



Annelerimizden Miras 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://tiktok.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

Annelerimizden Miras Tarifler

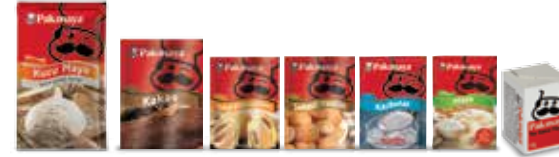
Annelerimizden bize miras lezzetler... Türk Mutfağı'na bunca tatlı, tuzlu, pasta, hamur işi kazandıran hünerli annelerimize teşekkürler.. Mutfak, yemek pişirmek ama özellikle hamur işi, tatlılar ve pastalar bizde anneden kıza, anneanneden torunlarına, torunlarının torunlarına geçen bir tarif mirasının eseridir. Anneannelerimizin tariflerinde dünya mutfağından özellikle Fransız Mutfağı'ndan birçok esinti görebiliriz. Annelerimiz, özellikle 80'lerde nerede hangi yeniliği görse evde uygular, biz çocukları için her zaman en güzelini ve lezzetlisini, çeşitlisini hazırlamaktan yorulmazlardı. Kahvaltılar, okul dönüşleri, çay saatleri ve o çay saatlerinden bize arta kalanlar ve tabii ki yemek sonrası dört gözle beklenen tatlılar, pastalar...

Sizlere nostaljik, lezzetli ve pratik anne mirası 10 tarif hazırladık.

Bugüne kadar sosyal medyada en çok beğenilen anne tariflerimiz çaylı kek ve anne poğaçası da yine bu kitabımızda mevcut. Günümüze uyarlayıp, metotlarda ve malzemelerde bazı kolaylıklar getirdik sizlere. Geçmişte Pakmaya Yaş Maya ile hazırlanan tarifleri Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ile yoğurt ve karbonatla kabartılan tarifleri, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile kullandık ama yeri geldiğinde karbonatı, yoğurdu de eklemeyi unutmadık. Anneler Günü'nde kitabımızı, bu paha biçilmez miras için annelerimize, anneannelerimize babaannelerimize, teyzelerimize, kaç nesildir mutfakta bizleri şımartan en kıymetlilerimize ithaf ediyoruz.

Ellerinize sağlık, ellerinizden öpüyoruz.

İşte o geçmişten bugüne hala sevilen, lezzetli ve pratik tarifler... Belki bu Anneler Günü siz onlara hazırlamak istersiniz diye...



Annemin Peynirli Poğaçası



Ne kadar anne varsa, herhalde bir o kadar da poğaçası tarifi vardır. Sanki hepimizin annesinin poğaçası tarifi bir başkadır. Bizler de derledik, sizler için Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile pratik ve lezzetli bir poğaçası tarifi seçtik. İlk ısırdışta akıllar annelere, çay saatine, okul dönüşlerine gitsin diye.

Malzemeler:

Poğaçası Hamuru için:

- 3-3 1/2 Su Bardağı Buğday Unu (300-350g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Yoğurt (100-105g)
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı (100ml)
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz

İç Malzemesi için:

- 1 Su Bardağı Orta Yağlı Beyaz Peynir
- ½ Demet Maydanoz (ince kıyılmış)
- ½ Çay Kaşığı Tuz ve Karabiber

Üstü için:

- 1 Yumurta Sarısı
- 1-2 Yemek Kaşığı Su
- 1 Yemek Kaşığı Çörek Otu veya Susam

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun beraber eleyerek büyükçe bir kaba aktarın.
3. Üzerine diğer hamur malzemelerini de ekleyip, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye dek 5-6 dakika yoğurun.
4. Maydanoz, peynir, tuz ve karabiberi bir kasede spatula veya çatal yardımı ile karıştırıp, iç malzemesini hazırlayın.
5. Hamurdan bir cevizen biraz daha büyük parçalar alıp, avucunuzda yassılaştırarak içlerine maydanoz ve peynir karışımından ekleyip kapatın.
6. Üzeri için, 1 yumurta sarısı ve suyu çırparak fırça veya bir çay kaşığı yardımıyla poğaçalara sürün.
7. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika üstü kızarıncaya kadar pişirin.

Çocukluğumuzun Un Kurabiyesi



Çocukluğumuzdan bugüne, evden eve, anneden anneye farklılık gösteren, nefis un kurabiyesinin, size özel güzel ve pratik yolu.

Malzemeler:

Hamur için:

- 6-7 Su Bardağı Buğday Unu (600-700g)
- 6 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (30g)
- Tereyağ (200-250g) (Oda Sıcaklığında)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Servis için:

- 1 Su Bardağı Pudra Şekeri (120g)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)

Hazırlanışı:

1. Buğday unu, Pakmaya Pudra Şekeri ve Pakmaya Mısır Nişastası'nı beraber eleyerek bir karıştırma kabına alın. Unun bir kısmını ayırın. (1 su bardağı)
2. Üzerine tereyağını ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edip, karışım sert bir kurabiye hamuru haline gelene dek kısaca yoğurun. Kivama göre ayırdığınız fazla unu ekleyebilirsiniz.
3. Hamurdan beğeninize göre ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayarak pişirme kağıdı serili tepsiye dizebilir veya hamuru 3-4 santim kalınlığında açıp, uzun şeritler halinde kesip, bölebilir, farklı şekiller elde edebilirsiniz.
4. Önceden 170°C ısıtılmış fırında, 20-22 dakika pişirin.
5. Fırından alınca sıcakken pudra şekerine bulayıp, soğumaya bırakın.
6. Dilerseniz, Pakmaya Çikolata Sosu 2 su bardağı süt ile paketteki tarife uygun olarak pişirip serviste kullanabilirsiniz.



Zeytinli Rulo Poğaçalar



Zeytinli rulo yine çocukluğumuzun vazgeçilmezdi. Her annenin bir diğerinkinden daha lezzetli bir zeytinlisi vardı. Aradaki fark, tariflerden ziyade, her çocuk için kendi annesinin 1 numara olmasıydı. Biz de sizler için Pakmaya Pişirme Yardımcıları ile nefis bir tarif seçtik.

Malzemeler:

Hamur için:

- 4- 4 ½ Su Bardağı Un (400-450g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Karbonat
- ½ Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Yoğurt (200ml)
- 5-6 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (80-90g)
- 2-3 Yemek Kaşığı Sıvı Ayçiçek Yağı
- 1 Büyük Yumurtanın Beyazı
- 1 Kase Ayıklanmış, Biberiye ve Zeytinyağında Bekletilmiş Siyah Zeytin
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Yumurta Sarısı
- 1-2 Yemek Kaşığı Çörek Otu

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Buğday ununu eleyerek karıştırma kabına alın. Üzerine Pakmaya Karbonat ve tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla, tereyağı tamamen eriyip karışım kum kıvamına gelene kadar ovuşturarak malzemeleri birbirine yedirin.
3. Üzerine diğer hamur malzemelerini de ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.
4. Pişirme kağıdı serili tepsiye ince uzun iyice yayın, içerisine zeytinleri ekleyip, rulo şeklinde kapatın.
5. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpiştirin.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 35-40 dakika pişirin.

Anneanne Sütlaçı



Sütlaçı sevmeyenimiz yoktur. Özellikle geçmişte, aile büyüklerimizi ziyaretlerde bizler için pişirilen sütlaçların, el böreklerinin lezzeti hala damağımızda. Bizden de size bu Anneler Günü büyüklerimize hazırlayıp sunabileceğiniz nostaljik bir Sütlaç Tarifi...

Malzemeler:

- 5-5 ½ Su Bardağı Süt (1-1.1 Litre)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- ½ Su Bardağı Pirinç
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pirinç Unu (12g)
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (5g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

1. Pirinci haşlayıp, hazırlayın.
2. Süt ve toz şekeri bir sos tenceresine alıp, kaynatın.
3. Kaynamaya başlayınca orta ateşe alın, içerisinden bir kaç yemek kaşığı alıp bir kasede Pakmaya Pirinç Unu ve Pakmaya Buğday Nişastası'nı karıştırmakta kullanın.
4. Karışımı tekrar sos tenceresine ekleyin ve spatula yardımı ile karıştırarak iyice yedirin.
5. Üzerine haşlanmış pirinç ve Pakmaya Şekerli Vanilin ilave edip, karıştırarak kıvamını alıncaya dek pişirin.
6. Sütlaçı, sade veya mevsime ve beğeninize göre, kuş üzümü veya meyvelerle, orman meyvesi soslarıyla servis yapın.

Mozaik Pasta



Genelde hepimizin çocukken annesiyle ilk yaptığı pasta, ya mozaik pasta ya da pudingli pastadır. Hatta işin içine ellerimizi de katıp, çikolata ile oynamaya, kakaonun mis kokusunu içimize çekmeye bayılırdık. Bu Anneler Günü, siz ve evdeki ufaklıklar için Pakmaya Kakao ile lezzetli ve eğlenceli bir pasta seçmek istedik. Bademli Mozaik Pasta'yı hazırladık.

Malzemeler:

- 1 Paket Pötibör Bisküvi
- 2 Yemek Kaşığı Buğday Unu
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (30g)
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Bitter Çikolata (100g)
- 1 Çay Bardağı Kırık Badem
- 1 Çay Bardağı Su (100ml)

Hazırlanışı:

1. Büyükçe bir sos tenceresinde tereyağı ve unu kavurun, üzerine bisküvi hariç tüm malzemeleri alın, en son su ekleyip, kaynayınca dek karıştırın.
2. Kaynayınca altını kısıp kapatın. İçerisine çikolatayı ekleyip, spatula ile karıştırarak eritin.
3. En son kırık bademler ve ellerinizle ufaladığınız bisküvileri de ekleyip, karıştırın.
4. Streç film içerisine alıp, rulo yapıp sarın, derin dondurucuda 3-4 saat dondurun.
5. Servis öncesinde derin dondurucudan alıp, dilimleyerek isteğe göre üzerine hindistancevizi tozu veya Pakmaya Çikolatalı Sos ile soğuk servis yapın.



Kedi Dili (Savyer Bisküvisi) ile Çok Meyveli Süslü Pasta (Charlotte)



Malzemeler:

Kek için:

- 4 Adet Yumurta (beyazları ve sarıları ayrı olarak)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120g)
- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (125g)

Şurup için:

- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (80g)
- 4 Yemek Kaşığı Su
- 1 Yemek Kaşığı Portakal Suyu

Mus için:

- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Çay Bardağı Su (100ml)
- 4 Adet Yumurta Aki
- 5 Çay Kaşığı Orman Meyvesi
- Frambuaz Püresi (Rondoda püre haline getirilmiş) (300g)
- 1 ½ Çay Bardağı Süt Kreması (150ml) (Çırpılmış)

Üzeri için:

- 1 Su Bardağı Tanesiz Çilek Reçeli
- 2 Yemek Kaşığı Çilek

Süsleme için:

- Çilek, Frambuaz, Diğer Orman Meyveleri (150g)
- İnce Kırılmış Fıstık, Badem

Servis için:

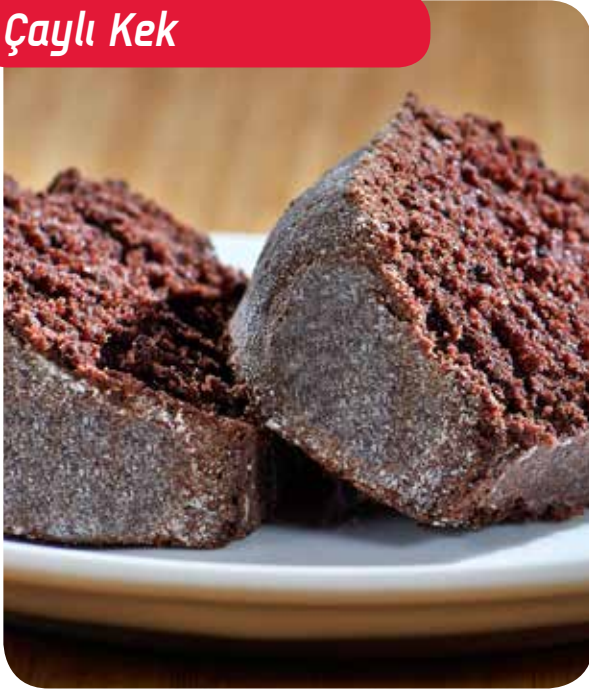
- Coulis Cila Sos (Kouli) (bkz . Arka sayfa)

Hazırlanışı:

1. Kedi dilini evde hazırlamak için, fırınınızı önceden 175°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabında mikser yardımıyla yumurta aklarını tek tek ekleyerek, karışıp yükseliş köpük kıvamına gelene dek çırpıyaya devam edin.
3. Karışım köpük haline gelince, yumurta sarıları ve unu da ekleyerek spatula yardımıyla yavaşça yedirin.
4. Karışımı söndürmeden yavaş yavaş karıştırdıktan sonra yuvarlak uç takılmış olan bir sıkma torbasına aktarın.
5. Pişirme kağıdı serili tepsiye, sıkma torbası yardımıyla 1 adet 15 cm çaplı daire (çember kalıp) ve kalan hamuru da 5 cm lik parmaklar halinde sıkın. (kedi dili büyüklüğünde)
6. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 13-14 dakika pişirin. Fırından aldığınız bisküvileri, Pakmaya Pudra Şeker'ine bulayıp soğumaya bırakın.
7. Şurup için bir sos tenceresi içerisinde toz şeker ve suyu karıştırarak kaynatın.
8. Charlotte kabı veya yuvarlak uygun boyutta bir kek kalıbı içerisine yuvarlak keki ve etrafına dikey şekilde parmak kekleri dizerek, üzerlerine şurubu uygulayarak ısıtın ve beklemeye alın.
9. Mus için bir sos tenceresinde yüksek ateşte; şeker ve suyu kaynatın. Şeker eriyip toparlanmaya başladığında ateşten alın.
10. Kuru bir çırpma kabında yumurta aklarını yükseliş kıvamını alıncaya kadar yüksek devirde çırpın. Hazırladığınız mereng'in (Meringue) kıvamını alıp almadığını anlamak için en iyi yolu kaseyi ters çevirdiğinizde aşağı akmayacak kıvamda olmasıdır.
11. Karıştırmaya devam ederken mereng'in içerisine sıcak şurubu ağır ağır ilave edin. Soğuyana kadar çırpıyaya devam edin.
12. İçerisine rondoda çektiğiniz frambuaz püresini de katarak soğumaya bırakın.
13. Mereng karışımına, önce frambuaz pürelili karışımı ve sonra çırpılmış kremayı bir spatula yardımıyla ilave edin.
14. Elde edilen mus karışımını charlotte veya kek kalıbında bekleyen kek karışımının içerisine döküp, ortasına bir kat orman meyvesi dizerek streç filmle kapatıp, buzdolabında soğumaya bırakın.
15. Kaplama için bir sos tenceresinde çilek reçelini düşük ısıda karıştırarak eritin ve karışımı süzerek soğumaya bırakın.
16. Buzdolabından çıkardığınız pastanın üzerine meyveleri yerleştirin ve kaplamayı yapın.
17. Fıstık serpiştirip, üzerinde coulis sos (kouli) ile servis yapın.



Çaylı Kek



Tarifimiz asla annemizin çaylı kekinin yerini tutmaz ama, siz yine de bir peçete içine bir dilim alıp, bir balkona çıkın. Ve iyi tarafından bakın, artık bekleyen matematik ödevlerimiz yok. Tüm annelerin eline sağlık.

Malzemeler:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (260g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 1/2 Çay Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (150ml)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Su Bardağı Demlenmiş Earl Grey, Ceylan gibi Kokulu Çay
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın. Kek kalıbını yağlayıp hazırlayın.
2. Bir karıştırma kabında yumurtayı yüksek devirde çırpmaya başlayın, sonra yavaş yavaş şekeri ekleyin ve 4-5 dakika şeker iyice eriyip karışım köpüklenip kabarınca dek çırpın.
3. Mikseri kapatıp bir spatula yardımıyla sıvı yağ ve çayı yavaşça yedirin.
4. Başka bir karıştırma kabına, buğday unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Kakao'yu eleyerek harmanlayın.
5. Unlu karışımı spatula yardımıyla sıvı karışıma yavaş hareketlerle söndürmeden yedirin.
6. Kek hamurunu kalıba aktarın ve önceden 180°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
7. Dilerseniz bu keki üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek, yanında labne veya mascarpone peyniri ile servis edin.



Anne Kurabiyesi



Herkesin çocukluğunda annesi ile mutfakta bir kurabiye yapma anısı vardır. Kurabiye hamuru ile oynamak, içine sevdiğimiz çikolatalardan koyup, fırına verdiğimizde, o keyifli bekleyişi kim unutabilir. Evi saran kurabiye kokusu ve bir bardak süte batırdığımız anne kurabiyelerimiz...

Malzemeler:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- 2-3 Yemek Kaşığı Toz Badem
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Yoğurt (100g)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Ayçiçekyağı (100ml)
- 2 Çay Bardağı Toz Şeker (170g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı İnce Dövülmüş Ceviz
- 1 Su Bardağı Bitter Damla Çikolata

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Un ve toz bademi birlikte eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Ortasını çukur şeklinde açıp yumurta, yoğurt ve yağ ekleyin. Yoğurarak malzemeleri birbirine yedin.
3. Ardından toz şeker, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Pakmaya Şekerli Vanilin, cevizleri ve damla çikolataları ekleyip yoğurmaya devam edin.
4. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparak yuvarlayın. Pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
5. Önceden 180°C ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişirin.



Kirazlı Kırmızı Meyveli Mekikler (financier)



Hünerli annelerin, değerli misafirlere, en güzel çay takımları ile ikram ettiği nefis mekikler. Artsa da sütün yanında ders çalışırken “bize de gelse” dediğimiz, evcilik oynarken oyuncak çay setimizle taklit ettiğimiz, kurabiye dünyasının en değerlileri. Bugün, sıra sizde! Kirazlı mekikler pişirin, en güzel çaylar, mis gibi örtüler ve en sevdiğiniz çay takımlarıyla, siz ve anneniz evcilik oynayın...

Malzemeler:

- Buğday Unu (35-40g)
- Toz Badem (60g)
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g) (küp küp doğranmış)
- 1 ½ Çay bardağı Pakmaya Pudra Şeker (90g)
- 4 Adet Yumurta Beyazı
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Kase Ayıklanmış Kiraz veya Kuru Yaban Mersini
- 1 Limon Kabuğu Rendesi

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Tereyağını paslanmaz çelik bir sos tenceresine alıp, kahverengileşinceye dek kaynatın. Bir tülbentle süzerek sos tenceresinden bir kaba alın ve soğumaya bırakın.
3. Buğday Unu, Pakmaya Pudra Şeker ve toz bademi birlikte eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın.
4. Başka bir kapta yumurta beyazlarını el çırpıcısı ile çırpın ve üzerine soğumuş kahverengi tereyağını ekleyin.
5. Mekik kalıpları kapkek veya muffin kalıplarını, kabın dibinde kalan kahverengi tereyağı ile hafifçe yağlayın.
6. Yumurtalı karışımı, unlu karışıma ekleyip, üzerine Pakmaya Şekerli Vanilin ve limon kabuğu rendesini de ilave edip, el çırpıcısı ile homojen, akışkan bir hamur elde edene dek 1-2 dakika çırparak karıştırın.
7. Hazırladığınız hamuru, kalıplara paylaştırın. Üzerlerine meyvelerin ¾ ünü ilave edin.
8. Önceden 200°C ısıtılmış fırında, 4-5 dakika pişirin.
9. Fırından alıp, kalan meyveleri üzerlerine serpiştirin ve tekrar 7-8 dakika pişirip, fırından alın.
10. Izgara teli üzerinde soğumaya bırakıp, ılınınca kalıplardan çıkarın.



Pudingle İlkbahar Kupları



Anneler Gününün en güzel taraflarından biri de ilkbahara denk gelmesi. Böylece taze mevsim meyveleri ile rengarenk nefis pudinglerle kuplar hazırlayabilirsiniz. Annelerimiz ne çok kullanırdı pudingi, pudingle bardaklar, kuplar, pastalar... Siz de anneniz gibi serin ve mis gibi çikolata kokan bir kup hazırlayabilirsiniz.

Malzemeler:

- 1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Bademli Puding
- 4 Su Bardağı Soğuk Süt (800ml)

Süsleme için (İsteğe göre):

- Çeşitli Mevsim Meyveleri
- Çikolata Parçaları veya File Badem
- Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- Renkli Şekerlemeler
- Taze Nane Yaprakları

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Bitter Çikolatalı ve Çikolatalı Bademli Pudingi, 2'şer su bardağı süt ile pişirerek sırasıyla hazırlayın.
2. Cam kup bardakları veya mini kavanozlara bir kat bitter, arasına, meyve ve şekerlemeler, üzerine bademli pudingi ekleyin.
3. En üstünü dilediğiniz gibi süsleyip, 2 su bardağı süt ile pişirilmiş Pakmaya Çikolata Sos ile lezzeti arttırabilirsiniz.
4. Taze nane yaprakları veya file badem ile servis yapın.





Meyveli Cila Sos (Coulis) Nasıl Hazırlanır?

Malzemeler:

- Çilek (500g)
- 1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90-100g)
- 1 Adet Limonun Suyu

Hazırlanışı:

1. Cam karıştırma kabında çilekleri ezerek, şeker ve limon suyuyla karıştırın.
2. Süzgeçten geçirerek serin bir yerde bekletin.



Çaylı Kek

Çaylı Kek tarifini sizin için uyguladık, adım adım videoya aldık... Kolayca izlemek ve başarıyla uygulayıp annelerinizi ödüllendirmek için bizi izlemeyi unutmayın. youtube.com/mutfaginyildizitv'deyiz... Mutlaka bekleriz.



Kek yapmanın püf noktaları

- Islak malzeme ve kuru malzemeyi ayrı ayrı hazırlamak ve şekeri ıslak malzeme ile birlikte kullanmak.
- Unu ve kabartma tozunu eleyerek kullanmak.
- Yumurta ve şekeri 6-8 dakika şeker tamamen eriyinceye ve karışım köpüklenene kadar çırpmaya devam etmek.
- Islak ve kuru karışımı mikser ile değil, spatula ile karıştırarak yavaş yavaş, yumurtalı karışımı söndürmeden karıştırmak.
- Kalıbı yağlamak ve 2/3'ünden daha fazla kek hamuru aktarmamak.
- Kek pişme süresinin 2/3'ü geçmeden fırın kapağını açmamak.
- Her zaman önceden tarifte önerilen ısıda ısıtılmış fırında pişirmek.
- Tariflerin başarısı için genel olarak önce malzemeleri ölçüp hazırlamak, mutfak tartısı ve sıvı ölçer kullanmak.
- Mutfağın çok sıcak olmaması.
- Kabartma tozunun daha iyi performe etmesi için, hazırlanan kek hamurunu bekletmeden, önceden hazır olan kalıba döküp hemen fırına vermek.

Tariflerin her hakkı Pakmaya'ya aittir, izinsiz kullanılamaz.



