



Pide - Kek 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

Pide Kek Tarifleri

*Pide cenneti ülkemizden seçkin çeşitler, çocukların ve büyüklerin bayıldığı nefis kekler...
Kahvaltıdan akşam yemeğine, günün her saatinde lezzetle tadına varılacak tariflerle
Pakmaya siz hünarlı hanımlarla bilgi ve deneyim paylaşmaya devam ediyor.*



Ev Yapımı Pide



Malzemeler:

- 4 adet pide için
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 tatlı kaşığı
- Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı süt
- 1 kahve fincanı su
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

1. Hamur yoğurma kabında unu, tuzu ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı harmanlayın. Yumurtayı, oda ısısındaki sütü, suyu ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kapalı bir kaba alın, kapağını kapatın. Mayalanması için ılık bir ortamda 1,5 saat dinlendirin.
2. Dinlendirdiniz hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her hamuru pürüzsüz bir top şeklinde yuvarlayın ve unlanmış zeminde parmaklarınızla bastırarak yarım santim kalınlığında, oval şeklinde bir hamur elde edin.
3. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde yarım saat daha oda ısısında mayalanması için bekletin.
4. İkinci kez dinlendirdiğiniz hamurları, 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

İspanaklı Kapalı Pide



Malzemeler:

4 kişilik pide için

Hamuru için:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket Pakmaya Yaş Maya
- 1 adet yumurta
- 50 gr tereyağı

İç malzeme:

- 500 gr ıspanak
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz, karabiber

Üzeri için:

- 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Hazırlanışı:

1. Ilık sütte Pakmaya Yaş Maya'yı eritin ve kabarcıncaya kadar oda ısısında bekletin.
2. Tereyağını eritip ılınmaya bırakın.
3. Unu yoğurma kabına aktarın. Ortasını açıp eritilmiş tereyağını, yumurtayı, mayalı sütü ve tuzu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
4. Hamurun üzerini bir bezle örtüp ılık bir ortamda hamuru 2 saat kadar bekletin.
5. İnce kıyılmış soğanı sıvı yağda kavurun. Temizlenip iyice suyu sıkılmış ıspanakları ilave edin. 5 dakika kavurup ocaktan alın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip tatlandırın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
6. Dinlendirdiğiniz hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her birini, un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile oval şekilde açın.
7. Ortalarına, kavurduğunuz ıspanaklı karışımı paylaştırın. Hamuru iki yanından ortaya doğru tutarak tamamen kapatın. Üzerine eritilmiş tereyağından sürün.
8. 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

Sıkma



Malzemeler:

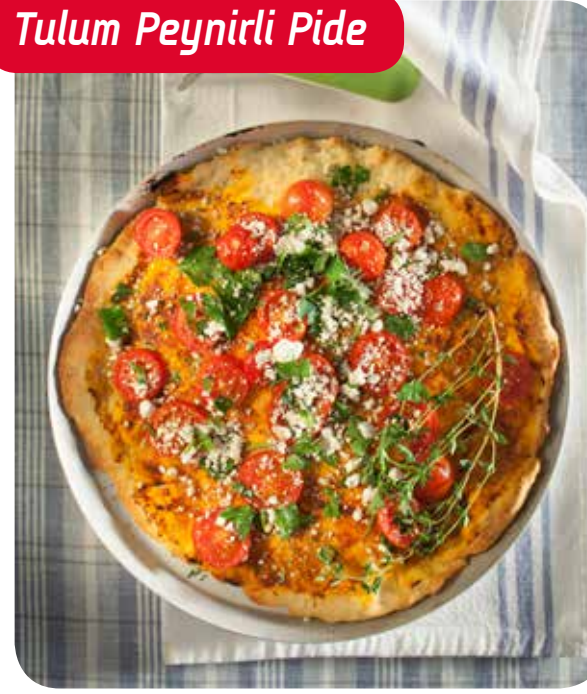
4 kişilik

- 500 gr buğday unu
- 10 gr Pakmaya Yaş Maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı süzme yoğurt
- Süt
- 1 çay kaşığı tuz
- Tereyağı

Hazırlanışı:

1. Unu hamur yoğurma kabında eleyin. Küp doğranmış Pakmaya Yaş Maya'yı, şekeri, tuzu ve yoğurdu ilave edin. Azar azar süt ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
2. Hamurun üzerini bir bezle örtün ve oda ısısında yarım saat mayalanması için hamuru dinlendirin.
3. Hamuru 15 eşit bezeye ayırıp yuvarlayın.
4. Oklava yardımı ile her bezeyi un serpilmiş tezgahın üzerinde açarak 20 cm çapında ince yufkalar elde edin.
5. Yapışmaz yüzeyli geniş bir tavayı ısıtın.
6. Hazırladığınız her yufkayı tek tek her iki tarafı kızaracak şekilde pişirin.
7. Pişen yufkalar sıcakken üzerine fırça yardımıyla tereyağı sürerek tatlandırın.
8. İsterseniz iç malzeme ile zenginleştirip dürüm şeklinde servise hazır.

Tulum Peynirli Pide



Malzemeler:

2 adet orta boy pide için

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1,5 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 4 su bardağı un
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 yumurtanın sarısı
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

- 100 gr tulum peyniri
- 1 kase kiraz domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı (Sos için)
- 1 dal taze kekik
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı (Üzerine dökmek için)

Hazırlanışı:

1. Ilık sütün içine elinizle ufaladığınız mayayı ilave edin. Çözülmesi ve kabarması için mayayı 15 dakika kadar bekletin.
2. Unu ve tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp mayalı sütü ekleyin. Zeytinyağını, yumurtayı, mayalı sütü ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtün ve ılık ortamda 2 saat hamuru bekletin.
3. Sosu için domates salçasını, zeytinyağını ve kıyılmış kekiği küçük bir kasede karıştırın.
4. Dinlendirdiğiniz hamuru iki parçaya ayırın. Her birini un serpilmiş tezgahın üzerinde elinizle basturarak açın. Yağlanmış yuvarlak bir kalıba hamuru yayın.
5. Hamurun üzerine hazırladığınız sosu fırça yardımı ile sürün. Üzerine tulum peynirini serpin, enine ikiye kesilmiş domatesleri de yerleştirin. En son zeytinyağından gezdirin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın.
6. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.
7. Fırından alın, isteğe göre ırice doğranmış maydanoz ve taze kekik serpip sıcak sıcak servis yapın.

Aşureli Kek



Malzemeler:

6 kişilik

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
- 100 gr tereyağı
- Yarım su bardağı portakal suyu (100 ml)
- 2 su bardağı un (240 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Aşure için:

- ½ paket Pakmaya Aşure
- 1,5 su bardağı su (300 ml)

Hazırlanışı:

1. Yarım paket aşureyi 1,5 su bardağı suda pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.
2. Yumurtaları ve şekeri mutfak robotunda köpük köpük olana dek çırpın.
3. Benmari usulü eritilmiş tereyağını ve portakal suyunu ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın.
4. En son elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı birbirine yedin.
5. Kek kalıbına önce aşureli karışımı sonra da üzerine kek hamurunu dökün.
6. 170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alın, soğuyunca ters çevirerek servis tabağına aktarın. Dilimleyip servis yapın.

Armutlu Kek



Malzemeler:

8 dilim için

- 2 adet armut
- 2 adet hazır kuşburnu çayı (sallama çayı)
- 2 adet karanfil tanesi
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 kahve fincanı kurutulmuş yaban mersini
- 1 çorba kaşığı pekmez

Hamuru için:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
- Yarım su bardağı haşlama suyu (soğuk)
- Yarım su bardağı zeytinyağı (100 ml)
- 2,5 su bardağı un (300 gr)
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

1. 1 litre suyu tencereye aktarın. Su kaynayınca içine kuşburnu sallama çayları, karanfil tanesini, çubuk tarçını, kurutulmuş yaban mersinini ve pekmezi ekleyin. 5 dakika sonra sallama çayı kaynayan suyun içinden alın.
2. Armutları soyup enine ikiye kesin ve kaynayan meyve aromalı suyun içine atın. 10 dakika haşladıktan sonra armutları içinden çıkartın.
3. Tel süzgeç yardımı ile yaban mersinini ayırın. Daha sonra kek yapımında kullanmak için ise suyundan da yarım su bardağı kadarını ayırın.
4. Kek hamuru için yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana dek yaklaşık 5 dakika boyunca çırpın.
5. Önceden ayırdığınız kuşburnu aromalı, soğutulmuş haşlama suyunu ve zeytinyağını ekleyin. 1 dakika daha karıştırıp kalan kuru malzemeyi ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı birbirine iyice yedin.
6. Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen kek kabına dökün. Hamurun üzerine yaban mersini tanelerini serpiştirin.
7. Fırını 170 dereceye ayarlayıp (Fırını önceden ısıtmanıza gerek yok!) hemen kek kalıbını fırına yerleştirin.
8. 20. dakikada hamur hafif sertleşmeye başlayınca armutları dik olarak yerleştirin. Fırının kapağını kapatın, keki 20-25 dakika daha pişirmeye devam edin. Daha sonra soğuyunca dilimleyip servis yapın.



Portakal Şekerlemeli Kakaolu Kek



Malzemeler:

- 4 orta boy kek için
- 4 adet yumurta
 - 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
 - Yarım su bardağı portakal suyu (100 ml)
 - 1 kahve fincanı süt (60 ml)
 - 50 gr eritilip ılınmış tereyağı
 - 1,5 su bardağı un (180 gr)
 - Yarım su bardağı Pakmaya Pirinç Unu (50 gr)
 - 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
 - 2 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
 - 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 50 gr portakal kabuğu şekerlemesi

Hazırlanışı:

1. Yumurtalar ile şekeri mikserde köpük köpük olana dek çırpın.
2. Portakal suyunu, sütü, eritilip ılınmış tereyağını ekleyin. Bir dakika daha çırpın.
3. Ayrı bir kaptan unu, Pakmaya Pirinç Unu'nun, Pakmaya Vanilyalı Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun ve Pakmaya Kakao'yu harmanlayın. Unlu karışım ile yumurtalı karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedirin.
4. En son zar şeklinde doğranmış portakal kabuğu şekerlemesini ilave edin.
5. Karışımı yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın.
6. 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

Çikolatalı Fındıklı Kek



Malzemeler:

- 6 kişilik
- 4 adet yumurta
 - 1 su bardağı toz şeker (160 gr)
 - 1 çay bardağı eritilip ılınmış tereyağı
 - 1 çay bardağı portakal suyu
 - 1 çay bardağı su (80 ml)
 - 1,5 su bardağı un (180 gr)
 - ½ su bardağı Pakmaya Pirinç Unu (50 gr)
 - 1 paket Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding
 - 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Üzeri için:

- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana dek mikserde çırpın.
2. Eritilip ılınmış tereyağını, portakal suyunu ve suyu ekleyip 1 dakika daha çırpın.
3. Ayrı bir kaptan unu, Pakmaya Pirinç Unu'nun, Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding'i (toz), Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.
4. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.
5. Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.



Zerdeçalı İrmikli Kek



Malzemeler:

4 kişilik

- 150 gr irmik
- 125 gr un
- 150 gr Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- 2 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 200 ml süt
- 1 kahve fincanı portakal suyu (60 ml)
- 25 gr tereyağı
- 50 ml sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tahin

Hazırlanışı:

1. Geniş bir kapta elenmiş unu, irmiği, şekeri, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve zerdeçalı harmanlayın.
2. Sıvı yağı, portakal suyunu, tahini, eritilip ılınmış tereyağını ve sütü ekleyin. Spatula ile karıştırın.
3. Hamuru yağlanmış orta boy kek kalıbına dökün. Oda ısısında 1 saat kadar dinlendirin.
4. Hamuru önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.
5. Pişen keki fırından alın, isteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şeker'i serpebilirsiniz.

Mısır Nişastalı Kahvaltılık Keki



Malzemeler:

8-10 dilim için

- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt (Tercihen kendi öz suyuyla birlikte)
- 1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
- 1 çay bardağı eritilip ılınmış tereyağı (80 ml)
- 1 su bardağı un (120 gr)
- Yarım su bardağı Pakmaya Mısır Nişastası
- 5-6 adet siyah zeytin (Doğranmış)
- 5-6 adet yeşil zeytin (Doğranmış)
- 3-4 yaprak kurutulmuş domates (Doğranmış)
- 1 küçük kase ufalanmış tatlı lor peyniri veya beyaz peynir
- 1'er çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, dereotu, nane karışımı
- 1 çay kaşığı pul biber

Hazırlanışı:

1. Yumurtaları mikserle köpük köpük olana dek çırpın.
2. Yoğurdu, Pakmaya Karbonat'ı ve eritilip ılınmış tereyağını ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın.
3. Unu ve Pakmaya Mısır Nişastası'nı ekleyip tahta bir kaşıkla pütürlü bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
4. Kalan malzemeyi de ilave edin. Hafifçe karıştırın.
5. Kek hamurunu ısıya dayanıklı yağlanmış kalıba dökün.
6. 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.
7. Fırından alın, dilimleyip ılık ılık servise hazır edin.



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		