



Kahvaltılık Tarifler



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

Kahvaltılık Tarifler

Kahvaltı, ipe çekilen hafta sonunun arkadaşlarla ya da aileyle paylaşılan en gözde öğünü.

Bu özel öğünü birkaç farklı dokunuşla renklendirmeye ne dersiniz? Hem damaklarınızı

hem de gözlerinizi mutlu edecek kahvaltılık tarifleri sizler için hazırladık.

ŞKeyifle denemeniz ve sevdiklerinizle paylaşmanız dileğiyle...

Afiyet olsun!



Sucuklu Muffin



Malzemeler:

10 adet

- 1 ¼ su bardağı un (250 gr)
- ¾ su bardağı ılık su (180 ml)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı (10 ml)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 6 dilim sucuk, ufak küp doğranmış
- 2 çorba kaşığı tanelenmiş mısır
- 2 çorba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
- 150 gr taze kaşar peyniri, rendelenmiş

Hazırlanışı:

1. Unu Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, ılık su, zeytinyağı, şeker ve tuz ile birlikte bir yoğurma kabında karıştırın. Kıvamı fazla yumuşak ya da sert olursa biraz daha ılık su ya da un ekleyerek ayarlayabilirsiniz.
2. Karışımı yoğurup pürüzsüz bir hamur haline getirin. Peynirleri, sucukları, mısırları ve zeytinleri de ekleyip malzemelerin hamura iyice karışmasını sağlayın.
3. Hamurun üstünü ıslak bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.
4. Muffin kalıbınızı yağlayın. Dinlenen hamuru 10 eşit parçaya bölüp parçaları yuvarlayın ve muffin kalıbınızın gözlerine doldurun.
5. 180 °C fırında kontrollü olarak 20-25 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra servis edin.

Kabak Çekirdekli Ekmek



Malzemeler:

6 kişilik

- 1 su bardağı beyaz un (140 gr)
- 1 su bardağından 1 parmak az kepekli un (120 gr)
- ¾ su bardağı ılık su (190 ml)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı (10 ml)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 çorba kaşığı kabak çekirdeği içi (30 gr)

Hazırlanışı:

1. Unu Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, ılık su, zeytinyağı ve tuz ile birlikte bir yoğurma kabında karıştırın. Kıvamını biraz daha ılık su ya da un ekleyerek ayarlayabilirsiniz.
2. Karışımı yoğurup pürüzsüz ve homojen bir hamur elde edin. Birkaç adet kabak çekirdeğini kenara ayırıp kalanları hamura karıştırarak yoğurmaya devam edin.
3. Hamurun üstünü ıslak bir bezle örtüp 1 saat dinlendirin ve unlanmış tezgaha alıp yuvarlayın. Keten ve unlanmış bir bezle kaplanmış yuvarlak bir sepete hamuru ters çevirerek yerleştirin ve yarım saat daha mayalandırın.
4. Mayalanan hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Üzerine ayırdığınız kabak çekirdeklerini yerleştirin.
5. 200°C fırında 15 dakika pişirdikten sonra fırının ısısını 170°C'ye düşürerek 25 dakika daha pişirin. Ekmeğiniz pişerken fırının içine içi su dolu ısıya dayanıklı bir kap yerleştirin.



Muzlu Çilekli Pancake



Malzemeler:

10 adet

- 1 + ¾ su bardağı un (250 gr)
- 2 su bardağından 1 parmak az süt (420 ml)
- ½ çay bardağı toz şeker (50 gr)
- 2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (50 gr)
- 2 adet yumurta, çırpılmış
- 8 gr Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ çay kaşığı tuz
- 2 adet muz, dilimlenmiş
- 15 adet çilek, dörde bölünmüş
- Kavrulmuş fındık, kabaca doğranmış
- Bal

Hazırlanışı:

1. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, toz şeker, Pakmaya Şekerli Vanilin ve tuzu bir kaptan karıştırın.
2. Yumurtaları süt ve eritilmiş tereyağı ile birlikte başka bir kaptan karıştırın ve unlu karışıma ekleyip çırpın.
3. Yapışmaz tabanlı orta boy bir tavayı ısıtıp tereyağı ile hafifçe yağlayın. Pancake harcınızdan ufak bir kepçe alıp tavaya boşaltın.
4. 2 dakika pişirdikten sonra spatula yardımıyla diğer yüzünü çevirin. 2 dakika daha pişirip tavadan alın. Tüm pancake'leri aynı şekilde pişirin, her seferinde tavanızı hafifçe yağlayın.
5. Pancake'leri bir tabağa üst üste dizip üstlerine çilekleri ve muzları yerleştirin. Fındık parçalarını serpiştirip bal gezdirerek servis edin.

Kuru Domatesli Zeytinli Lorlu Kek



Malzemeler:

6 kişilik

- 2 çorba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin (30 gr)
- 5 adet kuru domates, küp doğranmış (50 gr)
- 1 su bardağı lor (100 gr)
- 1 çorba kaşığı çörek otu
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 + ¾ su bardağı un (250 gr)
- 2 adet yumurta
- ¾ su bardağı süt (150 ml)
- 2/3 su bardağı zeytinyağı (100 ml)
- ½ paket Pakmaya Kabartma Tozu
- Tuz

Hazırlanışı:

1. Yumurta, zeytinyağı ve sütü bir kaptan karıştırın.
2. Unu ve Pakmaya Hamur Kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Kıvamı yumuşak gelirse biraz daha un ekleyerek ayarlayabilirsiniz.
3. Kuru domatesleri, zeytinleri, lor peynirini, kekiği ve çörek otunu da ekleyip karıştırın.
4. Baton kek kalıbınızı yağlayıp karışımı kalıba boşaltın. 170°C fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.



Kabaklı Dereotlu Beyaz Peynirli Poğaç



Malzemeler:

12 adet

- 2 su bardağı+2 çorba kaşığı un (300 gr)
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2/3 çay bardağı zeytinyağı (80 ml)
- 120 gr az yağlı beyaz peynir, rendelenmiş
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ¼ demet dereotu, ince kıyılmış
- 70 gr kabak, rendelenmiş
- Çörek otu
- Tuz

Hazırlanışı:

1. Yumurtayı zeytinyağı ve yoğurtla bir kapta çırpılarak karıştırın.
2. Un, Pakmaya Hamur Kabartma tozu ve bir tutam tuz ekleyip ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde edin.
3. Rendelenmiş kabakların suyunu iyice sıkıp hamura ekleyin. Beyaz peynir ve dereotunu da ilave edip malzemeleri hamura karıştırın.
4. Kıvamı fazla yumuşak olursa biraz daha un ekleyerek toparlayabilirsiniz. Hamurdan cevizen biraz büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerlerine avucunuzla bastırarak hamur parçalarını yassılaştırın. İkiye katlayıp yarım ay şekli verin ve kenarlarını yapıştırın.
5. Poğaçalarınızı yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırça ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörek otu serpiştirerek 170°C fırında pembeleşene kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Keten Tohumlu Kayısı Marmelatlı Kurabiye



Malzemeler:

6 adet

- 5 çorba kaşığı tereyağı (125 gr)
- 4 çorba kaşığı toz şeker (60 gr)
- 4 çorba kaşığı esmer şeker (60 gr)
- 1 su bardağı un (140 gr)
- 1 çorba kaşığı nişasta (10 gr)
- 1,5 çorba kaşığı keten tohumu (15 gr)
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 adet yumurta
- ½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

1. Tereyağı, esmer şeker ve toz şekeri mikserle çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpmayı sürdürün.
2. Un, keten tohumu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ekleyip karıştırın.
3. Karışımı bir sıkma poşetine doldurup ceviz büyüklüğünde parçalar halinde yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
4. 180°C fırında 15-20 dakika pişirip soğuduktan sonra servis edin



Çeri Domatesli Keçi Peynirli Kiş



Malzemeler:

4 adet

- 1 + ¼ 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

- 2 adet yumurta
- 200 gr keçi peyniri, rendelenmiş
- 100 ml krema

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 basturarak hamur haline getirin.
3. Hamuru 4 parçaya bölüp her birini 2 parça yağlı kağıt arasında merdane ile açarak inceltin ve ufak tart kalıplarınızı açtığınız hamurlarla kaplayın.
4. Üstüne çatalla delikler açıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin.
5. Tart hamurunun üstüne bir parça yağlı kağıt örtüp ağırlık yapması için bakliyatlar yerleştirin.
6. 170°C fırında kenarları pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üstündeki bakliyatları alın.
7. Yumurtaları krema ile çırpıp peynirle karıştırın ve tartların içine doldurun.
8. Tekrar fırına sürüp üstü pembeleşene kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

Fıstık Ezmeli Kurabiye



Malzemeler:

40 Adet:

- 250 gr tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
- 4 çorba kaşığı fıstık ezmesi (100 gr)
- 2,5 su bardağı un (350 gr)
- 1,5 bardak yulaf (130 gr)
- 1/2 su bardağı damla çikolata (90 gr)
- 4 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şeker (80 gr)

Hazırlanışı:

1. Tüm malzemeleri yoğurma kabında karıştırıp yoğurun.
2. Hamurunuzu buzdolabında 20 dakika dinlendirdikten sonra kaşıkla parçalar koparıp yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Üzerlerine bir su bardağının tabanı ile basturarak kurabiyeleri yassılaştırın.
3. 170°C fırında yaklaşık 20 dakika üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin.



Fındıklı Çikolatalı Biscotti



Malzemeler:

20 Adet

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker (100 gr)
- 1 + ¼ su bardağı un (250 gr)
- ½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ çay bardağı kavrulmuş fındık (25 gr)
- ½ çay bardağı damla çikolata (25 gr)

Hazırlanışı:

1. Yumurtaları toz şekerle çırpın. Unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu eleyerek karışıma ekleyin. Fındıkları ve damla çikolataları da ilave edip karıştırarak yumuşak bir hamur haline getirin.
2. Hamuru unlanmış tezgaha alıp rulo şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarıp üstüne hafifçe basturarak yassılaştırın. 180°C fırında üstü pembeleşene kadar yaklaşık 30 dakika pişirip fırından çıkarın.
3. Kesme tahtasına alıp 30 dakika dinlendirin. Daha sonra 1 cm kalınlığında dilimlere bölüp dilimleri tepsiye dizerek tekrar fırına sürün. Fırının sıcaklığını 160°C'ye düşürüp 15 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

Bazlama Ekmek İle Peynirli Domatesli Sandviç



Malzemeler:

6 adet

- 1,5 su bardağından 1 parmak az un (200 gr)
- 10 gr Pakmaya Yaş Maya
- 1 su bardağı ılık su (250 ml)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz
- Beyaz peynir, dilimlenmiş
- Çeri domates, dilimlenmiş
- Fesleğen yaprakları

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Yaş Maya'yı ılık su ve şekerle bir kasede karıştırıp 15 dakika bekletin.
2. Unu yoğurma kabına alıp üstüne tuz serpiştirin, ortasını açın. Mayayı ekleyip karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.
3. Hamuru 3'e bölüp yuvarlayın ve unlanmış bir keten bez üzerine aralıklı olarak yerleştirerek 30 dakika dinlendirin.
4. Hamurların üzerlerine un serpiştirin ve bezin üzerinde merdane ile 1 parmak kalınlığında açın.
5. 15 dakika daha dinlendirdikten sonra orta boy yapışmaz tabanlı sıcak bir tavaya ekmeklerden birini alın. Orta ateşte 2 dakika pişirip diğer yüzünü çevirin. Birkaç kez ters yüz ederek ekmeğinizi pişirin. Kalan hamurları da aynı şekilde pişirip bazlamalarınızı hazırlayın.
6. Bazlamaları ikiye bölüp içlerine beyaz peynir dilimleri, fesleğen yaprakları ve çeri domates dilimleri yerleştirerek sandviç haline getirin.

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		

