



Bayramlık Lezzetler



Pakmaya®

TARİF KİTAPÇIKLARI SERİSİ

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

Bayramlık Lezzetler

Sofralardaki paylaşımlar bayramın evlere getirdiği coşkuyu ikiye katlar. Biz de sizler için bayram sofralarınızı daha da renklendirecek tatlar hazırladık. Keyifle denemeniz ve sevdiklerinizle paylaşmanız dileğiyle. İyi bayramlar...

Afiyet olsun!



Lor Tatlısı, Krema Vişne Sos Eşliğinde



Malzemeler:

15 adet

- 650 gr tatlı lor peyniri
- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un (45 gr)
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ su bardağı krema, çırpılmış

Şerbet için

- 2 su bardağı şeker (400 gr)
- 2 su bardağı su (500 ml)
- Yarım limonun suyu

Vişne sosu için

- 1 çay bardağı dondurulmuş vişne (50 gr)
- 3 çorba kaşığı toz şeker (30 gr)
- ¼ paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

1. İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2. Lor peynirini yumurtalar, un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile bir kaba alıp iyice yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 15 parçaya bölüp parçaları yuvarlayın ve cam bir fırın kabına dizin.
3. Lor tatlılarını 180°C fırında üzerleri pembeleşene kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.
4. Fırından çıkardığınız sıcak lor tatlılarının üzerine soğuyan şerbeti dökün.
5. Vişne sosu için hazırladığınız tüm malzemeleri ufak bir tencerede kaynamaya koyun. Biraz koyulaşana kadar birkaç dakika kaynatıp ateşten alın, soğumaya bırakın.
6. Tatlılar şerbeti çektiikten sonra çırpılmış krema ve vişne sos eşliğinde servis edin.

Hamura Sarılı Bezelyeli Bonfile



Malzemeler:

2 adet

- 2 su bardağı un (280 gr)
- ½ su bardağı + 1 parmak ılık su (140 ml)
- 3 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı (10 ml)
- 1 adet yumurta sarısı
- Tuz

İçi için

- 1 su bardağı iç bezelye
- 600 gr bonfile (bütün parça)
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

1. Unu su, Pakmaya Aktif Kuru Maya, zeytinyağı ve bir tutam tuzla karıştırıp yoğurun. Üstü örtülü olarak 20 dakika mayalandırın.
2. Bezelyeleri kaynar tuzlu suda 2 dakika haşlayıp süzün. Rondodan geçirerek püre haline getirin.
3. Bonfileyi 2 parçaya bölüp parçaların her yüzünü hafifçe zeytinyağlanmış kızgın bir tavada mühürleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
4. Hamuru ikiye bölüp merdane ile açın. Bezelye püresini hamurların üstüne pay edip yayın. Etleri bezelyenin üstüne yerleştirin. Hamuru etin etrafına paket şeklinde sarın.
5. Ters çevirerek yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin. Üstüne çırpılmış yumurta sarısı sürerek 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.



Kayısılı Pudingli Kadayıf Tatlısı



Malzemeler:

6 kişilik

- 250 gr tel kadayıf
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı (120 ml)
- ½ çay bardağı toz şeker (50 gr)
- 1 çay bardağı fındık, kavrulmuş, iri kıyılmış (55 gr)
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 600 ml süt
- 8 adet kayısı, doğranmış

Hazırlanışı:

1. Kadayıfları ufalayın. Ayçiçek yağın yapaşmaz tabanlı geniş bir tavada ısıtın. Kadayıfları ve toz şekeri ekleyip karıştırarak pembeleşene kadar kavurun. Fındıkları karıştırıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın.
2. Pakmaya Vanilyalı Puding'i 600 ml sütle üzerindeki talimatlara göre hazırlayın. Ocaktan indirip içine kayısıları karıştırın. Ilımaya bırakın.
3. Kadayıfların yarısını kare şeklindeki cam bir fırın kabının tabanına düzgün şekilde yayın. Üstüne kayısılı pudingi döküp tepesini kalan kadayıflarla kaplayın.
4. Buzdolabında bir gece soğuttuktan sonra servis edin.

Perde Pilavı



Malzemeler:

2 adet

- 1 adet tavuk göğsü, haşlanmış
- ¾ su bardağı pirinç (170 gr)
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık, kavrulmuş (20 gr)
- 1 çay bardağı badem, kavrulmuş (40 gr)
- 2 çorba kaşığı tereyağı (50 gr)
- Tuz, karabiber, yenibahar

Hamur için

- 1,5 su bardağı un (200 gr)
- 1 çorba kaşığı yoğurt (15 gr)
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (50 gr)
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Dışı için

Birkaç adet kabuksuz badem

Hazırlanışı:

1. Haşlanmış tavuk etini didikleyin.
2. Tereyağını tencerede eritip kızdırın. Yıkamış pirinci ekleyip birkaç dakika kavurun. Bir tutam tuz, karabiber ve yenibaharla tatlandırın. 1 su bardağı sıcak su ekleyip pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alıp bademleri, dolmalık fıstıkları ve tavukları karıştırıp dinlenmeye bırakın.
3. Hamur için; yumurtaları yoğurt, tereyağı ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile bir kapta karıştırın. Unu azar azar ekleyip hafif yumuşak kıvamda bir hamur elde edin.
4. Hamuru 2 parçaya bölüp her birini merdane yardımı ile kalınca açın. Isıya dayanıklı orta boy kaplarınızı yağlayıp duvarlarına bademleri yapıştırın ve hamurları kalıpların içine döşeyin. Kalıpların kenarlarından hamurun taşmasına izin verin.
5. İçlerini hazırladığınız pilavla doldurup dışarı taşan hamur parçalarıyla tabanlarını sıkıca kapatın. 180°C fırında hamur iyice kızarana kadar 30-35 dakika pişirin. Kalıptan çıkarp sıcak olarak servis edin.



Kalbura Bastı



Malzemeler:

15 adet

- 5 çorba kaşığı tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış (125 gr)
- 2,5 su bardağı un (350 gr)
- 4 çorba kaşığı irmik (40 gr)
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı (120 ml)
- 2 çorba kaşığı yoğurt (50 gr)
- 1 yumurta
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Tuz
- 1 su bardağı ceviz içi, iri dövülmüş

Şerbet için

- 2 su bardağı şeker (400 gr)
- 2 su bardağı su (500 ml)
- Birkaç damla limon suyu

Hazırlanışı:

1. İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2. Tereyağı, ayçiçek yağı, yoğurt ve yumurtayı bir kapta karıştırın. İçine unu, irmiği, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, bir tutam tuz ve Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.
3. Hamuru 15 parçaya bölüp parçaları yuvarlayın. Bir tel süzgecin içinde hamur parçalarını açın. İçlerine biraz ceviz ekleyip kenarlarını üst üste bindirerek ortada birleştirin ve miniciklayarak yapıştırın.
4. Hazırladığınız tatlıları geniş cam bir fırın kabına yerleştirip 170°C'de kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
5. Fırından çıkan sıcak tatlılar üzerine soğutulmuş şerbeti dökün. Tatlılarınızın şerbeti çektiikten sonra servis edin.

Patlıcanlı Kıymalı Mini Pideler



Malzemeler:

10 adet

Hamur için

- 2 su bardağı un (280 gr)
- 5 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
- ¾ su bardağı ılık su (200 ml)
- Tuz
- 1 adet yumurta sarısı

Üstü için

- 150 gr kıyma
- 1 adet patlıcan, ufak küp doğranmış
- 2 adet arpacık soğan, ince doğranmış
- 1 küçük domates, rendelenmiş
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

1. Un, Pakmaya Aktif Kuru Hamur Mayası, ılık su ve bir tutam tuzu bir kapta karıştırıp yoğurun. Kıvamını un ya da su ekleyerek ayarlayabilirsiniz. Üstünü bir bezle örtüp 30 dakika mayalandırın.
2. Bir tavada 2 kaşık zeytinyağını ısıtıp patlıcanları kavurun. Kıymayı ve soğanları da ekleyip et pişene kadar birkaç dakika daha pişirin. Üzerine domates rendesini de ilave edip 2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın.
3. Mayalanan hamuru 10 parçaya bölüp yuvarlayın. Üstlerini yeniden bezle örterek 15 dakika daha dinlendirin. Unlanmış tezgahta hamurları merdane ile ince oval şekilde açın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
4. Hamurların kenarlarından 1'er cm boşluk bırakın ve patlıcanlı karışımı hamurların üstüne paylaşın. Kenarlarını içe doğru katlayıp uçlarını yapıştırın. Hamurların üstüne çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 190°C fırında 15-20 dakika pişirip servis edin.

Pastırmalı Patatesli Tepsi Böreği



Malzemeler:

8 kişilik

- 2 su bardağı + 4 çorba kaşığı un (320 gr)
- ½ su bardağı + 1 parmak ılık süt (140 ml)
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı (30 ml)
- 2 çorba kaşığı yoğurt (50 gr)
- 12 gr Pakmaya Yaş Maya
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (50 gr)
- Çörek otu, keten tohumu

İçi için

- 150 gr çemensiz pastırma, ufak parçalara bölünmüş
- 2 büyük patates, haşlanmış
- Zeytinyağı
- Tuz, toz kırmızıbiber

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Yaş Maya ve toz şekeri ılık sülle karıştırıp 15 dakika bekletin.
2. Unu bir kaba alıp ortasını açın. Tuzu, yoğurdu, ayçiçek yağını, 1 adet yumurtayı ve mayayı ekleyip karıştırın. Pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamurun kıvamını ayarlamak için un ya da su ekleyebilirsiniz. Hamurunuzu üstü bezle örtülü olarak 30 dakika mayalandırın.
3. Patatesleri soyup ezici ile ezin ve büyük bir karıştırma kabına alın. 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber, 3-4 çorba kaşığı zeytinyağı ve pastırmaları ekleyip karıştırın.
4. Mayalanan hamuru merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. Harcı hamurun ortasına yerleştirip rulo şeklinde sarın. Hamurun 2 ucunu birleştirip çember oluşturun ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörek otu ve keten tohumu serpiştirin, bıçakla kesikler atın.
5. 180°C fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edin.

Peynirli Ispanaklı Pofuduk Gözleme



Malzemeler:

- 1+²/₃ su bardağı un (240 gr)
- ²/₃ su bardağı ılık su (170 ml)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı (20 ml)
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ paket Pakmaya Instant Kuru Maya
- 1 adet yumurta sarısı
- Susam, haşhaş

İçi için

- 250 gr ıspanak, ince doğranmış
- 1 küçük soğan, ince yemeklik doğranmış
- 1 su bardağı taze kaşar peyniri rendesi (100 gr)
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

1. Unu Pakmaya Instant Kuru Maya, ılık su, zeytinyağı ve tuz ile birlikte bir yoğurma kabında karıştırın. Kıvamını ılık su ya da un ekleyerek ayarlayabilirsiniz.
2. Karışımı yoğurup pürüzsüz ve homojen bir hamur elde edin. 3'e bölüp beze haline getirin ve üzerlerini örterek yarım saat mayalanmaya bırakın.
3. 2 kaşık zeytinyağını bir tavada ısıtın, soğanları ekleyip 1 dakika kavurduktan sonra ıspanakları ilave edin. Birkaç dakika karıştırarak kavurun, tuz ve karabiberle tatlandırıp kaşar peyniri rendesini ekleyerek karıştırın.
4. Dinlenen hamurları unlu tezgahta merdane ile mümkün olduğunca ince ve kare şekline yakın bir şekilde açın. Ispanaklı harcı hamurların ortasına pay edip zarf şeklinde kapatıp birleşme noktalarını yapıştırın.
5. Ters çevirip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üstüne çırpılmış yumurta sarısı sürüp susam ve haşhaş serpiştirin.
6. 180°C fırında üstü pembeleşene kadar 20-25 dakika pişirin.

Antep Fıstıklı Şekerpare



Malzemeler:

8 kişilik

- 250 gr margarin, oda sıcaklığında yumuşamış
- 3 su bardağı un (420 gr)
- 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şeker (50 gr)
- 4 çorba kaşığı irmik (40 gr)
- 2 yumurta
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Kabuksuz Antep fıstığı

Şerbet için

- 2 su bardağı şeker (400 gr)
- 2 su bardağı su (500 ml)
- Birkaç damla limon suyu

Hazırlanışı:

1. İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2. Margarin, Pakmaya Pudra Şeker, irmik, yumurta, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i bir kaba alın. Unu azar azar ilave ederek malzemelere yedirin. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde ettiğinizde unu eklemeyi bırakın.
3. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kurabiye gibi yuvarlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine birer adet Antep fıstığı yerleştirin.
4. Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
5. Fırından çıkardığınız sıcak şekerparelerin üzerine soğuyan şerbeti dökün. Şekerpareler şerbeti çektikten sonra servis edin.

Şam Tatlısı



Malzemeler:

8 kişilik

- 2 su bardağı irmik (350 gr)
- 1,5 su bardağı un (200 gr)
- 1 su bardağı yoğurt (200 gr)
- 1 su bardağı toz şeker (200 gr)
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Kabuksuz yer fıstığı

Şerbet için

- 2 su bardağı şeker (400 gr)
- 2 su bardağı su (500 ml)
- Birkaç damla limon suyu

Hazırlanışı:

1. İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2. Yoğurdu ve toz şeker karıştırın. Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, irmiği ve unu da ekleyip karıştırın.
3. Cam bir fırın kabını yağlayıp karışımı kaba boşaltın. Üzerine aralıklı olarak ve sıralar halinde yer fıstıklarını dizin.
4. Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri iyice kızarana kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.
5. Tatlıyı fırından alıp sıcakken dilimleyin ve şerbeti üzerine gezdirin. Birkaç saat dinlendirip 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
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		

