



Pakmaya ile
**En Güzel
Yılbaşı Sofraları**



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

En Güzel Yılbaşı Sofraları

Yılın bu en güzel zamanı evler süslenir hatta salonun köşesine bir de çam ağacı kondurulur, yılbaşı gecesi zengin sofralar kurulur. Çocukların gönlü olsun diye rengarenk süslenir. En iyi takımlar, en şık peçeteler çıkarılır.

Biz de Pakmaya olarak bu zenginlik ve çeşitlilikte katkımız olsun istedik!

Sizler için Pakmaya Mutfağı'nda mükemmel bir fırında tavuk hazırladık. Geceye zenginlik katan çeşitler ve birbirinden güzel ekmeklerin yanı sıra, ertesi gün yılın ilk kahvaltısı. Yeni yılda kar yağar mı bilinmez ama biz yine de beyaz pastamızı hazırladık! Nefis şerbetli armut tatlısı da Pakmaya Krem Şanti ile sizi bekliyor.



Mükemmel Pişirilmiş Fırında Tavuk



Malzemeler:

- Büyük Boy Temizlenmiş Ve Dış Tütsülenmiş Tavuk
- 2 Adet Soğan (Halka Kesilmiş)
- 2 Adet Havuç (Soyulmuş, Jülyen Doğranmış)
- Tereyağı (40g)
- 4-5 Dal Taze Kekik ve Biberiye
- 3-4 Diş Sarımsak (Püre halinde)
- 2 Adet Limon
- Bir Tutam Dereotu
- Taze Çekilmiş Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 220°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Tavuğunuzu hazırlamaya başlamadan önce 1 saat oda ısısında bekletin. Tüyleri tütsüleyin ve tavuğu sirkeli suyla yıkayıp, kağıt havluyla iyice kurulayın. Bacakları mutfak ipiyle birbirine sıkıca bağlayın. Her yerine tuz ve karabiber çekin.
3. Güzel koku ve aroma için içine taze kekik, biberiye ve sarımsak yerleştirin.
4. Büyük boy bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Soğanları ve havuçları dizip limon suyu sıkın. Limonları da tepsinin köşelerine yerleştirin.
5. Tavuğun üzerine tereyağını iyice sürün ve dereotu serpiştirin.
6. Fırında üzeri iyice kahverengileşinceye kadar 1.5 saat pişirin.
7. Fırından alınca servis yapmadan önce 15 dakika dinlendirin.

Malzemeler:

- Yaban Mersini Kuru (1/2kg)
- 3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (veya Toz Şeker) (180g)
- 1 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi
- Birer Tutam Toz Karanfil, Karabiber ve Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Limon Suyu
- 1 Su Bardağına Yakın Su

Hazırlanışı:

1. Tüm malzemeleri tencereye alın ve karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra 25 dakika kısık ateşte arada karıştırarak kıvamını alıncaya dek pişirin.
2. Taneli veya 2-3 yemek kaşığı portakal suyu ile rondoda çekerek servis yapın.



Yufka Ekmeği ile Dürümler



Malzemeler:

- 5 -5 ½ Su Bardağı Buğday Unu (500-550g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Su Bardağı Soğuk Su (600ml)
- Tereyağı (30g)
- ½ Çay Bardağı Toz Şeker
- ½ Yemek Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (pişirmek için)

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın. Diğer hamur malzemesini ilave edin. Suyu yavaş yavaş kıvamı kontrol ederek ilave edin. Tamamını kullanmanız gerekmez.
2. 8-10 dakika ele yapışmayan yumuşak bir ekmeç hamuru elde edinceye dek yoğurun. Üzerini kapatıp, mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika - 1 saat bekletin.
3. Elde ettiğiniz hamurdan her biri yaklaşık 50g parçalar kesin ve yuvarlayın.
4. Un serpiştirdiğiniz tezgahta 18-20 cm genişliğinde açın.
5. Bir yemek kaşığı sıvı yağ ile kızdırdığınız teflon tavada her bir parçanın her iki yüzünü de 2'er dakika pişirip, soğumaya bırakın.
6. Soğuyunca streç film ile sarıp 2 gün saklayabilir veya direk dürüm yaparak servis yapabilirsiniz.



Mini Pizzalar



Malzemeler:

Pizza Hamuru için:

- 3 ½ Su Bardağı Buğday Unu (350-400g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 4 ½ Çay Bardağı Ilık Su (250ml)
- 1 Tutam Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri
- 4 Yemek Kaşığı Domates Sosu
- Kekik ve Taze Fesleğen
- 2-3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek bir karıştırma kabına alın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve diğer hamur malzemesini ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.
2. Bir kaseyi hafifçe yağlayıp içine hazırladığınız hamuru koyun. Üzerine nemli bir havlu serip, hamurun hacmi iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde bekletin. (40-50 dakika)
3. Bu sırada fırınınızı 220°C ayarlayıp, önceden ısıtın.
4. Hamurun içindeki havayı almak için yumruğunuzla bastırın ve 1-2 dakika daha yoğurun.
5. Hazırladığınız pizza hamurundan 25-30 adet parça koparıp, yuvarlak açın.
6. Üzerlerine sırasıyla domates sosu veya salçası, zeytinyağı, peynir ve baharatları yerleştirip, pişirme kağıdı serili tepsilere dizin.
7. Önceden 220°C ısıtılmış fırında, 10-12 dakika pişirip, servis yapın.



Tuzlu Bisküviler



Malzemeler:

- 2 ½- 3 Su Bardağı Buğday Unu (250-300g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Tereyağı (100g)
- 1 Su Bardağı Süt Kreması (200ml)
- 2 Yemek Kaşığı Toz Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Karabiber



Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Unu eleyerek bir karıştırma kabına alın, üzerine tereyağını ilave edip tereyağ tamamen eriyip karışım kum kıvamını alıncaya dek parmak uçlarınızla ovuşturun.
3. Üzerine diğer tüm kurabiye malzemelerini ilave edip, kısaca yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru en az 22-25 dakika buzdolabında bekletin.
4. Kurabiye hamurunuzu un serpiştirilmiş bir tezgah üzerinde merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın.
5. Dilediğiniz kurabiye kalıbı ile kesip, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin.

Hindi Burger



Malzemeler:

Ekmeğin için: (bkz. Sandviç ekmekleri arka sayfa)

Hindi Köftesi için:

- Hindi Kıyması (1/2Kg)
- 1 Adet Soğan (ince kıyılmış)
- 1 Yemek Kaşığı Tuz
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 2 Çay Kaşığı Karabiber

Servis için:

- 2-3 Yemek Kaşığı Ev Yapımı Ketçap* (www.mutfaginyildizi.com)
- Yeşil Salata
- Burger Peyniri
- Domates ve Kırmızı Soğan (Halka Kesilmiş)
- Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı:

1. Sandviç ekmekleriniz hazır olduğunda, hindi kıymanızı diğer köfte malzemeleriye yoğurun. 8 parçaya bölüp, önce yuvarlayıp sonra üzerine bastırarak burger köftesi şeklini verin.
2. Kızdırılmış teflon tavada 3-4 dakika her iki tarafını da pişirin.
3. Ketçap, peynir, domates ve soğan dilimleri ve yeşillikler ile burgerlerinizi hazırlayıp, servis yapın.



Üzümlü Ktır Ekmekler



Malzemeler:

Hamur için:

- 3 - 3 ½ Su Bardağı Buğday Unu (300-350g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (10g)
- 1 1/2 Su Bardağı Süt (300ml)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Karbonat (4g)
- Tereyağı (150g)
- 2 Adet Yumurta
- ½ Çay Bardağı Toz Şeker (45g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Bardağı Kırık veya File Badem
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Çay Bardağı Yaban Mersini Kurusu

Kreması için:

- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- 2 Su Bardağı Süt Kreması (400ml)
- 4 Adet Yumurta
- Tereyağı (15g)
- 3 Yemek Kaşığı Taze Soğan (ince kıyılmış)
- 2 Çay Kaşığı Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 190°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Tereyağı ve şekeri çırpmaya başlayın, yumurtaları da ilave edip, karışım köpürüp kıvamını alıncaya dek çırpmaya devam edin. En son sütü de ilave edip spatula ile karışımaya yedirin.
3. Tüm kuru karışımı büyükçe bir kaba alıp harmanlayın.
4. Yumurtalı karışımaya önce kuru karışımı ardından badem, üzüm ve yaban mersinlerini ilave edip spatula ile karıştırın.
5. Yağlanmış kare ve alçak bir kalıba hazırladığınız karışımı yayarak aktarın.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
7. Fırından alınca soğumaya bırakın ve buzdolabında saklayın.
8. Servis öncesinde fırınınızı önceden 160°C ayarlayın ve ısıtın. Ekmeği küp küp doğrayıp, cam bir fırın kalıbını tereyağı ile yağlayın ve ekmekleri 30-35 dakika ısıtın.
9. Bir karıştırma kabında tüm krema karışımını çırparak hazırlayın, en son soğanları ekleyip, fırından çıkan ekmeklerin üzerine dökün.
10. Isısını 200°C'ye getirdiğiniz fırında 30-35 dakika pişirip, garnitür olarak servis yapın.

Sandviç Ekmekler



Malzemeler:

Ekmeğin Hamuru için:

- 5 Su Bardağı Buğday Unu (500g) (+50g çalışma unu)
- 2 ½ Su Bardağı Su (200ml)
- 1 Çay Bardağı Ilık Süt (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (10g)
- Tereyağı (35g)

Üzeri için:

- 1 Adet Yumurta Sarısı

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın. Diğer hamur malzemesini ilave edin. Suyu yavaş yavaş kıvamı kontrol ederek ilave edin. Tamamını kullanmanız gerekmez.
2. 8-10 dakika ele yapışmayan yumuşak bir ekmeğin hamuru elde edinceye dek yoğurun. Üzerini kapatıp, mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika - 1 saat bekletin.
3. Hamuru hafifletmek için kısaca yoğurup, 8 eşit parçaya ayırın. Her bir parçaya yuvarlak veya elips, dilediğiniz sandviç ekmeğinin şeklini verip, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
4. Tekrar mayalanması için üzerini streç film ile örtüp, oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
5. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayıp ısıtın.
6. Mayalanan ekmeklerin üzerine 1 yumurta sarısını çırparak sürün ve önceden ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
7. Bu sandviç ekmekleri ile geceden kalan et ve salatalar ile nefis sandviçler hazırlayabilirsiniz.

Yuvarlak Ekmekler



Malzemeler:

- 3 Su Bardağı Buğday Unu
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 ½ Çay Bardağı Süt (250ml)
- Tereyağı (80g) (Oda Sıcaklığında)
- 3 Yemek Kaşığı Dereotu (İnce Kıyılmış)
- 1 Adet Ufak Boy Soğan (Çok İnce Kıyılmış)
- 1 Çay Bardağı Kırık Ceviz
- 1 1/2 Yemek Kaşığı Tuz (30g)

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Dereotu ve soğan dışında tüm malzemeyi (tereyağından 2 yemek kaşığı ayırın) ekleyip, 8-10 dakika ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye dek yoğurun.
2. En son ceviz, soğan ve dereotunu da ekleyip, hamur kesici ile homojen karışımlardan emin oluncaya dek kesip üst üste koyarak kısaca yoğurun. Bakınız: [Youtube.com/mutfaginyildiztv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiztv)
3. Hazırladığınız ekmek hamurunun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
4. Fırınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın.
5. Mayalanan hamurdan 8 eşit parça kesip, yuvarlayın. Üzerlerine tereyağı sürün ve pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Üzerini örtüp tekrar mayalanması için 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.

Beyaz Pasta



Malzemeler:

Pasta Keki (Sünger Kek) için:

- 1 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- Tereyağı 50g
- 8 Adet Yumurta
- 2 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 3 Çay Bardağı Toz Şeker (270g)
- Bir Tutam Tuz

Pastacı Kreması için:

- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
- 1 1/5 Çay Bardağı Toz Şeker (100g)
- 4 Adet Yumurta Sarısı
- 4 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nisastası (20g)
- ½ Çay Bardağı Buğday Unu (30g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Tereyağı (10g)
- Beyaz Çikolata (100g)

Kaplaması için:

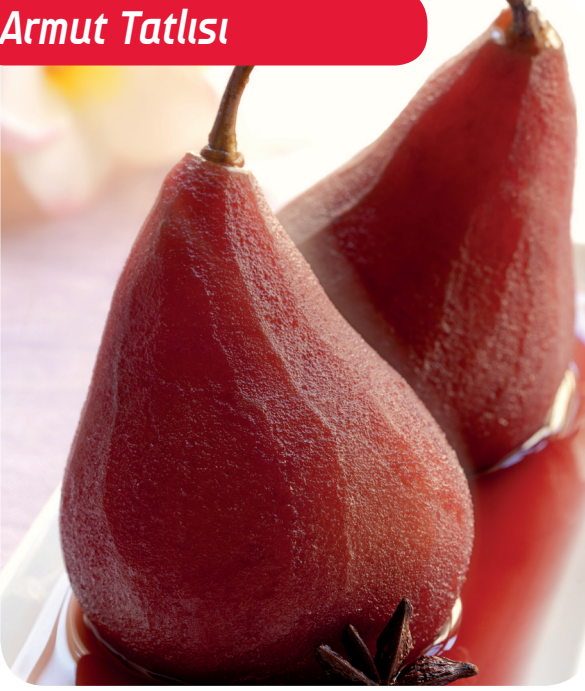
- 5 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (600g)
- 1 Çay Bardağı Limon Suyu (100ml)

Hazırlanışı:

1. Fırınızı önceden 165°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Yumurtaların beyaz ve sarılarını ayırın. Şekerin yarısı ile beyazları, diğer yarısını tereyağı ve Pakmaya Şekerli Vanilin ile mikser yardımıyla çırpın.
3. Beyazları çırpılarak elde ettiğiniz mereng kıvamındaki karışıma, sarıların krema veya mayonez kıvamındaki karışımını ekleyip spatula ile karıştırın.
4. Üzerine un ve Pakmaya Mısır Nisastası'nı ilave edip, spatula ile söndürmeden karışıma iyice yedirin.
5. Tabanına pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz çember kek kalıbınıza kek hamurunu aktarın ve önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
6. Kekiniz pişerken bir sos tenceresinde şekerli vanilin ve çikolata haricindeki malzemeyi karıştırarak pişirin.
7. Ateşten alınca içerisine Pakmaya Şekerli Vanilin ve çikolatayı ekleyin ve karıştırarak eritin.
8. Kaplama için Pakmaya Pudra Şekeri ve limon suyunu çırpılarak kıvamını alana dek karıştırın.
9. Fırından aldığınız kek soğuduğunda tırtıklı bıçak ile iki kat kesin. Her bir kata beyaz çikolatalı pastacı kreması sürün.
10. En üstü ve yanları pudra şekeri ve limon suyu ile hazırladığınız sert krema ile kaplayın.
11. Buzdolabında 1-2 saat dondurup dilediğiniz gibi süsleyin ve servis yapın.



Armut Tatlısı



Malzemeler:

Tatlı için:

- 5 Adet Armut (Soyulmuş)
- 2 Su Bardağı Su (400ml)
- 3 Su Bardağı Üzüm Pekmezi (600ml)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 2 Adet Çubuk Tarçın
- 3-4 Adet Karanfil

Servis için:

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

Hazırlanışı:

1. Büyük ve geniş bir çelik tencereye armutları dizin. Üzerlerine tüm malzemeyi ekleyip, kaynatın.
2. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve 15-20 dakika suyun yarısından fazlasını çekip, yumuşayınca dek pişirin.
3. Armutları servis tabağına dizin, kalan suyun içerisinden karanfil ve çubuk tarçınları alın, suyu ufak bir sos tenceresinde şurup kıvamı alıncaya dek kısık ateşte pişirin. Şurubu armutların üzerine dökün.
4. Pakmaya Krem Şanti'yi 1 su bardağı soğuk süt ile önce yavaş, sonra hızlı devirde 3-4 dakika çırparak hazırlayın.
5. Armut tatlınızı krem şanti ile servis yapın.



Çeşit Çeşit Krepler



Malzemeler:

Krepler için:

- 1 1/4 Su Bardağı Buğday Unu (125g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (1.5 Paket - 15g)
- 2 1/2 Çay Bardağı Süt (240-250ml)
- 1 Büyük Boy Yumurta (veya 2 Küçük Yumurta)
- 2 Yemek Kaşığı Toz Şeker (24g)
- 1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)
- 5-6 Yemek Kaşığı Tereyağı (90-100g) veya Ayçiçek Yağı

Üzeri için: (isteğe göre):

- Muz, Bal, Kaymak
- Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 Su Bardağı Süt
- Krem Peynir ve Zeytin Ezmesi

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek aktarın. Tuz ve toz şekeri ilave ederek harmanlayın.
2. Bir çırpma kabında, yumurta, tereyağı ve sütü mikser yardımıyla çırpın.
3. Yumurtalı karışıma kuru karışımı da ilave ederek spatula veya mikser yardımıyla karıştırın.
4. Ocakta ısıttığınız bir teflon tavaya her seferinde 1-2 yemek kaşığı tereyağı (veya bir yemek kaşığı ayçiçek yağı) ile birer büyük kepçe krep hamuru dökerek her iki tarafını da pişirin.
5. 180-200°C ısıttığınız ve kapattığınız ılık fırında servis etmeden önce krepleri sıcak tutabilirsiniz.
6. Kreplerinizi isteğinize göre muz, bal ve kaymak ile veya Pakmaya Çikolatalı Sos'u 2 su bardağı süt ile paket arkasındaki tarife uygun olarak hazırlayıp kreplerin üzerine dökerek servis yapabilirsiniz. Çeşitli reçel ve marmelatlar kullanabileceğiniz gibi, eğer tatlı-tuzlu lezzet isterseniz krem peynir ve zeytin ezmesi de çok yakışacaktır.





Yılbaşı sofrası için ipuçları:

- Yeni yıl süslemelerinde kırmızı, beyaz, altın sarısı ve gümüş rengi ön plana çıkar. Alternatif olarak mavi ve gümüş rengi de çok kullanılır.
- Kar veya melekler sevilen temalardandır. Kar küresi, kar kristalleri, kardanadam, geyikler.
- Ağaç süslemeyi sevenlerdenseniz size önerimiz, üç farklı renk süsleme ve ağacın etrafına hafifçe doladığınız aynı renklerde aydınlatma. Aralarda sizinle en sevilen kutlamalık hediyelik tarifler kitabımızda paylaştığımız kurabiye süslemeler veya el yapımı özel süsler. Ve tabii ki çanlar ağaca çok yakışacaktır.
- İster hazırlayacağınız nefis zencefilli tarçınlı yeni yıl kurabiyeleri, ister mumlarla evlerde genellikle bu nefis baharatların kokusu hakim olur. Mumlar hem evin hem de sofranın vazgeçilmez aksesuarlarıdır. Mum altlıklarını kırmızı desenli kağıtlar veya yeni yıla özel aksesuarlarla tamamlayabilir; kırmızı, altın sarısı her boydan mumlarla evinize yeni yıl havası getirebilirsiniz.
- Yeni yıla girerken hazırladığınız neşeli ve zengin sofranızda olmazsa olmazlarınız masaya dağınık olarak yerleştirdiğiniz mumlardır. Özellikle beyaz masa örtüsü üzerinde kırmızı özel servisler veya tabak altlıkları, kırmızı peçeteler ve beyaz servis tabakları uyum içinde olacaktır.
- Masaya kırmızı tonlarında çiçek ve dağınık olarak serpiştirdiğiniz ağaç süsleri ayrı bir hava verecektir.
- Eğer misafir ağırlıyorsanız masanızı öğleden sonra süslemeye ve kurmaya başlamanızı öneririz.
- Bir gün önceden tavuk veya hindinizin yanında servis edeceklerinizi hazırlayıp buzdolabında muhafaza ederseniz, o akşam telaşa kapılmazsınız! Ana yemeği de aynı gün yine sabahtan hazırlarsanız akşam siz de keyifli sohbetlere katılır, gecenin heyecanından birşey kaçırmazsınız.

