



14 Şubat Sevgi Dolu Tarifler

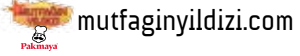


Pakmaya®

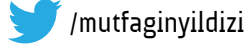
TARİF KİTAPÇIKLARI SERİSİ

Siz nerede biz de orada!

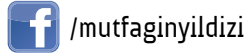
Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:



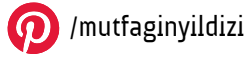
Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberinizi olsun!



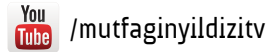
Her gün birbirinden güzel tarifler için...



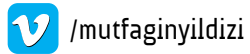
Gelin siz de katılın, paylaşın...



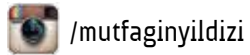
Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!



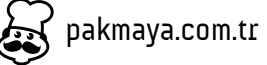
Lezzet bu kanalda!



En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...



Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:



Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya ile

14 Şubat Sevgi Dolu Tarifler

Antik çağlardan beri Şubat ayı, aşk ve sevginin kutlandığı ay olmuştur. Günümüzden 1500 yıl önce ise bugün sevgi ve aşkın kutlandığı bir gün haline gelmiş, günümüzde sadece aşk değil, hayatımızdaki herkese sevgimizi göstermek için keyifli bir fırsat olmuştur.

14 Şubat'ta hediye olarak kart, çiçek ve çikolata, çikolatalı tatlı lezzetler çok daha yaygındır. Dünyada her yıl Sevgililer Günü'nde bir buçuk milyar kart gönderilmektedir.

Pakmaya Mutfağı'nda sizler için bu 14 Şubat, hayatınızdaki değerli herkese "seni seviyorum" diyebilmeniz için birbirinden tatlı 10 seçenek yarattık.

Sevgiyle kalın...



Kalpli Çikolatalı Kapkkekler



Malzemeler:

Kapkek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200-220g) (Elenmiş)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 ½ Su Bardağı Süt (250ml)
- 3 Adet Yumurta
- Tereyağı (100g)
- 2 Tepeleme Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (250g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Krema ve Süsleme için:

- 5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g) (Soğuk ve küp küp kesilmiş)
- 1 ½ Çay Bardağı Labne Peyniri (150g)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120g)
- Donmuş veya Taze Frambuaz (50g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Bir karıştırma kabına süt ve yumurtaları aktarın, el çırpıcısı veya mikser yardımı ile düşük devirde 1-2 dakika çırparak karıştırın.
3. Şeker ve oda sıcaklığındaki tereyağını büyükçe bir çırpma kabında veya stand mikserinde çırpmaya başlayın. Kalan diğer tüm malzemeyi ekleyip çırpmaya devam edin.
4. En son yumurtalı karışımı da yavaş yavaş ekleyip, spatula yardımı ile homojen bir karışım el edinceye dek kısaca karıştırın.
5. Hazırladığınız kek hamurunu, yağlayıp hazırladığınız kapkek kalıplarına 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaştırın.
6. Önceden 180°C ısıttığınız fırında, 20-22 dakika pişirin. Fırından alınca fırın ızgara telli üzerinde soğumaya bırakıp, soğuyunca kalıptan çıkarın. *
7. Krema için, tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekerini bir çırpma kabına aktarın. Mikser uçlarıyla, krema kıvamını alıncaya kadar 3-4 dakika orta devirde çırpın. En son labneyi ekleyip düşük devirde 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin.
8. Hazırladığınız kapkek kremasının 1/3'ünü ayırın. Rondoda meyveleri çektiğinizden sonra bu krema ile karıştırıp pembemsi renkli bir krema elde edin.
9. Her iki kremayı buzdolabında 1-3 saat bekletip uygularsanız daha rahat şekil verebilirsiniz.
10. Süsleme için, önce beyaz kremayı ardından meyveli kremayı, sıkma torbası ve yıldız uçlar yardımıyla, dıştan içe yuvarlaklar çizerek soğumuş keklerin üzerine üst üste uygulayın.
11. En üste beğenınıza göre kalpli çikolata veya şekerlemeler yerleştirerek servis yapın.

*Dilerseniz kapkek kalıplarının içerisine, kapkek kağıtları yerleştirebilirsiniz. Böylece soğuduğunda daha rahat kalıptan çıkartır, süsleme ve sunumda rahat edersiniz. Sevgililer Günü için pembe veya kırmızı kapkek kağıtları kapkeklerinize çok yakışacaktır.

Kapkkek yapımı için size özel Pakmaya videolarını, **Pakmaya Mutfağın Yıldızı TV [youtube.com/mutfaginyildizitv](https://www.youtube.com/mutfaginyildizitv) adresinden izleyebilirsiniz.

***Kapkkek kreması uygulaması, sıkma torbası kullanımı ve krema sıkma teknikleri için videoları

Pakmaya Mutfağın Yıldızı TV [youtube.com/mutfaginyildizitv](https://www.youtube.com/mutfaginyildizitv) adresinden izleyebilirsiniz.



Aşk Kurabiyeleri



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Buğday Nişastası (25-30g)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 2 Adet Yumurta
- Tereyağ (100g)
- 2 Yemek Kaşığı Sıvıyağ (30ml)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (60g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Üzeri için:

- Bitter Çikolata (100g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (60g)
- İsteğe Göre Kalpli, Renkli Süs Şekerleri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı sererek hazırlayın.
2. Buğday unu ve Pakmaya Buğday Nişastası'nı beraber eleterek karıştırma kabına aktarın, tereyağını da ekleyip parmak uçlarınızla tereyağı eriyip, karışım kum kıvamına gelene dek ovuşturarak karıştırın.
3. Üzerine Pakmaya Vanilyalı Puding'i toz olarak ve diğer malzemeleri ekleyip, 3-4 dakika ele yapışmayan yumuşak bir kurabiye hamuru elde edinceye dek yoğurun.
4. Hazırladığınız hamuru en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Buzdolabından alınca, oda sıcaklığında 5 dakika bekletip, merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın.
6. Kalp şeklinde kurabiye kalıpları* kullanarak kurabiyelerinizi istediğiniz şekillerde kesip, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.
7. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
8. Fırından aldıktan sonra, kurabiyelerin yarısını Pakmaya Pudra Şekerine bulayıp, tüm kurabiyeleri soğumaya bırakın.
9. Bitter çikolatayı benmari** usulü eritin, henüz sıcakken, soğuyan kurabiyelerin diğer yarısını çikolataya batırıp donmaya bırakın.
10. 14 Şubat'a özel kalpli servislerle sunabilir, hediye poşetlerinde kırmızı kurdele ile hazırlayarak hediye edebilirsiniz.

*Kalpli kurabiye kalıbı yok ise, bir pişirme kağıdına istediğiniz kalp şekilleri çizip, kestiğiniz kalp çizimleri üzerinden bıçakla kesebilirsiniz.

**Benmari usulü için bir küçük tencere veya çaydanlıkta kaynayan sıcak su üzerine, ısıya dayanıklı bir kap yerleştirilir ve içine çikolata koyulur. İkinci kap suya değmeden ve ıslanmadan su buharında çikolatanın eritilmesi sağlanır.

Pakmaya Mutfağın Yıldızı TV [youtube.com/mutfaginyildizitv](https://www.youtube.com/mutfaginyildizitv) adresinden izleyebilirsiniz.



Sevgi Dolu, Bol Çikolatalı Mini Tartlar



Malzemeler:

Tart Tabanı için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Küçük Paket Tereyağı (200g) (Soğuk)
- 2 Adet Yumurta
- 1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Portakal Kabuğu Rendesi
- 1 Tutam Tuz
- Bitter Çikolata (40g)

Tuzlu Karamel için:

- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (120g)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (35g)
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması (100g)
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Ganaj Krema için:

- 1 Kutu Süt Kreması (200ml)
- Bitter Çikolata (300g)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (35g)

Süsleme için (isteğe göre) :

- File Badem
- Pakmaya Pudra Şekeri
- Pakmaya Kakao

Hazırlanışı:

1. Tart tabanı için, tereyağı ve şekeri bir çırpma kabına alın. Bir tutam tuz ekleyip, mikser yardımı ile 3-4 dakika çırparak karıştırın.
2. Üzerine Pakmaya Şekerli Vanilin ve portakal kabuğu rendesi ilave edip, kısaca çırpmaya devam edin.
3. Yumurtaları bir kasede kırıp, karışıma ilave edin. 2-3 dakika düşük devirde çırpmaya devam edin.
4. Hazırladığınız karışıma unu eleyerek ilave edin ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye dek kısaca yoğurun. Tart tabanı hazırladığınız için fazla yoğurmaktan kaçının.
5. Tart tabanı için hazırladığınız hamuru streç film ile sarıp, 2-3 saat buzdolabında dinlendirin.
6. Fırınınızı önceden 165°C ısıtın.
7. Buzdolabından aldığınız tart hamurlarından parçalar koparıp, yağladığınız mini tart kalıplarına yerleştirin. Üzerlerine yuvarlak kestiğiniz pişirme kağıtlarını koyup, ağırlık yapması amacıyla pişmemiş kuru fasulye doldurun.
8. 5-6 dakika pişirdikten sonra fırından alın, tabanların üzerlerindeki kısımları alıp soğumaya bırakın.
9. Bitter çikolatayı benmari usulü eritip, kalıptan çıkarttığınız soğuk tart tabanlarına sürün.
10. Tuzlu karamel için çelik bir sos tavasında şekeri karamelize olana dek ısıtın, karıştırmayın. Rengini aldığında kauçuk spatula ile karıştırın.
11. Kremayı başka bir tencerede kaynatıp, yavaş yavaş karamelle ilave edin. Fokurdayıp, kaynamaya bırakın. Tüm kremayı eklediğinizde, orta kısık ateşte tereyağı ve tuzu ekleyip, 6-8 dakika karıştırın.
12. Tuzlu karamel hazır olduğunda 7-8 dakika soğutup, tartların yarısına kadar dökün.
13. Ganaj kreması için, süt kreması ve tereyağını bir sos tenceresinde kaynatıp, kaynamaya başlayınca ocaktan alın.
14. Çikolata ilave edip, eriyene dek karıştırın.
15. Hazırladığınız ganajı tartlara, karamellerin üzerine dökün.
16. Servis öncesi üzerine file badem, Pakmaya Pudra Şekeri veya Pakmaya Kakao serpiştirerek süsleyip servis yapın.



Çikolatalı Fondü ile Meyve Keyfi



Malzemeler:

Fondue* için:

- Bitter Çikolata (250g)
- 1 Su Bardağı Süt Kreması (200ml)
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao

Sunum için:

Beğeninize göre mevsim meyveleri

Hazırlanışı:

1. Süt kremasını bir sos tenceresine alın. Kaynayana dek ısıtın, kaynamaya yakın ocaktan alıp, içerisine bitter çikolata ve Pakmaya Kakao'yu ekleyin. Karıştırarak eritin.
2. Sıcak kalması için fondü setine aktarın, yanında mevsim meyvelerini dilimleyin.
3. Yemek sonrası hızlıca hazırlayacağınız çikolatalı fondüye, meyve, kurabiye veya bisküvi batırarak servis yapın.

*Fondü için çikolatalı sosu hazırladığınızda, rahatlıkla batırmanızı ve sosun sıcak kalmasını sağlayan fondü setlerini kullanabilirsiniz.



Mini Pastalar



Malzemeler:

Tabanı için:

- 2 Paket Kakaolu Bisküvi
- 4-5 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (80g)

Kreması için:

- 3 Yemek Kaşığı Buğday Unu (15-20g)
- 6-7 Yemek Kaşığı Tereyağı (100g)
- 3 Adet Yumurta
- 1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90g)
- 1 Su Bardağı Toz Badem (100g)

Üzeri için:

- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- 1 Paket Kakaolu Bisküvi

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Tart tabanı için bisküvi ve tereyağını rondoda beraberce çekin, pişirme kağıdı serili tart kalıbı veya dikdörtgen bir cam fırın tepsisinin tabanına parmak uçlarınızla düz olarak yayın. Streç film ile sarıp, krema hazır olana dek buzdolabında bekletin.
3. Krema için, bir çırpma kabında Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını çırpmaya başlayın, 4-5 dakika çırpıktan sonra, yumurtaları da ekleyip karışım köpüklenip kabarana dek 2-3 dakika çırpmaya devam edin.
4. En son toz badem ve unu ekleyip spatula ile karıştırarak, karışımı söndürmeden malzemeleri birbirine yedirin.
5. Hazırladığınız kremayı, bisküvi tabanın üzerine yayarak aktarın.
6. Kalan kakaolu bisküvi ve Pakmaya Kakao'yu rondoda çekin ama toza dönüştürmeyin. Kremanın üzerine serpiştirip, önceden 180°C ısıtılmış fırında, 20-22 dakika pişirin.
7. Fırından aldığınız tart soğuduğunda kalpli kalıplarla parçalar kesip, servis tabağına alın.

Kutuda Sürpriz Muffinler



Malzemeler:

Malzemeler:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Süt (200ml)
- ½ Su Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (20g)
- ¼ Çay Bardağı Damla Çikolata (40g)
- ½ Çay Kaşığı Toz Tarçın

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp ısıtın. Kalpli muffin kalıplarını yağlayıp hazırlayın.
2. Bir çırpma kabında yumurta ve şekeri mikser yardımı ile yüksek devirde, karışım köpürüp kabarana ve şeker tamamen eriyene dek 3-4 dakika çırparak karıştırın.
3. Buğday unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, toz tarçın ve Pakmaya Kakao'yu beraber eleyerek bir karıştırma kabına alın.
4. Yumurtalı karışımın üzerine, önce sıvı yağ ve sütü ilave edip, çırpmaya düşük devirde 1-2 dakika daha devam edin.
5. Üzerine unlu karışım, damla çikolata ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i de ekleyip, spatula yardımı ile birbirine yedirin.
6. Hazırladığınız kek hamurunu muffin kalıplarının 2/3'ünü geçmeyecek şekilde kalpli kalıplara paylaştırın.
7. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 18-24 dakika pişirin.
8. Soğuyunca çay veya kahvenin yanına servis yapılabilir veya 14 Şubat hediyesi olarak güzel bir kutuda gönderebilirsiniz.

* Kek yapmanın püf noktaları için www.youtube.com/mutfaginyildizitv adresini ziyaret edebilirsiniz.



Gülle Bezenmiş Mini Kekler



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Su Bardağı Süt (200ml)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g)
- 3 Adet Yumurta
- 5 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (300g)
- 1 Yemek Kaşığı Gülsuyu

Kreması için:

- 4 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (480g)
- Tereyağı (150g)
- 1 Yemek Kaşığı Gülsuyu
- ½ Çay Bardağı Süt (50ml)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (Krem Şanti için) (200ml)
- Gül Yaprakları

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın. Kapkek kalıplarına kağıtları yerleştirin.
2. Tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikser yardımı ile çırpmaya başlayın. 4-5 dakika şeker tamamen eriyinceye dek çırpıktan sonra, tek tek yumurtaları ekleyin ve çırpıma devam edin.
3. Üzerine süt ve gülsuyunu da ekleyip, kısa devirde veya spatula yardımı ile karışıma yedirin.
4. Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek karışıma ilave edin. Spatula ile karışıma yedirin.
5. Hazırladığınız kek hamurunu kapkek kalıplarının 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaştıran.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 20-22 dakika pişirip, soğumaya bırakın.
7. Kreması için, Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını, süt ile beraber, krema kıvamına gelene dek mikser yardımı ile çırparak karıştırın.
8. Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk sütle önce yavaş, sonra hızlı devirde 4-5 dakika çırparak hazırlayın.
9. İki kremayı birbirine yedirip, gülsuyu ekleyin.
10. Sıkma torbası ve uçları yardımı ile kapkeklerin üzerine uygulayın. Gül yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Hediyelik Kalp Kurabiyeler



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (450g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta
- Tereyağı (220g)
- 2 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 4 Yemek Kaşığı Pekmez
- 2 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- ½ Çay Kaşığı Tuz

Desen Kreması için:

- 2 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (300g)
- 2 Adet Yumurtanın Beyazı
- 2 Çay Kaşığı Limon Suyu

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Kurabiye hamuru için buğday unu ve tereyağını parmak uçlarınızla ovuşturarak, tereyağı tamamen eriyip karışım kum kıvamına gelinceye dek birbirine yedirin.
3. Üzerine diğer tüm kurabiye malzemelerini ekleyip, kısaca sert bir kurabiye hamuru elde edinceye kadar yoğurun.
4. Hamuru merdane yardımı ile açıp, kalpli kurabiye kalıplarını kullanarak istediğiniz şekilleri kesin.*
5. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizip uçlarına ısıya dayanıklı çubuklar yerleştirin.
6. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.
7. Büyük boy bir tencere veya çaydanlık üzerine orta boy ısıya dayanıklı bir kap veya benmari tavası yerleştirin.
8. Krema malzemesini 15-20 dakika iyice kızgınlışıp karışana ve krema kıvamına gelene kadar karıştırın.
9. Hazırladığınız krema soğuduktan sonra, sıkma torbası ve ince sıkma ucu yardımı ile kurabiyelerinizi süsleyip, kurumaya bırakın.

* Kalpli kurabiye kalıbı yok ise, bir pişirme kağıdına istediğiniz kalp şekilleri çizip, kestiğiniz kalp çizimleri üzerinden bıçakla kesebilirsiniz.

Öneri:

Mini saksıları, süsleyip, içlerine köpük veya sünger yerleştirin. Renkli kağıtlarla kaplayıp, kurabiyeleri içlerine yerleştirip, nefis 14 Şubat hediyeleri haline getirebilirsiniz.



Çikolatalı Muslu Kalp Pasta



Malzemeler:

Mus Hamuru için:

- 1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (240g)
- 6 Adet Yumurta
- Bitter Çikolata (400g)
- 15 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (260g)

Ganaj Krema için:

- Bitter Çikolata (200g)
- 1 Su Bardağı Süt Kreması (200ml)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (35g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın. Kek kalıbının içini pişirme kağıdı ile kaplayarak önceden hazırlayın.
2. Bitter çikolata'yı ince dilimleyerek hazırlayın. Benmari* usulü, ocakta orta ateşte içi 3-4 parmak su dolu bir sos tenceresi (veya çaydanlık) üzerine ikinci bir tencere veya benmari tavası yerleştirip su buharında eritin. Arada bir karıştırarak ılımaya bırakın.
3. Yumurtaların akları ve sarılarını birbirinden ayırın.
4. Erimiş çikolataya önce şekeri ilave edip spatula ile karıştırın, ardından yumurtaları teker teker ilave edip spatula ile karıştırmaya devam edin.
5. Yumurta aklarını mikser yardımıyla, beyazlayıp, köpüklenip, kabarana kadar çırpın.
6. Yumurta akı karışımını da çikolatalı karışıma ekleyip, spatula ile karıştırdıktan sonra, kalp şeklinde kek kalıplarına dökün.
7. Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 45-50 dakika pişirin.
8. Süt kremasını, sos tenceresine alıp ısıtın, kaynamaya başlayınca ocaktan alıp, bitter çikolata ve tereyağını karıştırarak eritin.
9. Soğuyan çikolatalı mus kekler üzerine, hazırladığınız bitter çikolatalı ganaj kremayı döküp, spatula ile yayın, dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

* Benmari usulü; pişirme veya eritme amacıyla, kaynamış sıcak su bulunan bir kabın içerisinde ikinci bir kap ile veya üzerine konan benmari tavası veya suya dayanıklı bir kapla uygulanır. Eğer eritme amaçlıysa, püf noktası, suyu kaynatmaya devam etmemek, ikinci kabın suya değmemesi ve içine su kaçmamasıdır. Yavaş ve az pişirilmesi gereken yemeklerde de benmari usulü kullanılabilir. Benmari usulü için Pakmaya Mutfağın Yıldızı TV'deki videomuzu izleyebilirsiniz: youtube.com/mutfaginyildiziv



“Seni Seviyorum” Kurabiyeleri



Malzemeler:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (165g)
- 1/2 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (20g)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)
- Tereyağı (110g)
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Esmer Şeker (175g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Bitter Damla Çikolata (250g)
- ½ Çay Kaşığı Tuz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 190°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Tereyağı ve şekeri karıştırma kabına alıp mikser ile çırparak karıştırın. Çok fazla çırpıp krem kıvamına gelmesine izin vermeyin.
3. Yumurta ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyin. Spatula veya tahta kaşık ile karıştırmaya devam edin.
4. Unu, tuzu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Kakao'yu ekleyerek karıştırmaya devam edin.
5. En son damla çikolata da ekleyip ellerinizle yoğurarak karıştırın. Eğer hamur çok sert ise, 1-2 yemek kaşığı süt ekleyebilirsiniz.
6. Hazırladığınız kurabiye hamurunun üzerine streç film ile kapatıp, en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
7. Buzdolabından aldığınız kurabiye hamurunu 1-2 dakika oda ısısında beklettikten sonra, merdane yardımı ile 1 cm inceliğinde açın, kalp şeklindeki kurabiye kalıplarını* ile kesip, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
8. Önceden 190°C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin.

*Kalpli kurabiye kalıbı yok ise, bir pişirme kağıdına istediğiniz kalp şekilleri çizip, kestiğiniz kalp çizimleri üzerinden bıçakla kesebilirsiniz.



MALZEME ÖLÇÜLERİ TABLOSU

Malzeme	Su Bardağı (siline)	Çay Bardağı (siline)	Yemek Kaşığı (siline)	1 Cup (siline)	1/4 Cup (siline)	Malzeme	Su Bardağı (siline)	Çay Bardağı (siline)	Yemek Kaşığı (siline)	1 Cup (siline)	1/4 Cup (siline)
Ahırdudu (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			Kuş üzümü	120 g	60 g	10 g		
Antep fıstığı (toz)	60 g	30 g	3 g	90 g	23 g	Mahlep			3 g		
Ayçiçek (çi)	110 g	55 g	14 g			Macgartin (katı halde)			15 g	3 g	
Badem (bütün)	125 g	62 g				Macgartin (eritilmiş)	200 ml	100 ml			
Badem (dövülmüş)	100 g	50 g	5 g	120 g	30 g	Mercimek	155 g	80 g	18 g		
Badem (file)	90 g	45 g	4 g			Mısır nişastası	90 g	45 g	5 g	115 g	28 g
Badem (toz)	80 g	40 g	4 g	1 g		Mısır unu	105 g	52 g	7 g	120 g	30 g
Bal	290 g	140 g	32 g	4 g		Nohut	225 g	110 g	30 g		
Bayaz peynir (rendelenmiş)	125 g	62 g	15 g	3 g		Pekmez	210 g	105 g	10 g	340 g	85 g
Büğürtlen (dondurulmuş)	100 g	50 g				Pirinç	165 g	80 g	25 g		
Buğday nişastası	105 g	52 g	6 g	125 g	32 g	Pirinç unu	110 g	55 g	6 g	130 g	32 g
Ceviz (dövülmüş)	90 g	45 g	4,5 g	11 g	28 g	Pudra şekeri	120 g	60 g	2 g	140 g	35 g
Ceviz (tri dövülmüş)	80 g	40 g	4 g	1 g		Salça	125 g	62 g	11 g		
Çörek otu			5 g	13 g		Sıvı yağ	200 ml	100 ml	15 ml	240 ml	60 ml
Damla çikolata	140 g	70 g	10 g	2,5 g	40 g	Su/Süt	200 ml	100 ml	15 ml	240 ml	60 ml
Esmer şeker	170 g	85 g	12 g	2 g	52 g	Susam	120 g	60 g	15 g		
Fındık kuzğu	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			5,3 g		
Galeta unu	120 g	60 g	6 g	1,5 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	215g	54 g
Hindistan cevizi rendesi	60 g	30 g	3 g	0,7 g	20 g	Tuz	220 g	110 g	22 g	1,5 g	
İlimik	145 g	70 g	10 g	2,5 g		Türk kahvesi			3 g	0,8 g	
Kahve çabuk çözümlü		20 g	2 g	0,5 g		Un (buğday, yulaf, çavdar)	100 g	50 g	5 g	12 g	30 g
Kakao	70 g	35 g	5 g	1,2 g	125 g	Vişne (çekirdeksiz)	125 g	62 g			
Karabiber			2,5 g	0,6 g		Yaban mersini (kurutulmuş)	135 g	70 g			
Karbonat			10 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	12 g	
Keten tohumu	135 g	70 g	10 g	2 g		Yoğurt	200 g	100 g	15 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.



Sevgililer Günü Kapkek

Cupcake tarifini sizin için uyguladık, adım adım videoya aldık... Kolayca izlemek ve başarıyla uygulayıp sevgilinize tatlı bir sürpriz yapmak için bizi izlemeniz yeterli!. [youtube.com/mutfaginyildizitv](https://www.youtube.com/mutfaginyildizitv) deyiz... Mutlaka bekleriz.



