Hafif Yaz Tarifleri

MUTFAĞIN YILDIZI

Pakmaya®

TARİF KİTAPÇIKLARI SERİSİ

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!
/mutfaginyildizitv

Lezzet bu kanalda!
/mutfaginyildizi

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...
/mutfaginyildizi

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:
pakmaya.com.tr

Pakmaya ile

Hafif Yaz Tarifleri

Yaz sıcaklarında vücudumuzun aradığı hafifliği lezzetli tariflerle buluşturduk. Atıştırmalıklardan tatlılara, pizzadan sufleye sizler için hazırladığımız bu yaz lezzetlerine bayılacaksınız. Keyifle denemeniz, sevdiklerinizle paylaşmanız dileğiyle...

Afiyet olsun!

Yoğurtlu Çilekli Çubuk Dondurma

Malzemeler:

10 adet
- 300 gr çilek, sapları çıkarılmış
- 2 su bardağı yoğurt (400 gr)
- 4 çorba kaşığı bal
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

1. Çilekleri parçalara bölüp balın yarısı ile birlikte rondodan geçirerek iri parçacıklı püre haline getirin.
2. Bir kapta kalan balı Pakmaya Şekerli Vanilin ve yoğurtla birlikte çırparak karıştırın. Çilek püresini bu karışıma ekleyip hafifçe karıştırın.
3. Çubuk dondurma kalıplarınıza karışımı pay edin. Buzlukta dondurun.
4. Servisten 10 dakika önce buzluktan çıkarın.

Haşhaşlı Tulum Peynirli Grisini

Malzemeler:

15 adet
- 185 gr un
- 5 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
- ¼ çay bardağı zeytinyağı (30 ml)
- ½ su bardağı ılık süt (125 ml)
- 1 çay bardağı tulum peyniri, rendelenmiş (80 gr)
- 1 çorba kaşığı haşhaş (10 gr)

Hazırlanışı:

1. Un, peynir, Pakmaya Aktif Kuru Maya ve haşhaşı bir kapta karıştırıp ortasını açın. Ilık sütü ve zeytinyağını ilave edip karıştırın.
2. Pürüzsüz bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Üzeri örtülü olarak oda sıcaklığında yarım saat mayalandırın.
3. Mayalanan hamuru unlanmış tezgahta merdane ile yarım santim kalınlığında açıp bıçakla 1 cm'lik uzun şeritler kesin. Şeritleri tezgah üzerinde yuvarlayarak grisini şekli verin.
4. Grisinileri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip 180°C fırında 10-12 dakika pişirin.

Şeftalili Semifreddo

Malzemeler:

8 kişilik
- 5 adet şeftali
- 1 su bardağı toz şeker (200 gr)
- ¼ su bardağı su (60 ml)
- 2 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı krema, soğutulmuş (200 ml)
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Tuz

Hazırlanışı:

1. Baton kek kalıbınızı streç filmle kaplayın. Streç filmlerin kalıbın kenarlarından taşmasını sağlayın.
2. Şeftalileri kabuklu olarak parçalara bölün ve rondodan geçirerek püre haline getirin.
3. Suyu ve şekeri orta ateşte kaynatarak pişirip şurup haline getirin.
4. Yumurta beyazlarını bir tutam tuzla birlikte mikserin yüksek devrinde çırparak kabartın. Sıcak şurubu içine ip gibi akıtarak çırpmaya devam edin. Şurubun hepsini akıttıktan sonra karışım oda sıcaklığına gelene kadar çırpmayı sürdürün ve mereng haline getirin.
5. Kremayı Pakmaya Şekerli Vanilin ile birlikte mikserde çırparak sertleştirin.
6. Şeftali püresini merenge ekleyip spatula ile yavaşça karıştırın. Daha sonra karışımı çırpılmış kremaya ilave edin ve tekrar yavaşça karıştırın.
7. Semifreddo karışımını kalıba boşaltın, üstünü spatula ile düzleştirip streç filmle kapatın.
8. Bir gece buzlukta beklettikten sonra dilimleyerek servis edin.

Baget Tam Buğday Ekmeği ve İncirli Keçi Peynirli Bruschetta

Malzemeler:

2 adet
- 1,5 su bardağından biraz eksik ılık su (350 ml)
- 7 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1 + ¾ su bardağı beyaz un (250 gr)
- 1 + ¾ su bardağı tam buğday unu (250 gr)
- 10 gr tuz

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

Hazırlanışı:

1. Unu Pakmaya Aktif Kuru Maya, ılık su ve tuzla birlikte bir kapta karıştırıp yoğurarak pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamur fazla yumuşak ya da sert olursa su veya un ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz.
2. Üzeri örtülü olarak hamuru 1 saat mayalandırın.
3. Mayalanan hamuru tezgaha alıp ikiye bölün. Merdane ile ince uzun oval şekilde açıp hamurun her iki kenarını üst üste gelecek şekilde içe doğru katlayarak baget şekli verin. Hamurların birleşme noktalarının birbirlerine yapıştığından emin olun.
4. Birleşme noktaları tabana gelecek şekilde bagetleri yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin. Üstlerine un serpiştirip nemli bir bez örterek 1 saat daha mayalandırın.
5. 220°C ısınmış fırında bagetleri 25 dakika pişirin.
6. Ilıdıktan sonra dilimleyip üstlerinde zeytinyağı gezdirin. Keçi peyniri ve kuru incir parçaları ekleyerek servis edin.

Pakmaya®

Pakmaya®

Çilekli Pudingli Mini Cheesecake

Malzemeler:

3 adet
- ½ paket Pakmaya Çilekli Puding
- 1+¼ su bardağı süt (300 ml)
- 1 çorba kaşığı toz jelatin (15 gr)
- 3 çorba kaşığı sıcak su
- 150 gr labne
- 6 adet yulaflı bisküvi
- 2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (50 gr)
- Çilek doğranmış

Hazırlanışı:

1. Yulaflı bisküvileri rondodan geçirip eritilmiş tereyağı ile karıştırın.
2. 8 cm çapında 7 cm yüksekliğinde 3 adet metal çemberin tabanını yağlı kağıt ile kaplayıp içine asetat yerleştirin. Bisküviyi 3 kalıba pay edip dibine döşeyin.
3. Pakmaya Çilekli Puding'i 300 ml sütle pişirin. İçine labneyi ekleyip karıştırın.
4. Toz jelatini sıcak suyun içinde eritip pudingli karışıma yedirin. Elde ettiğiniz karışımı çember kalıplara boşaltın.
5. Buzdolabında bir gece soğuttuktan sonra mini cheesecake'leri kalıplarından çıkarın. Üstlerini çileklerle süsleyerek servis edin.

Yaz Sebzeleriyle Kepekli Pizza

Malzemeler:

2 adet:
- 1,5 su bardağından 1 parmak eksik kepekli 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)
- Renkli biberler, ince dilimlenmiş
- 1 adet kabak, ince dilimlenmiş
- 1 adet patlıcan, ince dilimlenmiş
- ½ su bardağı domates püresi

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Yaş Mayayı ılık su ve şekerle bir kasede karıştırıp 15 dakika bekletin.
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 yuvarlak olacak şekilde açın. Açtığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üstüne domates püresini yayın, mozzarella peynirini serpiştirin.
4. 180°C fırında pizzanızı 10 dakika pişirin. Sebzeleri de pizzanın üstüne dizip 3 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın ve sıcak olarak servis edin.

Pakmaya

Pakmaya

Kayısılı Vanilyalı Pudingli Kat Kat Kup

Malzemeler:

4 kişilik
- ½ paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 1,5 su bardağından biraz az süt (350 ml)
- 150 gr labne peyniri
- ½ su bardağı krema, çırpılmış (100 ml)
- 350 gr kayısı, çekirdekleri çıkarılmış
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 3 çorba kaşığı badem likörü
- 2 çorba kaşığı toz şeker (30 gr)
- 50 gr badem
- 2 çorba kaşığı bal (30 gr)
- 4 adet savoyer bisküvi

Hazırlanışı:

1. Kayısıları doğrayıp şeker, badem likörü ve limon suyu ile birlikte tencereye koyun. Kaynadıktan sonra birkaç dakika pişirip ocaktan alın, soğumaya bırakın.
2. Pakmaya Vanilyalı Puding'i 350 ml sütle pişirin. Ateşten alıp labneyi ekleyin ve karıştırın. Soğuduktan sonra çırpılmış kremaya da ilave edip karıştırın.
3. Bademleri balla birlikte birkaç dakika pişirin. Ocaktan alıp tek tek yağlı kağıt üstüne dizin.
4. Savoyerleri kup bardaklarınızın dibine yerleştirin. Kayısılardan biraz ayırıp savoyerlerin üstüne kayısıları pay edin, bademlerden serpiştirin. Pudingli karışımı da bademlerin üzerine ekleyip kalan bademler ve kayısılarla süsleyin.
5. Buzdolabında en az 2 saat soğutup servis edin.

Keçi Peynirli Soslu Ispanaklı Suffle

Malzemeler:

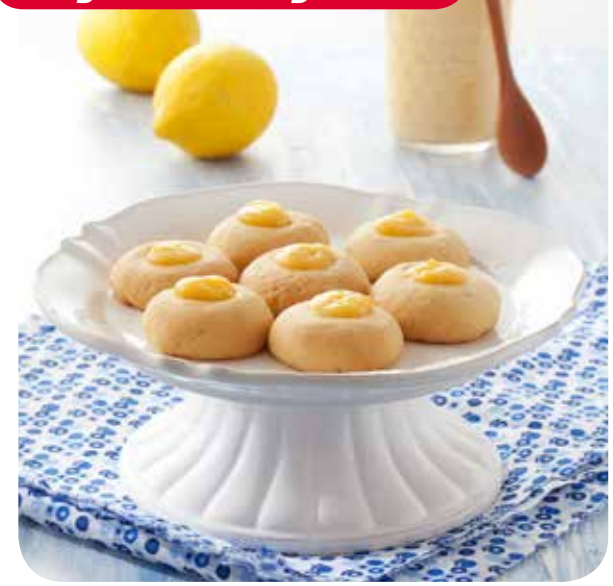
2 kişilik
- 250 gr ıspanak, ince kıyılmış
- 1 yumurta
- ½ su bardağı krema (100 ml)
- Tereyağı
- 2 gr Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Tuz, karabiber

Peynir sosu için
- 30 gr yumuşak keçi peyniri (büş)
- 3 çorba kaşığı krema (30 ml)
- 2 çorba kaşığı süt (20 ml)

Hazırlanışı:

1. Bir çorba kaşığı (25 gr) tereyağını bir tavada eritip ıspanakları ekleyin ve çevirerek birkaç dakika pişirin. Suyunu iyice süzüp blendere alın. Yumurtayı ekleyip püre haline gelene kadar karıştırın. Kremayı ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu da ilave edip blenderi duraksamalı olarak birkaç kez daha karıştırın.
2. Sufle kaplarınızı tereyağıyla iyice yağlayıp karışımı kaplara pay edin. Kapları bir fırın kabına yerleştirip yarılarına gelecek kadar su ekleyin. 170°C fırında kontrollü olarak 40 dakika pişirin.
3. Krema, süt ve peyniri ufak bir sos kabında peynir eriyene kadar karıştırarak pişirin. Ispanak suflenizi peynir sosu eşliğinde servis edin.

Limonlu Krema Dolgulu Kurabiyeler



Malzemeler:

20 Adet

Limonlu krema için

- 3 adet yumurta
- 6 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (60 gr)
- ¾ çay bardağı limon suyu, taze sıkılmış (75 ml)
- 100 ml krema
- Bir tutam tuz

Kurabiye için

- 4 çorba kaşığı tereyağı, oda sıcaklığında yumuşatılmış (100 gr)
- 1,5 su bardağından 1 parmak eksik un (200 gr)
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (30 gr)
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ adet limon kabuğu rendesi
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 yumurta

Hazırlanışı:

1. Yumurta, şeker, tuz ve limon suyunu benmariye uygun bir kapta birkaç dakika karıştırın. Kremayı da ilave edip karıştırmayı sürdürün. Karışımı benmariye alın ve 10 dakika boyunca sürekli karıştırarak krema koyulaşana kadar pişirin. Karışımı sıcak suyun üzerinden alıp bir dakika daha karıştırarak ılımasını sağlayın. Üstünü streç filmle kapatıp buzdolabında en az 8 saat bekletin.
2. Kurabiye için hazırladığınız malzemelerin hepsini bir yoğurma kabında karıştırıp yoğurun. Hamurdan cevizden biraz küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Hafifçe yassılaştırıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve ortalarına baş parmağınızla bastırarak bir oyuk oluşturun.
3. Limonlu kremayı bir sıkma poşetine doldurup kurabiyelerin üstündeki oyuklara limonlu krema sıkın.
4. 180°C fırında 13-14 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

Jöleli Yaz Meyveleri ve Vanilyalı Pudingle Kup

Malzemeler:

4 Kişilik

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 su bardağı süt (750 ml)
- 1 paket çilekli jöle
- 10 adet kiraz, ikiye bölünmüş
- 5 adet kayısı, küp doğranmış
- 5 adet çilek, küp doğranmış

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Vanilyalı Puding'i 750 ml süt ile paketin üzerindeki talimata uygun olarak hazırlayın. Servis bardaklarına pay edip oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Daha sonra buzdolabında 2 saat soğutun.
2. Soğuyan pudinglerin üstüne karışık olarak meyveleri yerleştirin.
3. Jöleyi üzerindeki talimata uygun olarak hazırlayıp meyvelerin üzerine dökün. Tekrar buzdolabına koyup birkaç saat daha soğuttuktan sonra servis edin.

Pakmaya

Pakmaya

Pakmaya®

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
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		

Tariflerin her hakkı Pakmaya'ya aittir, izinsiz kullanılamaz.

Pakmaya®

mutfaginyildizi.com | facebook.com/mutfaginyildizi