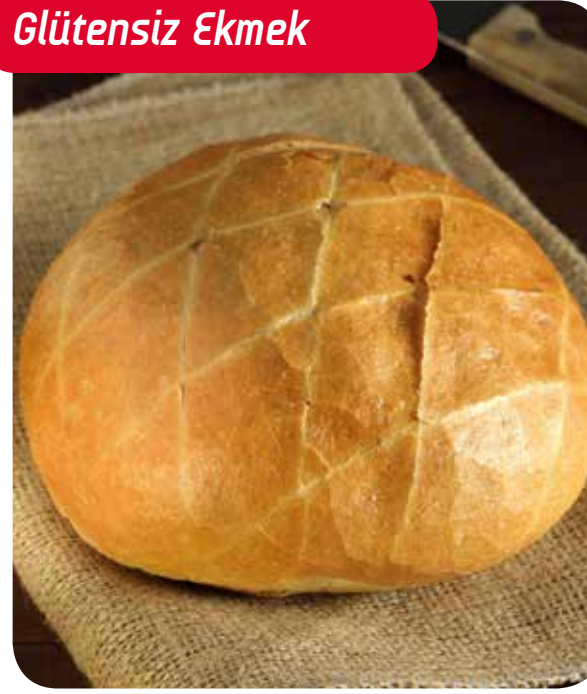
Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı süt
- Haşhaş tohumu

Hazırlanışı:

1. Unu, şekeri, tuzu ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı hamur yoğurma kabında harmanlayın. Oda ısındaki suyu ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kapaklı bir kaba aktarın. Kapağını kapatıp oda ısısında 1,5 saat mayalanması için dinlendirin.
2. İç malzemesi için kurutulmuş domatesleri kaynar suda birkaç dakika haşladıktan sonra süzerek bir kaba alın. Zeytinyağını ve zeytin ezmesini ekleyerek blenderda iyice ezin.
3. Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve hamura elinizle rulo şeklini verin. Rulo hamuru elinizle basturarak genişletin. Hamurun ortasına uzunlamasına zeytinli ezmeden sürün. Hamuru tekrar rulo haline getirin ve hamurun her iki tarafını hafifçe çekştirerek uzatın.
4. Hamurun üzerini streç folyo ile örtün. Oda ısısında bir saat daha bekletin. Üzeri için zeytinyağını ve sütü karıştırın.
5. İkinci kez dinlendirdiğiniz hamurun üzerine bu karışımdan sürün, haşhaş tohumu serpin. 220 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

Glütensiz Ekmek



Malzemeler:

1 ekmeğin için

- 250 gr glütensiz un
- 150 gr mısır unu
- 100 gr Pakmaya Pirinç Unu
- 1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 çay bardağı ılık su (80 ml)
- 1 çay bardağı ılık süt (80 ml)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker

Üstü için

- 3-4 adet kuru incir, ufak küp doğranmış
- 100 gr keçi peyniri (büş), ufalanmış
- Zeytinyağı

Hazırlanışı:

1. Sıvı malzemeleri ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı hamur yoğurma kabında karıştırın.
2. Unları ayrı bir kaptan eleyip harmanlayın. Harmanladığınız unlu karışımı yavaş yavaş hamur yoğurma kabına ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.
3. Hamuru top şeklinde yuvarlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Mayalanması için oda ısısında 1 saat bekletin. Daha sonra üzerini bıçakla hafifçe çizin ve 190 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.
4. Fırından alın, soğuyunca dilimleyip servis yapın.



Mini Hamburger Ekmekleri



Malzemeler:

- 1 tepsi için
- 2,5 su bardağı buğday unu (300 gr)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 30 gr tereyağı
- 1 su bardağı su (200 ml)

Hazırlanışı:

1. Unu, tuzu, şekeri ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Oda ısısında beklettiğiniz yumurta sarısını, yumuşak tereyağını ve suyu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
2. Hamuru kapaklı bir kaba aktarın. Kapağını kapatıp iki misli kabarınca kadar, yaklaşık 1,5 saat bekletin.
3. Dinlendirdiğiniz hamuru 10 eşit bezeye ayırın. Her bezeyi, sıvı yağa batırdığınız ellerinizle çok fazla yoğurmadan yuvarlayın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımı ile su sürün. Hamurların üzerini nemli bir bezle örtün ve hamurları 1 saat daha oda ısısında bekletin.
4. Son bekletme süreci bittiğinde üzerleri kuruduysa tekrar fırça yardımı ile hafif su sürün. 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar, yaklaşık 15 dakika pişirin.
5. Fırından alın, isteğe göre enine ikiye kesip tek göz yumurta, dilimlenmiş domates ve peynirle sandviç hazırlayıp sunumunu yapabilirsiniz

Haşhaşlı ve Kurutulmuş Domatesli Ekmek



Malzemeler:

- 1 tepsi için
- 400 gr un
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 50 gr tereyağı
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 100 ml süt
- 2 çorba kaşığı kurutulmuş domates püresi
- 50 gr çedar peyniri

Hazırlanışı:

1. Yoğurdu ve sütü bir kasede çırpın.
2. Hamuru için unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve tuzu bir kapta harmanlayın. Parçalar halinde doğranmış soğuk tereyağını ekleyin. Hamur topak topak olana dek karıştırın. Sütlü karışımı ekleyin. Eritilmiş çedar peynirini ve kurutulmuş domates püresini ekleyin.
3. Pürüzsüz ve orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
4. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Hamurları elinizle hafifçe yassılaştırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.

Kuru Üzümlü ve Portakallı Ekmekler



Malzemeler:

1 tepsi için

- 2 su bardağı tam buğday unu (240 gr)
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- 1 kahve fincanı Pakmaya Pudra Şekeri (50 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 100 gr tereyağı
- 2 adet yumurta
- 100 ml krema
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm

Hazırlanışı:

1. Unu, tuzu, rendelenmiş portakal kabuğunu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu hamur yoğurma kabında harmanlayın.
2. Tereyağını buzdolabından çıkarıp oda ısısında yumuşamadan unun üzerine rendeleyin. Parmak uçlarınızla hamur kum gibi olana kadar karıştırın.
3. Yumurtaları kremayla birlikte ayrı bir kaptan çırpın ve unlu karışıma kuru üzümle birlikte ekleyin. Uzun süre yoğurmamaya dikkat ederek hamuru yoğurun.
4. Hamurdan mandalinadan biraz daha küçük parçalar koparıp avucunuzun içinde özen göstererek parçaları yuvarlayın. Hamurları yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak dizin.
5. 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.

Soğanlı Ekmekler



Malzemeler:

4 kişilik

- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 4-5 yaprak kurutulmuş domates
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 dal taze kekik
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı un (180 gr)
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (30 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 200 gr labne peyniri
- 100 gr tereyağı

Hazırlanışı:

1. Kurutulmuş domatesleri kaynar suda birkaç dakika haşlayın. Süzüp zeytinyağı ile birlikte macun kıvamına gelene dek ezin.
2. 1 çorba kaşığı sıvı yağda, zar şeklinde doğranmış kırmızı soğanı karamelize olana dek kavurun.
3. Kurutulmuş domates püresini, kıyılmış taze kekiği ve tuzu ekleyip tatlandırın.
4. Yumurta aklarını bir tutam tuzla mikser yardımı ile kar haline gelene kadar çırpın.
5. Ayrı bir kaptan unu, Pakmaya Buğday Nişastası'nı ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu eleyin. Oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurta sarılarını, soğanlı karışımı ve labneyi ilave edin. Tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra, en son kar halinde getirdiğiniz yumurta aklarını dökün. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı birbirine yedirin.
6. Hazırladığınız karışımı yağlanmış fırın kaplarına paylaşın. 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat kadar pişirin.



Tahinli Tatlı Ekmek



Malzemeler:

8 kişilik:

- 3 su bardağı un (360 gr)
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şeker (20 gr)
- 1 paket Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım su bardağı ılık süt (100 ml)
- 1 çorba kaşığı pekmez
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tahin
- 3 çorba kaşığı fındık yağı (25 ml)

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık sütte eritip köpük köpük olana dek 15 dakika kadar bekletin.
2. Unu, Pakmaya Pudra Şeker'i'ni, mahlebi ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın.
3. Mayalı süt karışımını, pekmezi, yumurtayı, tahini ve fındık yağın ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kapaklı bir kaba alın, kapağını kapatın. Oda ısısında 2 saat bekletin.
4. Dinlendirdiğiniz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve parçaları avucunuzun içinde yuvarlayın. Her hamur topunu yağlanmış çukur bir fırın kabına, yan yana olacak şekilde birleştirilerek yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında yarım saat daha bekletin.
5. İkinci kez dinlendirdiğiniz hamuru 190 dereceye ayarlı fırına verin. 25-30 dakika pişirin. Fırından alın, ılık ılık servis yapın.

Mısır Unu Ekmeği



Malzemeler:

1 tepsi için

- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1,5 çay bardağı ılık su (120 ml)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 500 gr mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1-1,5 su bardağı su (200-300 ml)
- 1 çay bardağı zeytinyağı (80 ml)

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, 1 çay bardağı ılık su ve şekerle birlikte bir kasede karıştırın. Çözülmesi ve kabarması için mayayı oda ısısında 15 dakika bekletin.
2. Unu ve tuzu harmanlayıp yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp mayalı karışımı ve zeytinyağını ekleyin. Kontrollü olarak azar azar suyu ekleyerek katı bir kurabiye hamuru kıvamında yoğurun. Hafifçe karıştırıp yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine dökün.
3. 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. İlininca 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		