



Poğaç Tarifleri



Pakmaya®



Dereotlu Poğaç



Malzemeler:

1 tepsi için

- 250 gr un
- 100 gr margarin
- 25 gr tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- Yarım Paket Pakmaya Yaş Maya
- 1 adet yumurta

İç malzemesi:

- 1 kase lor peyniri
- 1 çorba kaşığı krema

Hazırlanışı:

1. Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp küp şeklinde doğranmış Pakmaya Yaş Maya'yı ve şekerli ılık sütü ekleyin. Elinizle hafifçe karıştırın.
2. Oda ısısında yumuşamış yağları, tuzu ve yumurtayı ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini bir bezle örttüğünüz hamuru mayalanması için yarım saat dinlendirin.
3. Dinlendirdiğiniz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçayı, un serpilmiş tezgahın üzerinde elinizle hafifçe basturarak çay tabağı büyüklüğünde, yuvarlak hamurlar açın.
4. Ortalarına krema ile tatlandırılmış lor peyniri yerleştirip kapatın.
5. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde 15 dakika daha bekletin.
6. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin

Tek Lokmalık Poğaçalar



Malzemeler:

1 tepsi için

- 3 su bardağı un (360 gr)
- Yarım paket Pakmaya Yaş Maya
- 1 çay bardağı ılık süt (80 ml)
- 1 çay bardağı ılık su (80 ml)
- 1 yumurtanın akı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 kahve fincanı sıvı yağ (60 ml)

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- Birkaç dal doğranmış maydanoz
- Pul biber

Hazırlanışı:

1. Unu yoğurma kabına alın. Pakmaya Pudra Şekeri ve tuzu ekleyip karıştırın.
2. Ortasını açıp küp şeklinde doğranmış Pakmaya Yaş Maya'yı, ılık sütü, ılık suyu, yumurta akını ve sıvı yağı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
3. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine fotoğrafta gördüğünüz gibi çam ağacı formunda yerleştirin.
4. Üzerlerine sürmek için yumurta sarısını, Pakmaya Pudra Şekeri'ni ve sıvı yağı küçük bir kasede karıştırın.
5. Hamurların üzerine yumurtalı karışımdan fırça yardımıyla sürün. Bu şekilde 15 dakika oda ısısında dinlenmesi için bekletin.
6. Daha sonra 190 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.
7. Fırından çıkartıp, doğranmış maydanoz ve pul biber serperek lezzetlendirin.



Mahlepli Poğaç



Malzemeler:

- 1 tepsi poğaç için
- 3 su bardağı un (360 gr)
 - 100 gr labne peyniri
 - Yarım su bardağı sulu yoğurt
 - 50 gr tereyağı
 - 1 adet yumurta
 - 1 çorba kaşığı limon suyu
 - 1 paket Pakmaya Karbonat
 - 1 tatlı kaşığı mahlep

Üzeri için:

- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı su

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Karbonat ile limon suyunu küçük bir kaptan karıştırın.
2. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp limonlu karbonatı ve mahlebi ekleyin.
3. Eritilip ılınmış tereyağını, sulu yoğurdu, labne peynirini, 1 yumurtanın akını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
4. Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız parçaları avucunuzun içinde yuvarlayıp yassılaştırın.
5. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine fırça yardımıyla zeytinyağı-su karışımından sürün.
6. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.
7. Fırından alıp, isteğe göre labne peyniri eşliğinde ılık ılık servis yapın.

Maydanozlu ve Peynirli Poğaç



Malzemeler:

- 1 tepsi için
- 2,5 su bardağı un (300 gr)
 - 2 çay kaşığı tuz
 - 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
 - ½ paket Pakmaya Yaş Maya (21 gr)
 - 1 tatlı kaşığı mahlep
 - ½ çay bardağı soğuk su (40 ml)
 - 1 adet yumurta
 - 125 gr margarin

İç malzemesi:

- 200 gr ufalanmış beyaz peynir
- 100 gr labne peyniri (suyu süzölmüş)
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Karabiber, pul biber

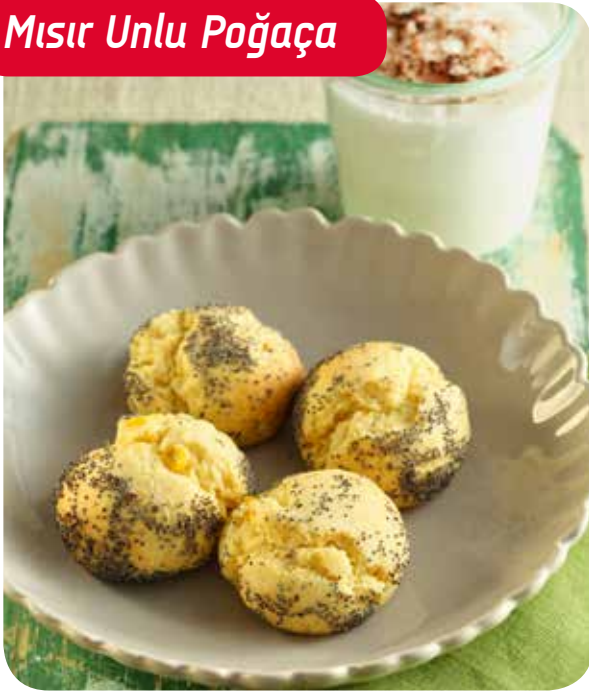
İç malzemesi:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Unu, tuzu, şekeri, küçük küçük doğranmış Pakmaya Yaş Maya'yı ve mahlebi hamur yoğurma kabında karıştırın.
2. Soğuk suyu, yumurtayı, oda ısısında yumuşamış margarinini ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
3. Hamuru kapaklı bir kaba aktarın, kapağını kapatın ve oda ısısında kabarması için 1 saat dinlendirin.
4. İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kaptan karıştırın.
5. Dinlendirdiğiniz hamurdan büyük mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
6. Kopardığınız parçaları elinizle yuvarlayın. Her bir hamurun ortasına 1 tatlı kaşığı kadar iç malzemeden yerleştirin ve hamurları ikiye katlayıp elinizle kenarlarından bastırarak poğaç şekline getirin.
7. Poğaç hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yan yana dizin.
8. Hamurların üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı-pudra şekeri karışımından sürün.
9. Poğaç hamurlarını oda ısısında yarım saat daha bekletin.
10. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat kadar pişirin

Mısır Unlu Poğaça



Malzemeler:

1 tepsi için

- 1 çay bardağı süzme yoğurt
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 yumurtanın akı
- 1 su bardağı mısır unu (100 gr)
- 2 su bardağı un (240 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 kahve fincanı haşlanmış mısır

Üzeri için:

- Haşhaş tohumu

Hazırlanışı:

1. Hamur yoğurma kabında yoğurdu, tuzu, 1 yumurtayı, 1 yumurtanın akını, sıvı yağı bulamaç haline gelene kadar karıştırın.
2. Azar azar Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ve harmanladığınız unları ekleyerek yoğurun. Pürüzsüz bir hamur elde edince en son haşlanmış mısır tanelerini ilave edin. Tekrar yoğurun.
3. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Üzerlerine haşhaş tohumu serpin.
4. 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.

Otlu Peynirli Poğaça



Malzemeler:

1 tepsi için

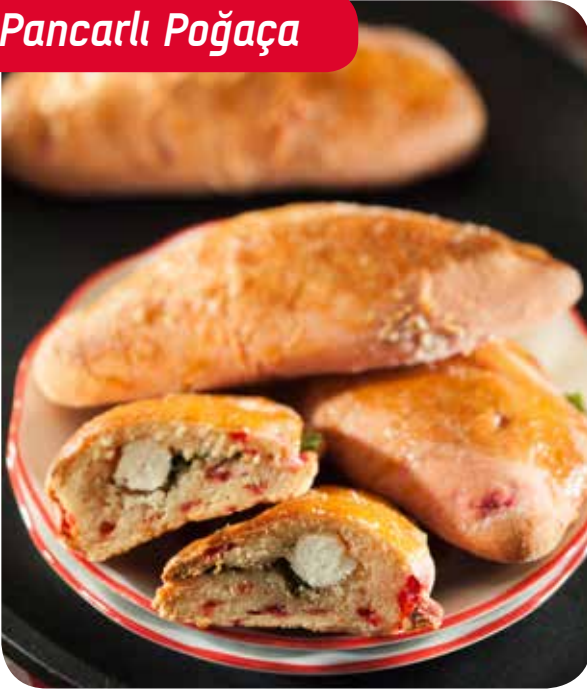
- 3 su bardağı un (360 gr)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Karbonat
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 200 gr labne peyniri
- 50 gr tereyağı
- 1 adet yumurta (Akı ve sarısı ayrılmış)
- 1 küçük kase kıyılmış yeşillik (dereotu, maydanoz, fesleğen, taze reyhan, taze nane)

Hazırlanışı:

1. Unu ve tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp Pakmaya Karbonatlı limon suyunu ilave edin.
2. Oda ısısında yumuşamış tereyağını, labne peyniri, yumurta akını ve kıyılmış otları ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
3. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız parçaları elinizle yuvarlayın, yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürün.
4. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.
5. Fırından alın, ılık ılık servis yapın.



Pancarlı Poğaç



Malzemeler:

1 tepsi poğaç için

- 1 paket Pakmaya Karbonat
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı buğday unu (240 gr)
- 1 su bardağı tam buğday unu (120 gr)
- 50 gr tereyağı
- 1 adet yumurtanın akı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı haşlanmış ve rendelenmiş pancar

İç malzemesi:

- 200 gr lor peyniri
- 4-5 dal kıyılmış maydanoz

Üzeri için:

- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı süt

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Karbonat ile limon suyunu küçük bir kaptan karıştırın.
2. Unları hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp limonlu karbonatı ekleyin.
3. Eritilip ılınmış tereyağını, 1 yumurtanın akını, yoğurdu ve rendelenmiş pancarı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Gerekirse birkaç kaşık un ilave edebilirsiniz.
4. Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
5. Kopardığınız parçaları un serpilmiş tezgahın üzerinde çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortalarına maydanoz peynir karışımından yerleştirin.
6. Hamurları poğaç şeklinde katlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine fırça yardımıyla zeytinyağlı süt sürün.
7. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alın. İsteğe göre labne peyniri eşliğinde ılık ılık servis yapın.

Salçalı Poğaç



Malzemeler:

1 tepsi için

- 2,5 su bardağı un (300 gr)
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- ½ paket Pakmaya Yaş Maya (21 gr)
- ½ çay bardağı soğuk su
- 1 adet yumurta
- 100 gr margarin
- 25 gr tereyağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı mahlep

İç malzemesi:

- 100 gr ufalanmış beyaz peynir
- 100 gr lor peyniri
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı süt

Hazırlanışı:

1. Unu, tuzu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni, küçük küçük doğranmış Pakmaya Yaş Maya'yı ve mahlebi hamur yoğurma kabında karıştırın.
2. Soğuk suyu, yumurtayı, salçaları, oda ısısında yumuşamış yağları ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
3. Hamuru kapaklı bir kaba aktarın, kapağını kapatın ve oda ısısında kabarması için 1 saat dinlendirin.
4. İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kaptan karıştırın.
5. Dinlendirdiğiniz hamurdan büyük mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
6. Kopardığınız parçaları elinizle yuvarlayın. Her bir hamurun ortasına 1 tatlı kaşığı kadar iç malzemeden yerleştirin ve hamurları ikiye katlayıp elinizle kenarlarından bastırarak poğaç şekline getirin.
7. Poğaç hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yan yana dizin.
8. Hamurların üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı-süt karışımından sürün. Poğaç hamurlarını oda ısısında yarım saat daha bekletin.
9. İkinci kez dinlendirdiğiniz hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika kadar pişirin.

Tatlı Poğaç



Malzemeler:

1 tepsi için

- 250 gr un
- 100 gr tereyağı
- 1 çorba kaşığı krema
- 50 gr toz şeker
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ çay bardağı buzlu su

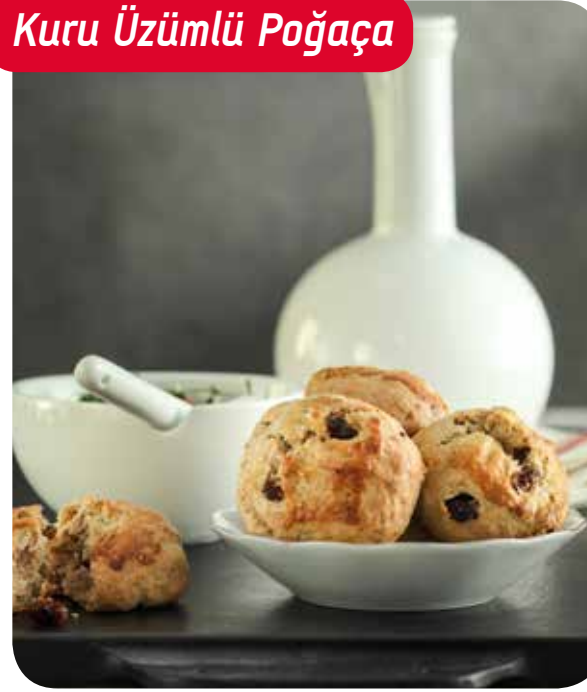
İç malzemesi için:

- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çorba kaşığı toz tarçın
- 1 çorba kaşığı kuru üzüm

Hazırlanışı:

1. Hamuru için yoğurma kabında unu, kremayı, tereyağını, şekerini, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve yumurta sarısını karıştırın.
2. Yarım çay bardağı buzlu su ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
3. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve her tarafı aynı incelikte olacak şekilde merdane yardımı ile açın.
4. Hamurun üzerine şeker, tarçın ve kuru üzüm serpin. 1,5 parmak genişliğinde, bıçak yardımı ile şeritler kesin. Her şeridi kendi ekseninde yuvarlayıp spiral bir hamur oluşturun.
5. Hamurları yağlı kağıt serili yuvarlak bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.
6. Fırından alıp, isteğe göre üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri'ni serpin.

Kuru Üzümlü Poğaç



Malzemeler:

1 tepsi için

- 1 paket Pakmaya Yaş Maya
- 1 su bardağı ılık süt (200 ml)
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 3 su bardağı un (360 gr)
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ su bardağı sıvı yağ (100 ml)
- 1 çorba kaşığı tahin
- 1 kahve fincanı kuru üzüm

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Yaş Maya'yı ılık sütün içinde şekerle birlikte eritin.
2. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Tuzu ekleyip harmanladıktan sonra ortasını havuz gibi açın.
3. Şekerli maya karışımını, sıvı yağı ve tahini ilave edin.
4. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Gerekirse birkaç kaşık un ilave edin.
5. Hamurun üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında 1 saat dinlendirin. Daha sonra hamura kuru üzüm ekleyip tekrar yoğurun.
6. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur parçalarını, avucunuzun içinde yuvarlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde yarım saat daha dinlendirin.
7. Hamurları dinlendirdikten sonra üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı-pudra şekeri karışımından sürün.
8. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.



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		
Galeta 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		