




Okula
Dönüş



Pakmaya®

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com


Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberiniz olsun!

 /mutfaginyildizi


Her gün birbirinden güzel tarifler için...

 /mutfaginyildizi

Gelin siz de katılın, paylaşın...

 /mutfaginyildizi

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!

 /mutfaginyildiziv


Lezzet bu kanalda!

 /mutfaginyildizi

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...

 /mutfaginyildizi

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya ile

Okula Dönüş

Ve tatil bitti okula dönme vakti... Sizler için hazırladığımız besin değeri yüksek ve sağlıklı tarifleri isterseniz çocuklarınıza evde hazırlayabilir, isterseniz de okula giderken beslenme çantalarına koyabilirsiniz. Keyifle denemeniz, sevdiklerinizle paylaşmanız dileğiyle...

Afiyet olsun!



Elmalı Tarçınlı Muffin



Malzemeler:

- 16 adet
- 1 ¼ su bardağı un (250 gr)
 - 2 adet elma, soyulmuş, küp doğranmış (250 gr)
 - 3,5 çorba kaşığı tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış (100 gr)
 - 1 su bardağı toz şeker (200 gr)
 - 2 adet yumurta, çırpılmış
 - ½ su bardağı ılık süt (120 ml)
 - 1 tatlı kaşığı tarçın
 - 1/2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
 - Tuz

Hazırlanışı:

1. Tereyağı ile şekeri bir karıştırma kabında çırpın.
2. Çırpılmış yumurtaları ekleyip karıştırın. Sütü ilave edip homojen bir karışım haline getirin.
3. Unu tarçın ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile birlikte eleyerek bir kaba alın. Şekeri, bir tutam tuzu ve Pakmaya Şekerli Vanilini ilave edip karıştırın.
4. Kuru malzemeleri sıvı malzemelerin bulunduğu kaba aktarıp karıştırın. Elma küplerini de ekleyip tekrar karıştırın.
5. Muffin kalıplarınıza muffin kağıtlarını yerleştirin. Kalıpların üstünden bir parmak boşluk kalacak şekilde kek karışımını pay edin.
6. 180°C fırında kontrollü olarak yaklaşık 30 dakika pişirin.

Tahinli Pekmezli Kurabiye



Malzemeler:

- 25 adet
- 2,5 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (80 gr)
 - 100 gr toz şeker
 - 1 küçük yumurta
 - 2 çorba kaşığı pekmez (30 gr)
 - 2 çorba kaşığı tahin (30 gr)
 - 1 su bardağından 1 parmak eksik un (125 gr)
 - ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 1 tatlı kaşığı toz zencefil
 - Tuz

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabında eritilmiş tereyağı, toz şeker ve yumurtayı karıştırın. Tahin ve pekmezi de ilave edip karıştırmayı sürdürün.
2. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, zencefil ve bir tutam tuz ilave edip homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.
3. Hamuru tezgaha alıp rulo şekline getirin ve streç filme sararak buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
4. Dinlenen hamuru buzdolabından çıkarıp bıçakla 1 cm kalınlığında dilimlere bölün.
5. Kurabiyelerinizi yağlı kağıt serili bir fırın tepsinine dizip 180°C'de 12-13 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

Ev Yapımı Krakerler



Malzemeler:

15-20 Adet

- 1 su bardağı+1 çorba kaşığı un (150 gr)
- 3 çay kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (3 gr)
- ¼ çay bardağı zeytinyağı (30 ml)
- ½ su bardağından biraz az ılık süt (100 ml)
- 80 gr toz parmesan peyniri
- Tuz

Hazırlanışı:

1. Un, parmesan peyniri ve mayayı bir yoğurma kabında karıştırıp ortasını havuz gibi açın.
2. Ilık sütü, zeytinyağını ve bir tutam tuzu karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.
3. Hamuru üzeri kapalı olarak 1 saat mayalandırın.
4. Mayalanan hamuru unlanmış tezgahta merdane ile 2 mm inceliğinde açıp bıçakla 3-4 cm'lik uzun şeritler şeklinde kesin. Kestiğiniz şeritlerin üstüne çatalla delikler açıp dikdörtgenlere bölün.
5. Elde ettiğiniz krakerleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip 180°C'de kızarana kadara yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

Etli Sebzeli Pizza



Malzemeler:

2 adet

- 1,5 su bardağından 1 parmak eksik un (200 gr)
- 10 gr Pakmaya Yaş Maya
- 1 su bardağı ılık su (250 ml)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı (10 ml)
- Tuz

Üstü için

- 1 su bardağı mozzarella peyniri, rendelenmiş (150 gr)
- 2 parça biftek, jülyen doğranmış
- Renkli biberler, jülyen doğranmış
- 1 adet kabak, jülyen doğranmış
- ½ su bardağı domates püresi

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Yaş Mayayı ılık su ve şekerle bir kasede karıştırıp 15 dakika beklethin.
2. Unu yoğurma kabına alıp üstüne tuz serpiştirin, ortasını açın. Mayayı ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üstünü bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.
3. Dinlenen hamuru ikiye bölüp unlanmış tezgahta merdane yardımıyla açın. Açtığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üstüne domates püresini yayın, mozzarella peynirini serpiştirin.
4. Sebzeleri ve etleri de peynirin üstüne dizip önceden ısıtılmış 180°C fırında pizzanızı yaklaşık 12-13 dakika pişirin.

Sebzeli Tavuklu Kapalı Kiş



Malzemeler:

6 kişilik

- 1 ¾ su bardağı un (250 gr)
- 125 gr soğuk tereyağı, parçalara bölünmüş
- ¼ su bardağı soğuk su (80 ml)
- 2 gr Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 adet yumurta sarısı, çırpılmış
- Tuz

Dolgu için

- 200 gr tavuk göğsü, kuşbaşı doğranmış
- ½ su bardağı iç bezelye
- 1 adet kırmızı biber, ufak küp doğranmış
- 1 küçük kabak, ufak küp doğranmış
- ½ su bardağı krema (100 ml)
- Zeytinyağı

Hazırlanışı:

1. Unu 2 çay kaşığı tuz, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve tereyağı ile rondodan geçirerek kum tanecikleri haline getirin.
2. Suyu da ekleyip rondoyu tekrar çalıştırın. Karışımı streç filme sarıp üstüne bastırarak hamur haline getirin.
3. 2 parça yağlı kağıt arasına aldığınız hamuru merdane ile açıp 20 cm çapındaki tart kalıbınızın şeklini alacak şekilde yerleştirin.
4. Üstüne çatalla delikler açıp buzdolabında 15 dakika dinlenmeye bırakın.
5. Diğer yanda bir tavada 1 kaşık zeytinyağını ısıtıp tavukları kavurun. Sebzeleri de ilave ederek birkaç dakika pişirdikten sonra kremayı ekleyin. Birkaç dakika daha pişirip tuzunu ekleyin ve ateşten alın.
6. Tart hamurunun üstüne bir parça yağlı kağıt örtüp ağırlık yapması için bakliyatlar yerleştirin.
7. 170°C fırında kenarları pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üstündeki bakliyatları alın.
8. Hazırladığınız tavuklu harcı tartın içine doldurun. Kalan hamuru merdane ile ince açıp tartın üstüne kapatın. Hayvan figürlü kalıplarla artan hamurdan parçalar çıkarın ve tartınızın kenarlarına yapıştırın.
9. Tartın üstüne çırpılmış yumurta sarısı sürüp hayvan figürlerini yapıştırın. Tekrar fırına sürüp üstü pembeleşene kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

Hamura Sarılı Sebzeli Top Köfteler



Malzemeler:

10-12 adet

- 150 gr kıyma
- 2 adet arpacık soğan, rendelenmiş
- ¼ adet kabak, rendelenmiş, suyu sıkılmış
- 1 çorba kaşığı galeta unu
- Tuz, kimyon
- Akdeniz yeşillikleri
- Çeri domatesler

Hamur için

- ¾ su bardağı un (100 gr)
- 1 adet yumurta
- ½ çorba kaşığı yoğurt (8 gr)
- 1 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (25 gr)
- 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Hazırlanışı:

1. Önce hamuru hazırlayın. Yumurtayı çırpıp yoğurdu ve eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın.
2. Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve yarım çay kaşığı tuzu ilave edip karıştırın. Unu azar azar ekleyip yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur elde edin. Dinlenmeye bırakın.
3. Kıymayı soğan, kabak, galeta unu, bir tutam tuz ve kimyonla karıştırıp yoğurun. Ceviz büyüklüğünde toplar halinde yuvarlayın.
4. Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Unlanmış tezgah üzerinde hamur parçalarını merdane ile açıp içlerine birer adet köfte yerleştirip kapatın.
5. Hamura sarılı köftelerinizi yağlı kağıt serili bir tepsiye dizip 180°C fırında kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
6. Fırından çıkardıktan sonra Akdeniz yeşillikleri ve çeri domatesler eşliğinde servis edin.

Muzlu ve Çikolata Soslu Keşkül



Malzemeler:

4 kişilik

- ½ paket Pakmaya Keşkül
- 1+¼ su bardağı süt (300 ml)

Üstü için

- ½ paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 1 su bardağından bir parmak eksik süt (200 ml)
- 2 adet muz, dilimlenmiş
- Badem, kabaca doğranmış

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Keşkül'ü 300 ml süt ile üzerindeki tarife göre hazırlayın. Kare cam bir kabı ıslatıp keşkülü düzgün bir şekilde kabın içine boşaltın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında 4-5 saat soğutun.
2. Pakmaya Çikolatalı Sos'u 200 ml süt ile üzerindeki tarife göre hazırlayın.
3. Soğuyan keşkülü 4'e bölüp parçaları servis tabaklarına alın.
4. Üzerine çikolata sosu gezdirip muz dilimlerini yerleştirin. Badem parçalarıyla süsleyerek servis edin.

Şişte Kızarmış Ekmekler ve Meyveler



Malzemeler:

6 adet

- 2 kalın dilim kepek ekmeği
- 5-6 adet kiraz, çekirdekleri çıkarılmış
- 3-4 adet çilek, ikiye bölünmüş
- 2 adet kayısı, 4'e bölünmüş
- 1 adet kivi, küp doğranmış
- Birkaç dilim yeşil elma, ikiye bölünmüş
- Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 tatlı kaşığı tereyağı (10 gr)

Hazırlanışı:

1. Ekmeklerin kenarlarını bıçakla keserek ayırın ve küp şeklinde doğrayın.
2. Tereyağını ufak bir tavada eritip ekmekleri yağda kızartın. Kızaran ekmekleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağlarını süzdürün.
3. Ekmekleri meyvelerle birlikte karışık şekilde çöp şişlere dizin.
4. Üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis edin.



Çilekli Pelteli Sakızlı Muhallebi



Malzemeler:

- 6 adet
- ½ paket Pakmaya Sakızlı Muhallebi
 - 1+¼ su bardağı süt (300 ml)
- Çilek peltesi için
- 150 gr çilek
 - ¾ su bardağı su (150 ml)
 - ¼ su bardağı şeker (500 gr)
 - 1,5 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (15 gr)
 - 1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

1. İlk önce çilek peltelerini hazırlayın. Çilek, su ve şekeri bir tencerede bir taşım kaynatıp rondodan geçirerek püre haline getirin.
2. Pürenin 1/3'ünü ayırıp kalanını yeniden tencereye boşaltın. Limon suyunu ekleyip kaynama noktasına getirin.
3. Diğer yanda nişastayı kalan püre ile karıştırıp tencereye ekleyin ve karıştırarak yeniden kaynama noktasına gelmesini sağlayın.
4. Kaynadıktan sonra ocağı kısıp 2 dakika daha pişirin ve ateşten alın. Islatılmış silikon ya da metal kalıplara bir parmak kalınlığında olacak şekilde pelteyi paylaşın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırıp 2 saat soğutun.
5. Pakmaya Sakızlı Muhallebi'yi 300 ml süt ile paketin üzerindeki talimatlara uygun olarak pişirin. Kalıpları buzdolabından çıkarıp peltelerin üstlerini sakızlı muhallebi ile doldurun.
6. Buzdolabında bir gece soğuttuktan sonra kalıplardan çıkarıp servis edin.

Meyveli Sütlaç



Malzemeler:

- 4 kişilik
- 1 paket Pakmaya Sütlaç
 - 3 su bardağı süt (750 ml)
 - 1 adet kiwi
 - 4-5 adet kiraz
 - 2 adet kayısı
 - 4-5 adet çilek
 - Kavrulmuş file fındık

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Sütlaç'ı 750 ml süt ile paketin üzerindeki talimatlara uygun olarak hazırlayın. Ufak kavanozlara pay edip buzdolabında birkaç saat soğumaya bırakın.
2. Kivi'yi soyup küp şeklinde doğrayın. Kirazları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Çilekleri dörde bölün. Kayısların çekirdeklerini çıkarıp dörde bölün.
3. Soğuyan sütlaçların üzerlerine meyveleri karışık olarak pay ederek servis 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
Böğürtlen (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
Esmere 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		
Galet 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		