



Pakmaya'dan anneler gününe özel
**Anne Sevgisi Kadar
Tatlı Tarifler**



Pakmaya®

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan anneler gününe özel anne sevgisi kadar tatlı tarifler

Mutfağın Yıldızı Pakmaya'dan sevgili anneler ve çocukları için, birlikte hazırlayabilecekleri, hazırlarken mutluluğu paylaşacakları kolay ve sevimli tarifler bir arada... Anneler gününe özel bu lezzetleri hazırlamak da zevkli, tadını çıkarmak da... Haydi anneler, haydi çocuklar! Pakmaya ürünleri ve tarifleriyle hünelerinizi gösterin, evdekileri kendinize hayran bırakın, Mutfağın Yıldızı siz olun!

En iyi dileklerimizle... Anneler gününüz kutlu, her gününüz mutlu olsun!



Harf Kurabiyeler



Malzemeler:

Kurabiye Hamuru için :

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Yumurta
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (130g) (Oda Sıcaklığında)
- Esmer Şeker (200g)
- ½ Paket Pakmaya Şekerli Vanilin (2.5g)
- Fıstık Ezmesi (250 g)

Süsleme için :

- Bir Çay Bardağı İri Dövülmüş Yer Fıstığı

İpucu :

*Pişirmeden önce 10-15 dakika buzdolabında bekletirseniz daha iyi sonuç alırsınız.

*Harf kalıplarının yanı sıra kalpli vb. kalıplarla da çeşitlendirebilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabında şeker ve tereyağını mikser uçları yardımıyla krem kıvamına gelene kadar çırpın.
3. Yumurta, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ilave ederek bir spatula yardımıyla karıştırın ve 3-4 dakika yoğurun.
4. Karışıma en son olarak fıstık ezmesini ekleyin ve 2 dakika daha yoğurmaya devam edin. Bu görevi evdeki küçüklere verebilirsiniz :)
5. Küçüklerin yardımıyla, merdaneyle hamuru 1 cm kalınlığında açın.
6. Harf kalıplarıyla istediğiniz harfleri beraber kestikten sonra pişirme kağıdı serilmiş tepsiye yerleştirin.
7. İsteğinize ve çocukların beğenisine göre üzerine bir tutam fıstık serpebilirsiniz.
8. Önceden 170°C ısıtılmış fırında, 12-15 dakika pişirin.
9. Fırından çıktığında tel üzerinde bir süre bekletip tek başına servis edebilir, pasta veya cupcakelerin süslemesinde kullanabilirsiniz.



Malzemeler:

Kolay Tart Tabanı için :

- 1 Paket Pötibör Bisküvi
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı (45g) (Soğuk ve küp küp kesilmiş)

Pastacı Kreması için :

- 5 Su Bardağı Süt (500gl)
- 1 Çay Bardağı Buğday Unu (50g)
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (20g)
- 4 Yumurta Sarısı
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin (5g)
- Beyaz çikolata (100g) (İsteğe göre)

Süsleme için :

- Yıkranmış ve Ayıklanmış Taze Çilek
- Pakmaya Krem Şanti (İsteğe Göre)
- Pakmaya Pudra Şeker

Çilekli Mayıs Tartı



Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Tart tabanı için, bisküvi ve tereyağını rondoda çekin. Rondoyu çalıştırıp bisküvi ve tereyağının karışmasını izlemek küçüklerin çok hoşuna gidecektir. Bera berce 16 cm'lik bir tart kabına veya küçük tart kalıplarına parmaklarınızla basturarak kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Üzerini pişirme kağıdı ile kaplayın. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 8 dakika pişirip, soğumaya bırakın.
3. Pastacı kreması için, tüm malzemeyi (çikolata hariç), bir sos tenceresine alın spatula ile karıştırarak orta ateşte kaynayınca kadar pişirin. Kaynayınca ateşten alın. Ilumaya bırakın.
4. Eğer kremanızı beyaz çikolatalı tercih ederseniz, beyaz çikolatayı rendeleyin ve ocaktan aldıktan sonra sıcak krema içerisinde, küçüklerin yardımıyla, eriterek karıştırın.
5. Krema ılıdıktan sonra, soğumaya bıraktığınız tart tabanınıza dökerek, 10-15 dakika oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
6. Soğuduktan sonra taze çilekleri küçüklerin yardımıyla kremanın üzerine dizerek, buzdolabında soğutun.
7. Üzerine Pakmaya Pudra Şeker ekleyerek veya Pakmaya Krem Şanti ile soğuk servis edebilirsiniz.



Çikolatalı Top Ekmekler



Malzemeler:

Ekmek Hamuru için :

- 5 Tepeleme Su Bardağı Un (550g)
- ¾ Paket Pakmaya Yaş Maya (30 g)
- 3,5 Çay Bardağı Süt (350g)
- 1 Adet Yumurta
- Tereyağı (80g)
- 1 Çay Bardağı Şeker (90g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (3-3,5g)
- 1½ Çay Bardağı Damla Çikolata

Süsleme için :

- 1 Yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Tarçın (isteğe göre)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Pakmaya Yaş Maya'yı tarifteki süt miktarının yarısıyla bir karıştırma kabında karıştırarak eritin ve 15 dakika bekletin.
3. Bir karıştırma kabına buğday ununuzu eleyin. Üzerini yaş maya süt karışımını ve yumurtayı ekleyin. Damla çikolata en son olmak üzere tüm malzemeleri ekleyin ve 15 dakika yoğurun. Damla çikolatayı bol tuttuk, küçükler tadına bakacağı için. :)
4. Hamurdan parçalar koparıp, yuvarlayarak, küçük toplar hazırlayın. Eminiz evdeki ufaklıklar bu işlemde keyif alacaktır.
5. Yağlanmış dikdörtgen kek kalıplarına yanyana veya pişirme kağıdı serilmiş tepsilere dizerek 40-45 dakika mayalanmaya bırakın.
6. Mayalanan ekmeklerin üzerine çırpılmış yumurta karışımının yarısını, fırça yardımıyla sürün. İsteğinize göre üzerine tarçın serpebilirsiniz.
7. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 20 dakika pişirip, soğumaya bırakın.
8. Anneler günü kahvaltısında yanında çeşitli marmelatlar ve fındık ezmesi ile servis edebilirsiniz.



Malzemeler:

- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1,5 Su Bardağı Ayıklanmış Çilek
- 1,5 Su Bardağı ayıklanmış Böğürtlen
- ½ Çay Bardağı Taze Limon Suyu

İpucu :

*Eğer plastik dondurma kalıpları bulamazsanız, buz poşetlerine doldurabilir, bir miktar dondurduktan sonra şeker çubukları saplayarak dondurmaya devam edebilirsiniz. Poşeti etrafından soyarak soğuk şekerlemeler şeklinde servis edebilirsiniz.

Donmuş Meyveli Yalancı Dondurma



Hazırlanışı:

1. Bir sos tenceresine 1 çay bardağı su ile Pakmaya pudra şekerini karıştırarak kaynatın.
2. Kaynadıktan sonra kısık ateşte, şeker suyun içerisinde çözülünceye kadar karıştırıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın.
3. Meyveları rondo veya blenderda püre kıvamına gelene kadar çekin.
4. Karışıma ılımış puda şekeri şurubunun yarısını ilave edin ve çekmeye devam edin. (Kalanı buzdolabında kapalı bir kavanozda muhafaza edip, 1 hafta kullanabilirsiniz.)
5. Hazırladığınız püreyi, ince uzun plastik dondurma kalıplarına, 2/3'ünü dolduracak şekilde aktarın. Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın.
6. Buzdolabından aldığınız karışımların ortasına dondurma çubuklarını saplayarak buzlukta dondurup, servis yapın.



Külahta Kurabiyeli Yoğurt Dondurması



Malzemeler:

- 1,5 Çay Bardağı Süt Kreması
- ½ Çay Bardağı Pudra Şekeri (30-35g)
- 2,5 Su Bardağı Yoğurt (480-500g)
- 3 Adet Büyük Boy, Ev yapımı veya Hazır Kurabiye
- İsteğe Göre Çikolata / Bisküvi Çeşitleri
- İsteğe Göre Köpük, Damla Çikolata, M&M, Jelibon...
- Dondurma Külahları (5-6 Adet)

Hazırlanışı:

1. Yoğurt, krema ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni karıştırma kabında mikser uçları yardımıyla çırpın.
2. Karışımın içerisine parçalanmış kurabiyeler ve diğer istediğiniz şekerlemeleri ekleyin. Bu kısım küçüklerin en sevdiği kısımdır :)
3. Üzerini strech filmle kapatarak dondurucuda dondurun.
4. Donduktan sonra dondurma servis kaşıklarıyla, top şeklinde külahlara yerleştirip soğuk servis yapın.



Kakaolu Kalpler



Malzemeler:

- 4 Bardak Kakaolu Pirinç Patlağı (400-450g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (35g)
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı (45g)
- 2 Yemek Kaşığı Bal (60 g)
- 1 Su Bardağı Hindistan Cevizi Tozu (60g)
- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Bitter Çikolata

İpucu :

- * Kolay çıkması için, kalıpları çok çok az tereyağıyla ile yağlayabilirsiniz.
- * Bu karışıma çikolata yerine fındık veya fıstık ezmesi de uygulayabilir, arasına M&M çikolatalar, renkli şekerlemeler katabilirsiniz.
- * Büyükler için servis yaparken kırık badem veya krokan çok yakışacaktır.

Hazırlanışı:

1. Bir sos tavasında tereyağını eritin. Ateşten alarak, içine rendelenmiş çikolataları ekleyip, spatulayla iyice karıştırarak eritin.
2. Tarifin bu noktasından itibaren evdeki küçükler tamamını uygulayabilirler. Sos tenceresinin içine, kakao, bal, kakaolu pirinç patlağını ekleyerek karıştırın.
3. Yatay büyük bir tabak veya buzdolabına sığabilecek bir tepsiye pişirme kağıdı serin. Üzerine kalp şeklindeki kurabiye kalıplarını dizin.
4. Kalıpların içini pirinç patlaklı karışımla doldurun.
5. Buzdolabında soğumaya bırakın.
6. 2 saat sonra kalıplardan çıkararak servis tabaklarına aktarın. Üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpererek soğuk servis edin.



Dev Kurabiye Pizzası



Malzemeler:

- Buğday Unu (165g)
- Pakmaya Kakao (30g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Yumurta
- Tereyağı (110g)
- Esmer Şeker (veya Toz şeker) (200g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Damla Çikolata (200g Bitter ve Sütlü Karışık)

Süsleme için (İsteğe göre) :

- Renkli Şekerleme Çikolatalar (M&M)
- Krokan
- Jelibon
- Küçüklerin Sevdği Her Türlü Gofret ve Çikolata

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 190°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Tereyağı ve şekeri karıştırma kabına alıp spatula veya mikser ile 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. Oldukça sert bir hamur elde edeceksiniz. Artık yoğurmaya ellerinizle devam edebilirsiniz. Bu kurabiye hamurunun en güzel tarafı çok fazla yoğurulmasına gerek yoktur.
6. En son damla çikolataları da ekleyip ellerinizle yoğurarak veya spatulayla karıştırmaya devam edin.
7. Çikolataların eşit karıştığından emin olduğunuzda, karıştırma kabının üzerini strech filmle ile kapatın ve 30 dakika buzdolabına kaldırın.
8. Buzdolabından aldığınız kurabiye hamuruyla 1 veya 2 adet dev kurabiye yapabilirsiniz.
9. Çok yassılaştırmadan, pişirme kağıdı serili tepsiye aktarın.
10. 10-12 dakika önceden 190°C ısıtılmış fırında pişirin.
11. Fırından alıp, henüz yumuşakken dilediğiniz şekerlemeler ve atıştırmalıklarla süsleyip, tel fırın ızgara üzerinde soğumaya bırakın.
12. Soğuduğunda kurabiye sertleşmiş ve diğer malzemeler üzerine işlemiş olacaktır.

İpucu :

*Kurabiye hamuru buzdolabında kapalı olarak bir hafta, deepfreeze de 1 ay kalabilir.



Balık Krakerli Cupcake



Malzemeler:

Kek için :

- 2 Su Bardağı Un (200g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 Çay Kaşığı Su veya Süt
- 4 Yumurta
- 12-14 Yemek Kaşığı Tereyağ (150g)
- 1 Çorba Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (6 g)
- 3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)
- Bir Tutam Tuz

Kreması için :

- 5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g) (Soğuk ve küp küp kesilmiş)
- 1,5 Çay Bardağı Mascarpone Peyniri (150g)
- 1,5 Çay Bardağı Krem Peynir (150g)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

Süsleme için :

- 1 Paket Balık Kraker

İpucu :

*Mascarpone Peyniri yerine suyu süzölmüş Labne Peyniri de kullanabilirsiniz.

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 karışıma eleyerek ekleyin. Tuz ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyerek spatula yardımıyla karışımı söndürmeden yavaş hareketlerle karıştırın. Küçükler mutfakta verilecek ideal bir görev.
5. Eğer karışımın kıvamını yumuşatmak ihtiyacı hissederseniz, süt veya su ekleyin.
6. Sıkma torbası, dondurma servis kaşığı veya bir kepçe yardımıyla, karışımı cupcake kağıtları dizilmiş, cupcake (muffin) kalıplarına, kalıpların 2/3 ünü dolduracak şekilde dökün.
7. Önceden 160°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
8. Kreması için, tüm malzemeyi bir karıştırma kabına aktarın. Mikser uçlarıyla, krema kıvamını alıncaya kadar 6-8 dakika çırpın.
9. Kremayı buzdolabında bekleterek daha sonra uygularsanız daha rahat şekil verebilirsiniz.
10. Kremayı, sıkma torbası ve yıldız uçlar yardımıyla, dıştan içe yuvarlaklar çizerek soğumuş keklerin üzerine uygulayın.
11. Üzerlerine balık krakerler serpiştirerek servis edin.



Gülümseyen Pizza



Malzemeler:

Pizza Hamuru için :

- 4 Su Bardağı Buğday Unu
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Maya
- 2,5 Çay Bardağı Ilık Su
- Bir Tutam Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Süsleme için :

- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı Domates Püresi
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri (veya ince dilimlenmiş Mozzarella Peyniri)
- Bir Çay Bardağı Siyah Zeytin
- 2 Adet Çeri Domates
- 1 Adet İnce Yeşil Biber

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına Pakmaya Instant Kuru Maya'yı, ılık suyu ve şekeri ekleyip karıştırın. 10 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Karıştırma kabına unun 2/3'ünü ve tuzu ilave ederek karıştırıp yoğurun.
3. Unun 1/3'ünü çalışma unu olarak tezgahta kullanarak 10 dakika yoğurun.
4. Hamuru, zeytinyağı ile yağladığınız bir kaba aktarın, üzerini bir bezle veya strech filmle örterek, oda sıcaklığında 40-50 dakika mayalanmaya bırakın.
5. Fırınınızı önceden 240°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
6. Mayalanan hamuru, ikiye ayırıp, her bir parçayı 0,8-1 cm kalınlığında olacak şekilde açın.
7. Üzerine domates sosunu sürün ve peyniri serpin.
8. Ve dilediğiniz surat biçimini vermek için süsleyin.
9. Dilerseniz, zeytinlerle saç, çeri domateslerle göz, biberle ağız yapabilirsiniz.
10. İsteddiğiniz şekilde süsledikten sonra, üzerine kekik serpip, zeytinyağı gezdirerek pişirme kağıdı serilmiş tepsilere aktarın.
11. Önceden 240°C fırında kenarları kızarıp, peynirler eriyinceye kadar 15-20 dakika pişirin.



Pudingli Cakepops



Malzemeler:

Sade ve/veya Kakaolu Sünger Kekler :
(Hazır pasta keki kullanabilirsiniz..)

Ganaj Krema için :

- 100 Gram Süt Kreması
- 100 Gram Bitter Çikolata

Süsleme için :

- Pakmaya Puding Çeşitleri : (Çikolatalı, Bitter, Antep Fıstıklı, Çilekli, Muzlu, Vanilyalı...)
- Sütlü Çikolata
- Bitter Çikolata
- Hindistan Cevizi
- Süsleme Şekerlemeleri
- Top Kekleri takmak için çubuk
- Çubuklar için köpük veya şekerleme dolu bardak veya mini saksılar

İpucu :

*Benmari: Benmari usulü, altında sıcak su kaynayan bir sos tenceresi veya çaydanlıkta sıcak suyun buharında, üstteki kaptan, hiç su değdirmen çikolatayı eriterek hazırlamaktır.

Tüm tarifler için önemli hatırlatma:

Hazırlanışı:



1. Kekinizi rondoda çekip buzdolabına kaldırın.
2. Sos tenceresinde kremayı ısıtın. Kaynayınca ocaktan alıp, bitter çikolatayı bir spatula ile hızlı hızlı karıştırarak eritin ve ganaj kremasını yapın. Kremayı soğumaya bırakın.
3. Buzdolabından çıkardığınız içinde kek kırıntıları olan karıştırma kabına 2-3 çorba kaşığı ganaj krema ekleyin.
4. Yoğurarak ceviz büyüklüğünde toplar haline getirin.
5. Topları buzdolabında 45 dakika bekletin.
6. Süslemek için: istediğiniz renk ve aromadaki Pakmaya Pudingi seçin. Toz pudingi süt ile pişirin. Sütü daha fazla kullanıp, pudingin kıvamını fazla katılaştırmamaya özen gösterin. Süsleme esnasında akıcı ve sıcak olmasına özen gösterin.
7. Ateşi azaltıp, küçükle beraber top kekleri gönlünüzce süsleyebilirsiniz.
8. Pudingler tencerede sıcakken, çubuklara taktığınız top keklerinizi batırarak 1 veya 2 kat pudinge bulayın. Karton köpüğe takarak veya bardaklara koyarak kurumaya bırakabilirsiniz.
9. Benmari usulü erittiğiniz çikolatalarınıza (beyaz, bitter veya sütlü renk seçiminize bağlı olarak) top keklerin sadece yarısını daldırıp, şekerlemelere veya hindistan cevizine bulayın.
10. İsteğe göre ikinci katta pudingden sonra Pakmaya Çikolatalı Sos da kullanabilirsiniz. Seçim tamamen hayal gücünüze kalmış.
11. Önemli olan sıcak puding veya çikolata ile şekerlemeleri yapıştırmak veya sadece çikolatalı veya pudingli olarak hazırlamak ve kurutmak.
12. Cake pops, bu şeker top kekler o kadar şeker ki hata yapmanız imkansız, özgürce iyi vakit geçirmenizi dileriz.



Mutfakta çalışırken güvenlik ve hijyen için öneriler

- Çiğ yumurta, et gibi ürünlere dokunduğunuzda ellerinizi yıkamalısınız.
- Sıcak tepsi, kalıp gibi ekipmana sadece fırın eldivenleri ile dokunmalısınız.
- Sos tavası veya tava kullanıyorsanız sapından sıkıca tutarak karıştırmalısınız. Ocakta tavanın sapını içe çevirerek çarpma, düşme gibi kazaları önleyebilirsiniz.
- Kek ve cupcakelerde yumurta, yağ ve süt oda sıcaklığında olmalı.
- Ekmek ve diğer hamurları hazırlıyorsanız yağ soğuk, ortam ve elleriniz serin olmalı
- Hamur kabartma tozu kullandığınızda, hazırladığınız karışımı fırına çok çabuk vermelisiniz. Pişirme kağıtları ve kalıplar önceden hazır durumda, yağlanması gereken kalıplar yağlanmış olmalı.
- Pişme esnasında fırın kapağını açmamalı, en azından pişme süresinin 2/3 üne kadar beklemelisiniz.
- Kekler, yüksek ses, çarpan kapı veya mutfak tezgahında tuttuğunuz tempodan çok etkilenir, kekleriniz pişene kadar onlara nazik davranın :)



Mutfağın küçük yıldızları için öneriler

- Mutfakta anneniz ve sevdiklerinizle tarifleri uygularken şekil verme ve süsleme aşamasında cesur olun, yeni şeyler deneyin.
- Sevdiğiniz şekerlemeler, çikolatalar ve meyvelerle farklılıklar yaratıp, geliştirin.
- Şekiller tam istediğiniz gibi çıkmadığında üzülmeyin. Unutmayın ki onlar size özel ve sevgiyle hazırlandı.
- Rahat ve yaratıcı olun.
- Dikkatinizi hazırlık aşamalarına verin ve asla paniklemeyin.
- Mis gibi aromalarla, kokularla ve annenizin sevgi dolu bakışları altında eğlenin, iyi vakit geçirin :)



Anneler için öneriler

- Fırın sıcaklıkları mini fırın kullanıldığı durumda 10 derece düşük olmalıdır.
- Tarifleri uygularken mutfak tartısı ve sıvı ölçer kullanılması önerilir.
- Tereyağı, unla yoğurmadan önce soğuk olmalı.
- Tereyağını bıçağın arkasıyla küp küp keserek kolaylık sağlar.
- Çikolataları eritmeden önce doğramak veya küp küp kesmek kolaylık sağlar.
- Kremayı sos tavasında ısıtırken kaynama noktasına geldiği an ocağın almalısınız.
- Yaş maya kullanırken tuz veya şekerle direkt temas etmemesine özen göstermelisiniz.
- Yumurta akını çırparken ekipmanların ve karıştırma kabının kuru, yumurta sarısının değmediğinden emin olmalısınız.
- Küçükler spatulada ve kasede kalanları yemekten çok keyif alırlar. Ancak çiğ krema veya hamur spatulalarını küçüklerden uzak tutmalı, pişmiş krema veya puding spatulalarını, sunmalısınız

Ooooo
lezzete
pak!