



Pakmaya'dan
**En Leziz
Kurabiyeler**



Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberinizi 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

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan

En Leziz Kurabiyeler

Kurabiyeler... Kim kurabiyeye hayır diyebilir ki... Sadece çay saatinde değil, günün her saati sıcacık bir çay veya kahvenin yanında keyifli bir mola. Asık yüzleri güldürmenin, okul dönüşü küçükleri sevindirmenin en lezzetli yolu. Kimi zaman "sana değer veriyorum" demenin, kimi zaman doğumgünü, yeni gelen bebek, yeni yıl gibi özel günlerde sevdiklerimize hediye etmenin mutluluğu...

Pakmaya Şekerli Vanilin, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Kakao yardımıyla tat katacağınız bu nefis kurabiye tarifleri sizler için özel olarak hazırlandı. Lezzetli, hızlı ve pratik.

Kolayca hazırlayın, gururla sunun...



Sable Kurabiyeler



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 3 Su Bardağı Un (300g)
- Tereyağı (170g)
- 3 Adet Yumurtanın Sarısı
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (170g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Üzeri için:

- 1 Adet Yumurtanın Sarısı
- 1 Yemek Kaşığı Su
- Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 165°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Un ve tereyağını bir karıştırma kabına alıp, parmak uçlarınızla tereyağı eriyip karışım kum kıvamına gelene dek ovuşturarak karıştırın.
3. Diğer hamur malzemelerini de ekleyip, ele yapışmayan bir kurabiye hamuru elde edinceye dek kısaca yoğurun. *
4. Hazırladığınız hamuru iki veya üç parçaya ayırıp yassılaştırın ve streç filme sararak en az 40 dakika buzdolabında soğutun.
5. Buzdolabından aldığınız hamur parçalarını merdane yardımı ile 0.3-0.4 cm kalınlığında açın.
6. Yuvarlak sable kalıpları veya bir çay bardağı ile keserek pişirme kağıdı serili tepsiye aktarın. Üzerine yumurta sarısı ve su karışımını fırça ile sürün ve pudra şekeri serpiştirin.
7. Önceden 165°C ısıtılmış fırında 14-16 dakika pişirip, fırından alınca ızgara teli üzerinde soğutup servis yapın.

*Kurabiye hamurunu fazla yoğurup çok yumuşatmamaya dikkat edin.

Elmalı Kurabiye



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (280-300g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Tereyağ (75g)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 2 Adet Yumurta
- ¼ Çay Bardağı Süt (50ml)
- 1 Adet Yeşil Elma (Soyulmuş, rendelenmiş)
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- İsteğe Göre 1 Çay Bardağı İnce Fındık Kırığı
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- ½ Çay Kaşığı Tuz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Üzerine tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla ovuşturarak tereyağı eriyip karışım kum kıvamına gelene dek karıştırın.
3. Üzerine yumurtayı çırparak ekleyin, süt ve diğer hamur malzemelerini de ekleyip, kısaca yoğurun.
4. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin.
5. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 14-16 dakika takip ederek pişirin.

Kakaolu Sandviç Kurabiyeler



Malzemeler:

Kurabiye için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250-260g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması (105ml)
- Tereyağı (200g)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (4g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (35g)

Dolgu için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 ½ Çay Bardağı Soğuk Süt (150ml)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Un, Pakmaya Kakao, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Tereyağını da ekleyip, parmak uçlarınızla tereyağı eriyinceye dek ovuşturun.
3. Diğer hamur malzemelerini de ekleyip, ele yapışmayan bir hamur elde edinceye dek yoğurun.
4. Hazırladığınız hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirip, merdane yardımı ile 0.5 cm kalınlığında açın.
5. Hamurdan yuvarlak kalıplar kesip, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 14-16 dakika takip ederek pişirin.
7. Kurabiyeler ızgara teli üzerinde soğurken, Pakmaya Krem Şanti'yi süt ile çırparak hazırlayın ve buzdolabında soğutun.
8. Soğuyan kurabiyelerin yarısına krem şanti sürüp diğer yarısını üzerine kapatın. Soğuk servis yapın.

Portakallı Acıbadem Kurabiyeleri



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 1 Çay Bardağı Buğday Unu (50g)
- 2 ½ Çay Bardağı Toz Badem (100g)
- 3 Adet Yumurtanın Beyazı
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (85g)
- 1 Portakalın Kabuğunun Rendesi
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Tutam Tuz

Üzeri için:

- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 165°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Yumurta beyazları ve şekerin yarısını mikser yardımı ile karışım beyazlaşıp köpüklenene dek 4-6 dakika çırparak karıştırın.
3. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu başka bir karıştırma kabına aktarıp üzerine diğer malzemeleri ilave edin.
4. Hazırladığınız unlu karışımı yumurtalı karışımına bir spatula yardımı ile söndürmeden yavaşça yedirin.
5. Hazırladığınız kurabiye hamurundan pişirme kağıdı serili tepsiye birer büyük kaşıkla aralıklarla dizerek paylaştırıp, üzerine Pakmaya Pudra Şekerini serpiştirin.
6. Önceden 165°C ısıtılmış fırında, 10-12 dakika pişirip, ızgara teli üzerinde soğutun. Soğuk servis yapın.



Bademli Türk Kahveli Biscotti



Malzemeler:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (135g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 ¼ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (35g, Küp Küp Kesilmiş)
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı File Badem
- 2 Yemek Kaşığı Türk Kahvesi
- Bir Tutam Tuz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 160°C ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsinize pişirme kağıdı sererek önceden hazırlayın.
2. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyerek karıştırma kabına aktarın.
3. Üzerine soğuk ve küp küp kesilmiş tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla ovalayarak un kıvamına gelene kadar karıştırın.
4. Üzerine yumurtayı da ilave edip, hamuru çok kısa yoğurun.
5. Un serpiştirdiğiniz tezgah üzerinde hamuru ikiye bölüp silindirik şekilde yuvarlayın.
6. Önceden 160°C ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.
7. Fırından alıp tırtıklı bir hamur/ekmek bıçağı ile ince dilimler halinde kesip, fırın sıcaklığını 10-15 derece düşürün.
8. Kestiğiniz dilimleri tepsiye yayın ve 8-10 dakika daha pişirin.
9. Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğuyup katılaşıpna kadar 1-2 saat dinlendirin ve soğuk servis yapın.

Çay Kurabiyesi



Malzemeler:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Tereyağ (115g)
- 1 Adet Yumurta
- 2 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (235g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Bir Tutam Tuz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 165°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine bir tutam tuz ilave edin.
3. Başka bir çırpma kabında şeker ve tereyağını mikser yardımı ile krema kıvamına gelinceye dek çırparak karıştırın.
4. Yumurta ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyerek 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin.
5. Unlu karışımı üzerine ilave edip, ele yapışmayan bir kurabiye hamuru elde edinceye dek kısaca yoğurun.
6. Hazırladığınız hamuru 40-50 dakika buzdolabında soğutup, merdane yardımı ile 0.3 cm kalınlığında açın.
7. Çeşitli kurabiye kalıpları veya çizimler üzerinden bıçakla keserek, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklarla dizin.
8. Önceden 165°C ısıtılmış fırında 16-18 dakika pişirin.
9. Fırından alınca, ızgara teli üzerinde soğutup, çay ile birlikte servis yapın.

Kakaolu Kar Taneleri



Malzemeler:

Hamur Kurabiyesi :

- 1 ½ Çay Bardağı Buğday Unu (80g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (35g)
- Tereyağ (70g)
- 1 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı Türk Kahvesi
- 3 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (6g)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 2 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi
- Bitter Çikolata (100g)
- 2 Yemek Kaşığı Süt

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (60g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Un, Pakmaya Kakao ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
3. Çikolatayı, çaydanlık içerisinde 3-4 parmak kaynayan su üzerinde ben-mari* tavası veya ısıya dayanıklı bir kap içerisinde eritin ve arada karıştırarak soğutun.
4. Toz şekeri pekmez ile rondoda çekerek inceltin. Daha sonra tereyağı ile mikserle krema kıvamını alıncaya dek çırparak karıştırın. Üzerine yumurtayı da ekleyip 2 dakika daha çırparak karıştırın.
5. Unlu karışımı da ilave edip, ele yapışmayan bir kurabiye hamuru elde edinceye dek kısaca yoğurun.
6. Buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, Pakmaya Pudra Şeker'i'ne bulayın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.
7. Önceden 170°C ısıtılmış fırında 14-15 dakika pişirin. Izgara teli üzerinde soğutup servis yapın.

*Ben-mari usulü. Bkz. [Youtube.com/mutfaginyildiztv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiztv)

Bademli Un Kurabiyesi



Malzemeler:

Hamuru için:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- Tereyağı (220g)
- 1 ½ Su Bardağı Toz Badem (120g)
- 1 Adet Yumurta
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (150g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Adet Portakal Kabuğunun Rendesi

Üzeri için:

- 2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 160°C ayarlayıp ısıtın.
2. Pakmaya Pudra Şeker ve tereyağını mikser yardımı ile krema kıvamına gelinceye dek çırpın. Yumurta ve Pakmaya Şekerli Vanilini ekleyip 1-2 dakika çırpmaya devam edin.
3. Üzerine diğer hamur malzemelerini de ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir kurabiye hamuru elde edinceye dek yoğurun.
4. Hazırladığınız hamuru 1 saat buzdolabında dinlendirin.
5. Hamurdan 2 ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp hafif uzatarak yay şeklini verin ve aralıklarla pişirme kağıdı serili tepsiyeye dizin.
6. Önceden 160°C ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin.
7. Fırından alınca, pudra şekerine bulayıp soğumaya bırakın.



Elmalı Reçelli Rulo Kurabiyeler



Malzemeler:

Hamur için:

- 3 ½ Su Bardağı Buğday Unu (350g)
- Tereyağı (220g)
- 1 Su Bardağı Krem Peynir (200g)
- 3 Adet Yumurta Sarısı
- ¼ Su Bardağı Toz Şeker (135g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Bir Tutam Tuz

Dolgu için:

- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (85g)
- 1 Su Bardağı Ceviz Kırığı
- 1 Su Bardağı Bal
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Üzeri için:

- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Pudra Şeker (120g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Un ve tereyağını parmak uçlarınızla tereyağı iyice eriyip karışım kum kıvamı alıncaya dek ovuşturun.
3. Diğer hamur malzemelerini de ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye dek 3-4 dakika yoğurun.
4. Hazırladığınız hamuru buzdolabında 2 saat soğutun.
5. Rondoda dolgu malzemelerini birlikte çekip hazırlayın.
6. Merdane yardımı ile 0.5 kalınlığında bir çember şeklinde açın ve 15 adet üçgen kesin.
7. Dolgu malzemesini paylaştıracak rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurta sürüp şeker serpiştirin ve pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
8. Önceden 170°C ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin.

Antep Fıstıklı Makaronlar



Malzemeler:

Makaron için:

- 1 Su Bardağı Toz Badem (70g)
- 1 Su Bardağı Toz Antep Fıstığı (70g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (50-60g)
- 2 Çay Kaşığı Su
- 3 Adet Yumurta Beyazı (mereng için)
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (150g) (mereng için)

Dolgu Kreması için:

- Çilek veya Böğürtlen Marmelatı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C dereceye ayarlayıp, ısıtın.
2. Toz badem ve antep fıstığını rondoda çekerek inceltin. Pakmaya Pudra Şeker ile (50g) harmanlayın.
3. Merengi hazırlamak için karıştırma kabı kuru olmalıdır. Yumurta beyazını çırpma için kullanılan hiçbir ekipman ıslak olmamalı ve yumurta sarısı bulaşmamalıdır.
4. Yumurta beyazı yüksek devirde çırpılmaya başlanır, tek başına kar beyazı kıvamına gelmeye başladığında (150g) Pakmaya Pudra Şekerini kaşık kaşık ilave edin. Yaklaşık 8-10 dakika arasında el mikseri ile istenilen kıvama kavuşulur.
5. Mereng* kıvamını aldığı anda, toz badem, antep fıstığı ve pudra şekeri karışımını spatula yardımıyla söndürmeden ilave edin ve merenge yedirin.
6. Hazırlanan karışımı bir sıkma torbası ve sıkma ucu yardımıyla pişirme kağıdı serili tepsiye uygulayın.
7. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
8. Fırından çıkan makaronları fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
9. Tepside yarısı ters çevrilmiş soğuk makaronlara marmelat sürün ve diğer makaronlar ile kapatın.

* Makaron yapımını www.youtube.com/mutfaginyidizitv adresinden izleyebilirsiniz.

Kurabiye yapmanın püf noktaları:

- Kurabiye hamuru fazla yoğrulmamalıdır.
- Kurabiye hamuru hazırlarken un ve tereyağını parmak uçlarınızla ovuşturarak birbirine yedirip daha sonra diğer malzemeleri eklerseniz çok daha kolay olur.
- Kurabiye hamurunu mutfak robotunda düşük devirde de hazırlayabilirsiniz. Ancak çok fazla karıştırmamalısınız.
- Kurabiye hamuruna Pakmaya Şekerli Vanilin, vanilya özü, limon veya portakal kabuğu rendesi eklediğinizde nefis bir aroma elde edersiniz.
- Pişirirken sürenin yarısında tepsiyi çevirerek tüm kurabiyelerin eşit pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Pişirme kağıdı kullanmalı ve kurabiyeleri birbirine mesafe bırakarak dizmelisiniz.
- Yumuşak seviyorsanız, kurabiyelerinizi 1-2 dakika daha kısa pişirin.
- Sert kurabiyeler için yumurtanın beyazını kullanın.
- Soğuk tereyağını rendeden geçirerek hızlıca yumuşatabilirsiniz.
- Fırından çıkan kurabiyelerinizi soğuk ızgara teli üzerinde soğutun.
- Kurabiye hamuru buzdolabı poşeti veya filme sarılı olarak 2 gün buzdolabında saklanabilir.
- Kurabiye hamuru hazırladığınızda daha iyi sonuç almak için en az 30 dakika buzdolabında bekletin. Hemen pişirmeyecekseniz muhakkak buzdolabında tutun.
- Katı yağlar (tereyağı, margarin) soğuk kullanılmalıdır. Sıvı yağ yerine bu yağları tercih ederseniz daha iyi sonuç alırsınız.
- Kurabiyelerinizi hava geçirmeyen cam kavanozlar veya saklama kaplarında saklayın.

