



Pakmaya®

mutfaginyildizi.com |  facebook.com/mutfaginyildizi



Yeni Yıla “Merhaba” Derken
Pakmaya’dan

**En Sevilen Kutlama ve
Hediyelik Tarifler**



Pakmaya®

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!

Yeni Yıla “Merhaba” Derken

En Sevilen Kutlama ve Hediye Tarifler

Yeni yıl geliyor... Aileniz ve dostlarınıza birlikte olma; kutlama sofralarıyla sevdiklerinize verdiğiniz değeri gösterme zamanı.

Sizin için ülkemizde ve dünyada en çok sevilen yeni yıl lezzetlerini bir araya topladık.

Yeni yıl kurabiyelerini bir bardak sütle küçüklere sunabilir, kahve ya da sıcak çikolata ile misafirlere ikram edebilirsiniz. Dilerseniz ufak poşetlerde kurdeleyle bağlayıp süs diye kullanabilir, sevdiklerinize yeni yıl hediyesi olarak sunabilirsiniz.

Kurabiye ev tarifini çocuğunuzla birlikte uygulayıp keyifli zaman geçirmeye ne dersiniz? Dahası, şekerlemelerle birbirinden güzel farklı evler hazırlayabilirsiniz!

Gösterin hünerinizi! Hazırladığınız evleri bize yollayın, yayınlatalım, mutluluğu paylaşalım. facebook.com/mutfaginyildizi



Karlı Yeni Yıl Pastası



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 1 Su Bardağı Buğday Unu (90-100g)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 5 Adet Yumurta (Beyaz ve Sarıları Ayrılmış Olarak)
- ¾ Çay Bardağı Toz Şeker (70g)
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (20g)

Dolgu Kreması için:

- 6 Yemek Kaşığı Buğday Unu (30g)
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (100g)
- Tereyağ (10g)
- 4 Adet Yumurta Sarısı
- 4 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (20g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- Bitter Çikolata (150g)
- 1 Su Bardağı Kestane Şekeri
- 1 Su Bardağı Damla Çikolata

Üzeri için:

- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- Bitter Çikolata (50g)

Süsleme için:

- 2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- Şekerleme ve Yeni Yıl Süsleri

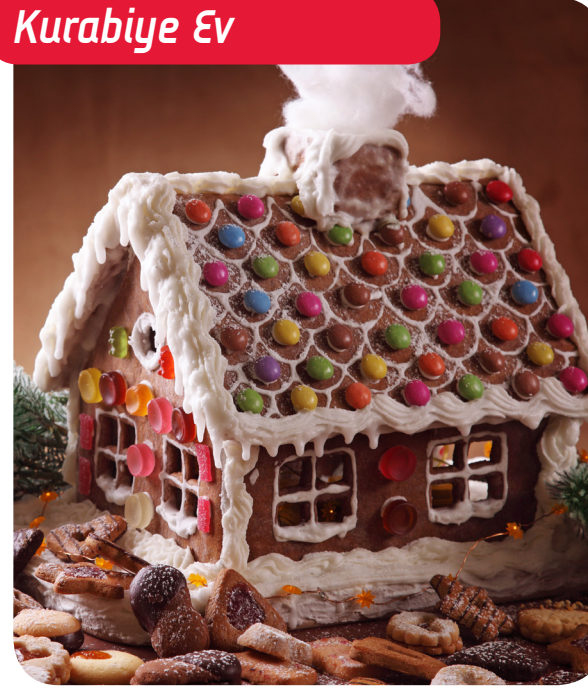
Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Kek hamuru için şeker ve yumurtayı mikser yardımı ile 4-5 dakika köpüklenip kabarana kadar çırparak karıştırın.
3. Üzerine un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Kakao'yu eleyerek ilave edin.
4. Bir spatula yardımı ile homojen olana kadar karıştırın.
5. Hazırladığınız kek hamurunu, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yayarak aktarın.
6. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 6-8 dakika pişirip, soğumaya bırakın.
7. Krema için sütü bir sos tenceresinde kaynatın ve kenara alın.
8. Yumurtayı, şeker ve sütle birlikte yoğun bir kıvama gelene kadar çırpın. Un, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Mısır Nişastası'nı da ilave edip, yavaş devirde mikser ile karışıma yedirin.
9. Sıcak sütü temperleyerek yumurtalı karışıma ilave edin ve hazırladığınız karışımı tekrar sos tenceresine aktarın.*
10. Sos tenceresini tekrar ocak üzerine alın, orta ateşte çırpma teli ile karıştırarak pişirin.
11. Ocaktan aldıktan sonra tereyağı ve bitter çikolatayı da ekleyin, karıştırarak kremaya yedirip soğumaya bırakın.
12. İlanın kekin üzerine dolgu kremasını sürüp, damla çikolata ve kestane şekerleri serpiştirin, keki rulo şeklinde sarıp buzdolabına kaldırın.
13. Üzeri için, Pakmaya Çikolatalı Sos'u 2 su bardağı süt ile birlikte bir sos tenceresinde karıştırarak kaynatın ve 1-2 dakika daha karıştırıp ateşi kapatın. İçerisine çikolatayı ekleyip karıştırarak eritip, sosu yedirin. Arada bir karıştırarak soğumaya bırakın.
14. Dolaptan aldığınız rulo pastanın üzerine çikolatalı kremayı sürün. Çatal yardımı ile desenler yapabilirsiniz.
15. Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek ve çeşitli yeni yıl süslemeleri ile servis yapın.

*Temperleme işlemi için, kaynamış süt karışımından birkaç kaşık yumurtalı karışıma ilave ederek ısıyı ayarlayın. Böylece iki karışımın arasındaki ısı farkı dengelenir, ani ısı ile yumurtanın pışmesi riski engellenmiş olur.



Kurabiye Ev



Malzemeler:

Zencefilli Kurabiye Hamuru için:

- 4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (450g)
- 1 Adet Yumurta
- Tereyağı (220g) (Soğuk)
- 1 Su Bardağı Esmer Şeker (175g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 5 Yemek Kaşığı Pekmez
- 3 Çay Kaşığı Tarçın
- 1 Çay Kaşığı Toz Zencefil
- ½ Çay Kaşığı Toz Karanfil
- ½ Çay Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber

Yapıştırıcı Krema için:

- 1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (200g)
- Su (20g)

Süsleme için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 2 Su Bardağı Soğuk Süt (400ml)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)
- Çeşitli Şekerlemeler
- Renkli Çikolatalar
- Marshmallow
- Yeni Yıl Süslemeleri
- Kurabiye Adam, Ağaç Gibi Süslemeler
- Tuzlu Krakerler

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Kurabiye hamuru için unu ve tereyağını parmak uçlarınızla ovuşturarak, tereyağ tamamen eriyip karışım kum kıvamına gelinceye kadar birbirine yedirin.
3. Üzerine diğer tüm kurabiye malzemelerini ekleyip, kısaca sert bir kurabiye hamuru elde edinceye kadar yoğurup, buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
4. Buzdolabından aldığınız kurabiye hamurunu 5 dakika oda sıcaklığında beklettikten sonra, kolaylıkla açabilmek için 2 parçaya ayırın.
5. Bir merdane yardımı ile yavaş hareketlerle 1 cm kalınlığında açın.
6. Kurabiye ev kalıpları veya kitabımızın sonundaki kurabiye ev çizimlerini kullanarak evin parçalarını kesin.**
7. Kalan hamurdan süsleme için kurabiye adam, ağaç, kalp gibi şekiller kesin.
8. Pişirme kağıdı serili tepsiyeye dizip, sırasıyla tek tek tepsilerde tüm parçaları önceden 200°C ısıtılmış fırında pişirin.
9. Fırından almadan önce iyice sertleşmesi için kurabiyeleri bir süre kapalı fırında bekletebilir veya soğumaya bıraktığınızda iyice sertleşmesi için 1-2 saat bekleyebilirsiniz.***
10. Kurabiye evin duvarları ve çatısını birbirine yapıştırmak için, Pakmaya Pudra Şekeri ve su ile hazırladığınız sert kremayı kullanın. ****Bu krema için bir kaseye 200 gram Pakmaya Pudra Şekeri, 20-25 ml su ekleyip iyice karıştırın .
11. Duvarları ön taraf ve yanlardan başlayarak sırasıyla yapıştırın. İyice yapışıp donduğundan emin olmadan bir diğer duvara geçmeyin.
12. En emin yolu bir bardak veya sürahiye dayayarak kuruyana dek serbest kalmasına izin vermektir.
13. Pakmaya Krem Şanti'yi bir çay bardağı soğuk sütle mikser yardımı ile çırparak hazırlayıp, buzdolabında soğutun.
14. Hazırladığınız eve, tuzlu krakerlerle çitler yapabilir, şekerlemeleri krema ile duvarlara yapıştırarak evi süsleyebilir, çatıya veya bahçeye marshmallow dönebilirsiniz.
15. Pakmaya Krem Şanti ile kar birikintileri yapabilir, Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek toz beyaz görüntü verebilirsiniz.

*Kurabiye ev için, kurabiyelerinizi bir gece önceden pişirip, bekletirseniz daha sert ve sağlam olacaktır.

**Evin parçalarından yedekler ve kurabiye adama çam ağaçları pişirirseniz daha rahat edersiniz.

***Dekorasyon için açacağınız pencerelere, dövülmüş meyveli şeker koyarsanız, kurabiye pişerken eriyip fırından pencere şeklinde çıkacaktır.

****İki kişi çok daha rahat yapabileceğiniz aktivite, özellikle evdeki minikler için çok eğlenceli olacaktır.

*****Çiğ beyaz yumurta ile hazırlanan royal krema kullanırsanız, kurabiye evi çocuklar ve hamileler tüketemeyeceğinden, yumurtanın taze olduğundan emin olun. Royal kremayı, 300g Pakmaya Pudra Şekeri, 2 yumurtanın beyazı ve 1 tatlı kaşığı limon suyunu mikserde 2-3 dakika orta hızda çırparak hazırlayabilirsiniz.



Zencefilli Kurabiye Adam



Malzemeler:

Zencefilli Kurabiye Hamuru: (bkz: kurabiye ev)*:

Desen Kreması için:

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

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Kurabiye hamur malzemeleri ile kurabiye ev tarifindeki gibi hamuru hazırlayın ve pişirin.
3. Kurabiye adam kalıpları veya kitabın arkasındaki çizimleri kullanarak farklı boylarda kurabiye adam hamurlarını pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
4. Üst kısma kaşığının arkası veya bir kürdan ile birer delik açın.
5. Önceden 200°C ısıtılmış fırında pişirin. Fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
6. Büyük boy bir tencere veya çaydanlık üzerine orta boy bir kap veya ben-mari tavası yerleştirin. Krema malzemesini 15-20 dakika iyice kızgınlaşıp karışana ve krema kıvamına gelene dek karıştırın.
7. Hazırladığınız krema soğuduktan sonra, sıkma torbası ve ince sıkma ucu yardımı ile kurabiye adamlarınızı süsleyip kurdelelere takarak hediye edebilir veya yılbaşı ağacınızı süsleyebilirsiniz.

*Esmer şeker yerine toz şeker kullanmak isterseniz, rondoda 1 su bardağı toz şeker ve 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri'ni tarifteki miktarı kadar pekmez ile çekip sonra kurabiye hamuruna ekleyebilirsiniz.

Hediyelik Yeni Yıl Kurabiyeleri



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için:

- 4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (450g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta
- Tereyağı (220g)
- 1 Su Bardağı Esmer Şeker (175g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 4 Yemek Kaşığı Pekmez
- 2 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Çay Kaşığı Toz Karanfil
- 1 Çay kaşığı Toz Zencefil
- ½ Çay Kaşığı Tuz
- ½ Çay Kaşığı Karabiber

Desen Kreması için:

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

Süsleme ve Hediye Paketi için:

- Renkli İp ve Kurdeleler
- Saydam Poşetler veya Karton Kutular

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Kurabiye hamuru için 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, kurabiye kalıpları veya kitabın sonundaki çizimleri kullanarak istediğiniz şekilleri kesin. Üst kısımlarına sonradan asabilmek için bir kaşığının arkasıyla ufak delikler açın.
5. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizip, önceden 200°C ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.
6. Büyük boy bir tencere veya çaydanlık üzerine orta boy bir kap veya ben-mari tavası yerleştirin. Krema malzemesini 15-20 dakika iyice kızgınlaşıp karışana ve krema kıvamına gelene kadar karıştırın.
7. Hazırladığınız krema soğuduktan sonra, sıkma torbası ve ince sıkma ucu yardımı ile kurabiyelerinizi süsleyebilirsiniz.
8. Krema donduktan sonra, kurdele ile hediyeliklerinizi veya ağaç süslerinizi hazırlayıp kullanabilirsiniz.



Tarçınlı Rulo Kurabiyeler



Malzemeler:

Hamur için:

- 5-6 Su Bardağı Buğday Unu (500-600g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 ½ Çay Bardağı Ilık Süt (250g)
- 3 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (85g)
- 1 Çay Kaşığı Tuz

İçi için:

- ¾ Çay Bardağı Buğday Unu (35-40g)
- 8 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (120g)
- 1 Su Bardağı Esmer Şeker (175g)
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- ½ Paket Süt Kreması (veya 1 Çay Bardağı Süt) (200ml)
- 2 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
- 2 Yemek Kaşığı Süt Kreması
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- 1 Yemek Kaşığı Toz Tarçın

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve diğer hamur malzemesini ekleyip, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
2. Hazırladığınız hamuru, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
3. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
4. Mayalanan hamuru kısaca yoğurun ve merdane ile 1 cm kalınlığında bir kare şeklinde açın.
5. Süt kreması veya süt ile bir kenarını fırçalayın. Böylece rulo rahat yapışacaktır.
6. İçi için, un, tereyağı, tarçın ve şekeri parmak uçlarınızla ovuşturup iyice birbirine yedirin. En son üzümü de ekleyip karıştırın.
7. Bu karışımı hamurun içerisine serpiştirip, çok sıkı olmayacak şekilde yuvarlayarak rulo haline getirin.
8. Yağlanmış veya pişirme kağıdı ile kaplanmış ısıya dayanıklı derin bir fırın tepsisi veya borcamda 28-30 dakika pişirin.
9. Fırından alınca Pakmaya Pudra Şekeri ve kremayı çırparak üzerlerine sürüp, 10 dakika ılınmaya bırakın.
10. Soğuyunca tırtıklı bir bıçakla rulolarınızı dilimleyin, tarçın ve Pakmaya Kakao serpiştirerek servis yapın.

Kestaneli Yeni Yıl Makaronları



Malzemeler:

Makaron için:

- 2 Su Bardağı Toz Badem (140g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (50-60g)
- 2 Çay Kaşığı Türk Kahvesi
- 1 Tatlı Kaşığı Su
- 3 Adet Yumurta Beyazı (mereng için)
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g) (mereng için)

Dolgu Kreması için:

- Tereyağ (120g)
- 1 Su Bardağı Kestane Şekeri (Püre Haline Getirilmiş)
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)
- 1 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi

Süsleme için:

- Renkli Süs Şekerlemeleri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C dereceye ayarlayıp, ısıtın.
2. Toz bademi rondoda çekerek inceltin. Pakmaya Pudra Şekeri (50g) ve Türk kahvesi ile 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 Şekeri'ni kaşık kaşık ilave edin. Yaklaşık 8-10 dakika arasında el mikseri ile istenilen kıvama kavuşulur.
5. Mereng kıvamını aldığında, unlu karışımı spatula yardımıyla karışımı söndürmeden ilave edin.
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. Dolgu kreması için, kestane şekerini püre haline getirin. Tereyağı, pekmez ve Pakmaya Kakao ile karıştırın ve gerekirse mikser yardımı ile çırparak krema kıvamına getirin.
10. Tepside yarıya ters çevrilmiş makaronlara, sıkma torbası ve yuvarlak uç yardımıyla uygulayın. Krema uygulanmış makaronlar üzerine diğer makaronları kapatarak son haline getirin.
11. İsteğe göre üzerine Pakmaya Kakao serpiştirerek veya sade olarak kahvenin yanına servis yapabilirsiniz.

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

** Pakmaya Pudra Şekeri ince granüllü yapısıyla bu tip tarifler için çok uygundur.



Karamel Sos Eşliğinde Pudingli Muffin



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (180-200g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Tereyağ (140g) (Oda Sıcaklığında)
- 2 Adet Yumurta
- ½ Çay Bardağı Toz Şeker (50g)
- 6 Yemek Kaşığı Üzüm veya Keçi Boynuzu Pekmezi
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Su Bardağı Kuru Üzüm
- 1 ½ Çay Bardağı Süt (150ml)

Tuzlu Karamel Sos için:

- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 2 Yemek Kaşığı Üzüm veya Keçi Boynuzu Pekmezi
- 1 ½ Paket Süt Kreması (300ml)
- Tereyağ (55-60g)
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Toz şekeri, 2 yemek kaşığı pekmez ile birlikte rondoda çekin.
3. Tereyağı, pekmezle çekilmiş şeker ve sıvı yağı mikser ile şeker tamamen eriyinceye dek çırpın. Yumurtaları ekleyerek 3-4 dakika çırpmaya devam edin.
4. Bir sos tenceresinde süt, kuru üzüm ve kalan pekmezi kaynatıp, soğumaya bırakın.
5. Yumurtalı karışım üzerine önce üzümlü soğumuş karışım, sonra diğer tüm hamur malzemelerini ekleyip spatula ile birbirine iyice yedirin.
6. Yağlanmış muffin kalıplarına paylaştırıp, önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.
7. Tuzlu karamel sos için, malzemeleri bir sos tenceresine alıp, düşük ateşte karıştırarak pişirmeye başlayın.
8. Şeker tamamen eriyince ısıyı arttırın ve yüksek ateşte kaynayınca dek karıştırın.
9. Kaynadıktan sonra, kıvamını alana dek arada karıştırarak, köpürerek kaynamaya devam etmesine izin verin.
10. Ateşten alıp, fırından çıkmış ılık muffinlerin üzerine dökün.
11. Karamel sos donduğunda üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirebilir, isteğe göre yanında Pakmaya Krem Şanti ile servis yapabilirsiniz.

Karlı Mini Kekler



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 4 Adet Yumurta
- 8-10 Yemek Kaşığı Tereyağ (150g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin (6g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- 3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)
- ½ Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- Dondurulmuş Orman Meyveleri
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 160°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabında Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını mikser uçları yardımıyla, krem kıvamına gelene kadar çırpın.
3. Karışıma, Pakmaya Şekerli Vanilin ve yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.
4. Yumurta ve şeker tamamen karışıp kabarcınca, unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Kakao'yu karışıma eleyerek ilave edin.
5. Tuz da ekleyerek spatula yardımıyla karışımı söndürmeden yavaş hareketlerle karıştırın.
6. Sıkma torbası, dondurma servis kaşığı veya bir kepçe yardımıyla, karışımı kapkek kağıtları dizilmiş, kapkek kalıplarına, kalıpların 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaştırın.
7. Önceden 160°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
8. Pakmaya Krem Şanti'yi 1 su bardağı soğuk süt ile çırparak hazırlayın ve buzdolabında soğutun.
9. Soğuyan şantiyi keklerin üzerine bir spatula veya sıkma torbası yardımıyla uygulayın.
10. Üzerini orman meyveleri ile süsleyip, Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

*Kapkek yapımı için size özel Pakmaya videolarını, youtube.com/mutfaginyildiztv adresinden izleyebilirsiniz.

**Kapkek kreması uygulaması, sıkma torbası kullanımı ve krema sıkma teknikleri için size özel Pakmaya videolarını youtube.com/mutfaginyildiztv adresinden izleyebilirsiniz.



Çok Çikolatalı Pasta



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 1 ½ Çay Bardağı Buğday Unu (125-130g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması (105ml)
- 3 Adet Yumurta
- Tereyağ (50-55g) (veya 1 Çay Bardağı Fındık Yağı)
- 1 ½ Su Bardağı Toz Şeker (260g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)
- Bitter Çikolata (150g)
- ½ Çay Kaşığı Tuz

Çikolatalı Biberli Krema için:

- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 Su Bardağı Soğuk Süt (400ml)
- 2 Çay Kaşığı Toz
- 2 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
- Bitter Çikolata (100g)
- 1 Çay Bardağı Damla Çikolata

Üzeri için:

- İsteğe Göre Çikolata Rendesi veya Pakmaya Pudra Şeker

Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın
2. Bitter çikolatayı, içerisinde 3-4 parmak su olan ve kaynayan bir çaydanlık üzerine ben-mari tavası veya ısıya dayanıklı bir kase içerisinde tereyağı ile birlikte karıştırarak eritin ve soğumaya bırakın.
3. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Kakao'yu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına alın ve üzerine tuzu ilave edin.
4. Toz şeker, süt kreması ve yumurtaları mikser yardımıyla şeker tamamen eriyip karışım köpüklene dek çırparak karıştırın.
5. Üzerine, önce eritilmiş çikolata sonra unlu karışımı ilave edip spatula yardımıyla karıştırın ve malzemeleri birbirine karıştırıp homojen olana dek yedirin.
6. Pişirme kağıdı serili bir kek çemberine veya yağlanmış bir kalıba aktarın, önceden 180°C ısıtılmış fırında kabarana dek 40-45 dakika pişirin.
7. Fırından alıp soğumaya bırakın, soğuduktan sonra tırtıklı bıçak ile ortadan ikiye kesin.
8. Pakmaya Çikolatalı Sosu 2 ½ su bardağı süt ile sos tenceresinde karıştırarak pişirin, kaynayınca 1-2 dakika daha karıştırıp ocaktan alın.
9. İçerisine kırmızı toz biber ve bitter çikolatayı ekleyip karıştırarak eritin ve arada karıştırarak ılımaya bırakın.
10. İlk katın üzerine hazırladığınız çikolatalı biberli kremadan sürüp, damla çikolata serpiştirin.
11. İkinci katı üzerine kapatın ve kalan kremayı üzerine ve yanlarına spatula yardımı ile sürüp, buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra isteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şeker serpiştirerek servis yapın.

Yıldız Kurabiyeler



Malzemeler:

Kurabiye için:

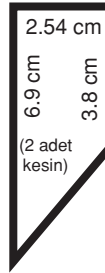
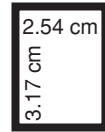
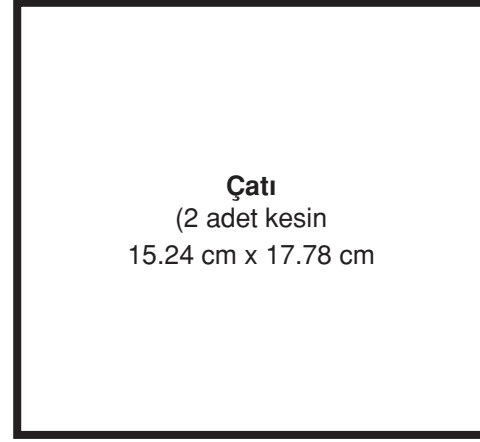
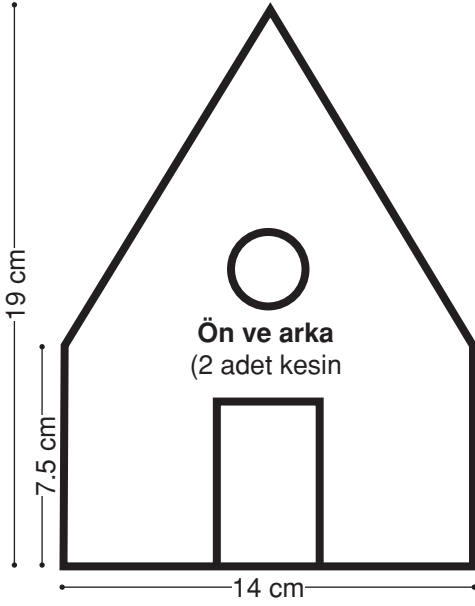
- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (300g)
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Buğday Nişastası (25-30g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (60g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 2 Adet Yumurta
- Tereyağ (100g)
- 2 Yemek Kaşığı Ayçiçek veya Fındık Yağı (30ml)
- ½ Çay Kaşığı Toz Zencefil
- 1 Tutam Tuz ve İsteğe Göre Toz Karanfil

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.
2. Unu eleyerek karıştırma kabına aktarın, tereyağını da ekleyip parmak uçlarınızla ovuşturarak kum kıvamına gelene kadar karıştırın.
3. Üzerine Pakmaya Vanilyalı Puding ve diğer malzemeleri ekleyip, 5-6 dakika ele yapışmayan yumuşak bir kurabiye hamuru elde edinceye dek yoğurun.
4. Hazırladığınız hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Buzdolabından alınca, oda sıcaklığında 5 dakika bekletip, merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın.
6. Yıldız şeklinde kurabiye kalıpları veya kitabın sonundaki çizimleri kullanarak kurabiyelerinizi kesip, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin.
7. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
8. Fırından aldıktan sonra ızgara telinde soğutup servis yapın veya istediğiniz kurdele veya paketle hediye olarak hazırlayın.



Kurabiye ev ön-arka, yan duvarlar ve çatı parçalarını kesmek için, çizimi gerçek ölçülerde bir pişirme kağıdına çizin, keserek kurabiye hamurunun üzerine yerleştirip, hamuru sivri bir bıçakla aynı şekilde kesin.



Şömine parçaları

Bu şekilleri, üzerlerine pişirme kağıdı koyup kopyalarak çizebilir, pişirme kağıdını kesip kurabiye hamurunun üzerine koyduğunuzda sınırlarından bıçakla keserek istediğiniz şekilde kurabiyeler elde edebilirsiniz.

