



Pakmaya'dan babalar gününe özel

Bütün Yıl Unutulmayacak Tarifler



Pakmaya®

Siz nerede biz de orada!

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberiniz olsun!



/mutfaginyildizi

Her gün birbirinden güzel tarifler için...



/mutfaginyildizi

Gelin siz de katılın, paylaşın...



/mutfaginyildizi

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!



/user/mutfaginyildizi



pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan babalar gününe özel

Bütün Yıl Unutulmayacak Tarifler

Babalar da arada sırada ne kadar sevildiklerini bilmek isterler...

Haydi anneler, çocuklar! Pakmaya'dan özel tarifleri, ince düşünceniz ve el emeğinizle birleştirin, onu ne çok sevdiğinizi gösterin.

Mis gibi kokan, birbirinden güzel lezzetleri paylaşarak bir arada olmanın mutluluğunu bir kez daha tadın.

Ona bu güzel ailenin babası olma gururunu doya doya yaşatın...

Ne de olsa Pakmaya ile "Mutfağın Yıldızı" sizsiniz!

Tüm babaların babalar günü kutlu olsun.



Tatlı Kaçamaklar



Neşeli Donatlar (Doughnut)



Malzemeler:

Hamuru için :

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (ekmek için orta kuvvette)* (150g)
- 2 Su Bardağı Kek Unu (veya düşük kuvvette un) (200g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 Su Bardağı Süt (200ml)
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (18g)
- 1 Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker (rondoda inceltilmiş)
- 2 Çay Kaşığı Tarçın
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Limonun Suyu

Dolgu Kreması için:

- 1. Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding ile Kolay Krema
- 1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 2. Pakmaya Mısır Nişastası ile Pastacı Kreması (tarifi kitapçığın arkasında bulabilirsiniz)
- 3. 1 Su Bardağı Çilek Marmeladı

Üzeri için :

- Pakmaya Pudra Şekeri
- Pakmaya Çikolatalı Sos
- Pakmaya Puding Çeşitleri**

Kızartmak için :

- Ayçiçek Yağı (1lt)

İpucu :

*Unlar, içlerindeki protein oranına göre; düşük, orta ve yüksek kuvvetli unlar olmak üzere 3'e ayrılırlar. Bu tarifimizde hem ekmek yapımı için kullanılan orta kuvvette, hem de kek ve kurabiyelerde kullanılan düşük kuvvette unu harmanlıyoruz.

Hazırlanışı:



1. Bir karıştırma kabına unları eleyerek aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı ekleyin.
2. Bir sos tenceresinde süt ve tereyağını karıştırarak tereyağı eriyene dek ısıtın. Ateşten alınca içerisine yumurtayı da ilave edip çırpma teli yardımıyla çırpın.
3. Un karışımının ortasını açıp, yumurtalı karışımı ilave edin. Üzerine tuz ve tarçını da ilave ederek 10-15 dakika yoğurun.
4. Hazırladığınız hamuru, pişirme kağıdı serili tepsiye, aralarında 3-4 cm boşluk bırakacak şekilde, cevizden biraz büyük toplar halinde dizin.
5. Üzerini film ile kapatarak, mayalanması için, oda sıcaklığında 45 dakika-1 saat bekletin.
6. Derin bir tencerede ayçiçek yağını kızdırın ve hamurları kızartın.
7. Hamurları çıkarttıkça önce esmer şeker ve tarçına batırın ardından havlu peçete üzerinde soğumaya bırakın.
8. Pakmaya Vanilyalı Puding'i, 2 su bardağı süt ile pişirin ve ılıtın.
9. Pudingi, toz krem şanti ile çırparak kolay pudding kremasını hazırlayın.
10. Sıkma torması ve sıkma uçları yardımıyla, donatların yan taraflarından içerilerine sıkarak dolgu kremasını içlerine doldurun.
11. Dilerseniz donatların bir kısmının içlerine çilek reçeli doldurun.
12. Pakmaya Puding çeşitlerini, ikiye su bardağı süt (400ml) ile pişirdiğinizde, donatları içine batırarak dondurabilir, sonrasında renkli şekerlemelere batırarak neşeli, renkli ve farklı lezzetler elde edebilirsiniz.
13. Üzerlerine pudra şekeri serpştirerek servis edin.
14. Dilerseniz Pakmaya Çikolatalı Sos ile süsleyebilir, çikolata keyfini arttırabilirsiniz.

Çikolatalı Araba Pasta



Malzemeler:

Sünger Kek için :

- 2.5 Su Bardağı Un (250 Gram)
(Protein Oranı Düşük)
- ½ Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (60g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 10 Büyük Boy Yumurta (oda sıcaklığında)
- 4 Çay Bardağı Bardağı Toz Şeker (360g)
(veya Pakmaya Pudra Şekeri)
- 3 Yemel Kaşığı Su (45ml)
- ½ Su Bardağı Pakmaya Kakao (40g)

Arasına Krema için* :

- Pakmaya Çilekli Puding
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- Pakmaya Krem Şanti

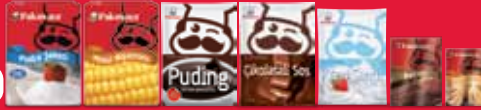
Üzeri için :

- Pakmaya Puding Çeşitleri
- Pakmaya Çikolatalı Sos
- Çikolata ve şekerlemeler

İpucu :

*Pasta kreması tarifimizi, kitapçığın arkasında, Pratik Faydalı Tarifler bölümümüzde bulabilirsiniz.

Hazırlanışı:



1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Araba şeklindeki kek kalıbınızı yağlayıp hazırlayın. Dilerseniz tüm tepsiyi yağlayıp ince dökülebilir, kalıplarla kesip üst üste koyarak da kullanabilirsiniz.
3. Yumurtalarının beyazları ve sarılarını ayırın. Beyazlara hiçbir şekilde sarı karışmadığından, beyazların bulunduğu çırpma kabı ve çırpma uçlarına sarı değmediğinden, kap ve ekipmanın kuru olduğundan emin olun.
4. Yumurta aklarını önce yavaş sonra yüksek devirde çırpma başlatın. Üzerine, şekerin yarısını yavaşça ekleyin. Beyazlaşıp, tepecikler oluşana kadar çırpma devam edin. Fazla katılaştırmayın.
5. Yumurta sarılarını çırpma başlatıp, üzerine şekeri de ekleyerek çırpma devam edin. Şeker tamamen eriyinceye kadar çırpma devam edin. 1-2 yemek kaşığı su ekleyerek bir süre daha çırpın.
6. Bu aşamada biraz limon özütü veya vanilya özütü ekleyebilirsiniz. 1 çay kaşığı geçmesin.
7. Kuru malzemeleri ayrı bir kaptan hazırlayın. Un, nişasta ve kakaoyu eleyerek karıştırma kabına aktarın ve harmanlayın.
8. Harmanladığınız kuru malzemeyi bir spatula yardımıyla yumurta sarılarının olduğu karışıma yavaşça söndürmeden yedirin. Ardından yumurta beyazlarının olduğu karışıma ekleyin ve spatula yardımıyla yavaş yavaş karıştırarak tüm malzemeleri birbirine karışımı söndürmeden yedirin.
9. Kek kalıbınıza aktararak, 40-45 dakika pişirin. Pişme esnasında her fırının pişirme süresi farklılık gösterdiği için lütfen takip edin.
10. Piştiğini anlamak için bir kürdan batırın, temiz çıkarsa pişmiştir.
11. Fırından aldığınız keki tel ızgara üzerinde dinlendirin.
12. Pasta kekinin tırtıklı bıçak yardımıyla saat yönünde döndürerek ikiye kesin, arasına 2 su bardağı süt ile pişirdiğiniz çilekli pudingden sürüp, çikolata serpiştirin.
13. Keki diğer parçasını üzerine kapatıp, istediğiniz Pakmaya Puding çeşitini 2 su bardağı süt ile pişirerek, üzerine döküp, çikolata ve şekerlemelerde süsleyin.
14. Buzdolabında soğutup, soğuk servis edin.

Babalar Günü Kurabiyeleri



Malzemeler:

- 1 ½ Buğday Unu (165g)
- ½ Çay Bardağı Pakmaya kakao (20g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)
- 1 Yumurta
- 1 Yumurta (110g)
- Esmer Şeker (200g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Bitter Damla Çikolata (250g)

Üzeri için:

- Pakmaya Pudra Şekeri

İpucu :

*Kurabiye hamurunun fazlasını dondurucuda 1 ay saklayabilir, istediğiniz her an dondurma kaşığı kullanarak pişirme kağıtlarında pişirebilirsiniz.

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. Bu kurabiye hamurunun en güzel tarafı çok fazla yoğurulmak zorunda olmamasıdır.
6. En son damla çikolataları da ekleyip ellerinizle yoğurarak karıştırın.
7. Çikolataların eşit karıştığından emin olduğunuzda, karıştırma kabının üzerini streç film ile kapatın ve minimum 30 dakika buzdolabına kaldırın.
8. Buzdolabından aldığınız kurabiye hamurunu dondurma servis kaşığı veya bir çorba kaşığı yardımıyla, çok yassılaştırmadan oldukları gibi bırakarak pişirme kağıdı serili tepsiye aktarın.
9. Önceden 190°C ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin.
10. Fırından çıkardığınızda üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirip, soğuyup sertleştiklerinde servis edin.

Babam İçin Kolay Browni



Malzemeler:

- 3 Yemek Kaşığı Buğday Unu
- 2 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (240g)
- 4 Yumurta
- 15 Yemek Kaşığı Tereyağı (240g)
- Bitter Çikolata (260g)

İpucu :

*Ben-mari metodu, içerisinde 1/3 ü kadar sıcak su olan bir kabın üzerine ikinci bir kap yerleştirilerek su buharında eritme işlemine verilen addır. Bir tencere üzerine ben-mari tavası veya çaydanlık üzerine ısıya dayanıklı bir kase ile eritme işlemi yapabilirsiniz.

*Uygulamalı videomuzu [youtube.com/mutfaginyildiztv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiztv) adresinden izleyebilirsiniz.

Hazırlanışı:



1. Fırınınızı önceden 150°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Bitter çikolatayı doğrayıp, tereyağı ile birlikte ben-mari metoduyla* eriterek bir kaba alın ve ara ara karıştırarak erimeye bırakın.
3. Başka bir karıştırma kabına un ve şekeri eleyerek aktarın ve harmanlayın.
4. Çikolatalı karışımın üzerine tüm malzemeleri de ekleyip, bir spatula yardımı ile iyice karıştırın.
5. Tepside, ufak kağıt kalıplar içerisine 2/3 lerini dolduracak şekilde aktarın ve önceden 150 derece ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin.

Kakao ve Çilekli Mısır Patlakları



Malzemeler:

Kakaolu Mısır Patlağı için :

- 8 Bardak Patlamış Mısır
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (36g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (8g)
- ½ Çay Kaşığı Tarçın

Çilekli Mısır Patlağı için :

- 8 Bardak Mısır Patlağı
- Çilek (300g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (8g)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (36g)

Servis için:

- Pakmaya Çikolatalı Sos*

İpucu :

*Pakmaya Çikolatalı Sos ile harika bir bitiriş yapabilirsiniz.

Hazırlanışı:



1. Derin ve geniş bir tavada, tereyağını eritin, mısır patlakları ilave edin.
2. Üzerine kakao ve şekeri ilave edip karıştırın. Üzerine tarçın serpiştirin.
3. Çilekli sos için, çilekleri yıkayıp temizleyin, doğrayıp öğütücüde pudra şekeri ile birlikte çekin.
4. Derin ve geniş bir tavada mısır patlakları ve tereyağını ısıtıp, üzerine çilekli sosu döküp, karıştırın.
5. Kakaolu ve çilekli mısır patlağınız servise hazır.

Atıştırma Alışkanlıkları



Babalar Günü Burgerleri



Malzemeler:

Hamburger Ekmekleri için :

- 4,5 Su Bardağı Un (450g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)
- 1,5 Su Bardağı Su (300ml)
- ¼ Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (50ml)
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz

İçerik için:

1. Burger Köftesi :

- 400g Kıyma
 - 1 Çay Kaşığı Kimyon
 - 1-2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
 - 1 Yemek Kaşığı Tuz
- ##### 2. Çıtır Tavuk :
- 2 Parça Tavuk Göğüs Eti
 - 1 Büyük Yumurta (Çırpılmış)
 - 2-3 Yemek Kaşığı Sade Kahvaltılık Mısır Gevreği
 - 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
 - 2-3 Yemek Kaşığı Buğday Unu
 - 3-4 Yemek Kaşığı Pakmaya Galeta Unu
 - Tuz ve Karabiber

Süsleme için :

- Ev Yapımı Ketçap* (Kıtapçık arkasında tarifini bulabilirsiniz)
- Süzme Yoğurt ve Hardal Sosu
- 1 Adet Domates
- Salatalık Turşuları
- Dilim Cheddar Peyniri

Hazırlanışı:

1. Burger ekmekleri için, fırınınızı önceden 240°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Unu, karıştırma kabına elyerek aktarın. Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve diğer malzemeleri ilave edin.
3. Karışımı yoğurarak, kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerine örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 40 dakika bekletin.
4. Mayalanan hamuru 2 dakika daha yoğurduktan sonra, 6 parçaya bölüp yuvarlayın.
5. Parçaları bir tepsi üzerine dizin ve üzerlerine basturarak her birine disk şekli verin.
6. Şekil verdiğiniz ekmek hamurlarını tekrar mayalanmaları için oda sıcaklığında 1 saat daha bekletin.
7. 240°C'lik önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.
8. Ekmekler pişerken, bir karıştırma kabına tüm köfte malzemesini alın ve 4-5 dakika yoğurarak hazırlayın.
9. Hazırladığınız harca hamburger köfteleri şeklini verip, çok az yağlanmış teflon tava veya ızgarada pişirin.
10. Tavuk göğüs etlerini, ince şeritler halinde doğrayın, bir kasede un, yumurta, mısır nişastası, gevreği, tuz, karabiber ve galeta ununa bulayın, kızgın ayçiçek yağında kızartın. Havlu peçete üzerinde soğutun.
11. Soğuyan hamburger ekmeklerini ortadan ikiye kesin, ev yapımı ketçap sürüp, köfteleri yerleştirin, üzerine peyniri ardından yoğurt ve hardallı sosu, domates ve turşuları ilave ederek, burgerleri servis edin.
12. Çıtır tavukları, birer yemek kaşığı hardal ve bal ile soslayıp, yeşillik ve domates ile birlikte hamburger ekmeklerine aktarın, en üste cheddar peyniri ekleyin.
13. Köfteli ve çıtır tavuklu burgerleriniz servise hazır.



Atıştırılmalık Top Köfte



Malzemeler:

Köfte Harcı için:

- 800 Gram Dana Kıyma
- 1 Çorba Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 2 Çorba Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- Tuz ve Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Demet Maydanoz (ince doğranmış)
- İsteğe Bağlı Olarak Birkaç Yaprak Fesleğen
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Galeta Unu

Kızartmak için:

- Ayçiçek Yağı

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabında kıymayı, sızma zeytinyağı ve tuz ile bir süre yoğurun.
2. Maydanoz dışındaki malzemeleri yoğurarak devam edin.
3. En son maydanoz ve fesleğen ekleyerek 1 dakika daha elle yoğurun.
4. Elinizle ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayarak üstüne streç film ile buzdolabında dinlendirebilir veya hemen kızartabilirsiniz.
5. Bol ayçiçek yağında kızartıp, havlu peçete ile servis tabağında yağın alın.
6. Yanında patates kroket ve yeşillikle sıcak servis edin.



Peynirli Patates Kroket



Malzemeler:

Patates Kroket için:

- 3 Adet Orta Boy Patates
- 2 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 2 Çorba Kaşığı Ezilmiş Beyaz Peynir
- 3-4 Dilim Salam
- ½ Su Bardağı Un (100g)
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- ½ Su Bardağı Pakmaya Galeta Unu
- Tuz, Karabiber

Kızartmak için:

- Ayçiçek Yağı

Hazırlanışı:

1. 4 adet patatesi haşladıktan sonra rendeleyin.
2. Üzerine 2 yumurta, 1 tatlı kaşığı nişasta, karabiber, 2 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir ve ince doğranmış salamları ilave edin.
3. Tüm malzemeyi iyice yoğurun.
4. Patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Yuvarlayarak, şekil verin.
5. Patates toplarını önce una, sonra çırpılmış yumurta sarısına son olarak da galeta ununa bulayın.
6. Derin bir tavada sıvı yağı kızdırın. Patates toplarını kızgın sıvı yağda, tavayı ara sıra sallayarak kızartın.
7. Fazla yağın süzülmesi için kağıt mutfak havlusunun üzerine alıp bekletin.
8. Sıcak servis edin.



Baharatlı Tavukla İspanyol Böreği (Empanadas)



Malzemeler:

Hamur için :

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- Mısır Unu (60g)
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Adet Yumurta
- 1 Tutarım Taze Kekik Veya Toz Kekik
- ½ Çay Kaşığı Tuz

İçi için:

- 3-4 Adet Yıkanmış ve Kuşbaşı Doğranmış Tavuk Göğsü
- 1 Limon Suyu
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
- 1 Adet Soğan (ince kıyılmış)
- 1 Adet Kırmızı Biber (ince kıyılmış)
- 2 Adet Yeşil Biber (ince kıyılmış)
- 1 Yemek Kaşığı Ezilmiş Sarmısak
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- Bir Tutarım İnce Kıyılmış Taze Kişniş ve Maydanoz
- Tuz ve Karabiber

Üzeri için:

- 1-2 Yemek Kaşığı Su
- 1 Adet Yumurta

Kızartmak için:

- Mısır veya Fındık Yağı

Portakal Sosu için:

- Salsa Sos*
- 1 Çay Bardağı Taze Portakal Suyu
- 1 Çay Kaşığı Hazır Acı Sos veya Kırmızı Toz Biber

İpucu :

*Salsa Sos Tarifimizi kitapçığın arkasında, Pratik Faydalı Tarifler bölümümüzde bulabilirsiniz.



Hazırlanışı:

1. Un ve mısır ununu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine tuz ve tereyağını ilave edin.
2. Parmak uçlarınızla, tereyağı eriyip, karışım kum kıvamına gelene kadar ovuşturun.
3. Üzerine kekik ve yumurtayı ekleyin. Hamur kıvamını alana kadar yoğurun. Gerekirse 1-3 yemek kaşığı su ilave edin.
4. Hamurun üzerine filmle kapatarak buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
5. Bir karıştırma kabında tavuğu limon suyu, kişniş ve maydanoz ile marine edin.
6. Orta boy bir tencerede, sıvı yağı kızdırın, sarmısak, biberler, kimyon ve soğanı soteleyin. Üzerine tuz, karabiber ve isteğinize göre acı baharatlar ekleyip, tavuklu karışıma ekleyin.
7. Buzdolabında dinlenmiş hamuru, cevizden biraz daha büyük parçalar halinde yuvarlayın ve merdane yardımıyla açın.
8. İçerisine, 1'er yemek kaşığı tavuklu karışım ilave edip, el böreği şeklinde kapatın.
9. 1lt kızgın yağda her iki tarafı eşit kızaracak şekilde, altın rengini alana kadar kızartın.
10. Havlu peçete üzerine alıp yağın fazlasını alın, portakallı sos ile servis edin.

Ev Yapımı Mısır Cipsleri ile Atıştırmalık Keyfi (Nachos)



Malzemeler:

Pakmaya Mısır Unlu Meksika Usulü Lavaş (Tortilla) için :

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 2 Su Bardağı Pakmaya Mısır Unu (200g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Kaşığı Tuz (1,5g)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (36g)
- ¾ Su Bardağı Ilık Su (150ml)

Mısır Cipsi için :

- 3-4 Adet Lavaş
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı veya Ayçiçek Yağı
- 1 Yemek Kaşığı Mısır Unu
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- Karabiber ve Tuz

Üzeri için* :

- Cheddar veya Kaşar Peyniri Dilimleri
- Biber Turşusu
- 1-2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

İpucu :

*Avokadolu, yoğurtlu ve salsa dip sos tariflerimiz kitapçığın arkasında yardımcı tarifler arasındadır.



Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 230°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Buğday unu ve mısır ununu hamur kabartma tozu ile birlikte eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine tuz ekleyip harmanlayın.
3. Tereyağını da ekleyip parmak uçlarınızla ovuşturarak tereyağı tamamen eriyip karışana kadar ovalayın
4. Ilık suyu da ekleyip 5 dakika kadar yoğurun. Bir kaba aktarın, film ile kapatın ve 30 dakika dinlendirin.
5. Hamuru, mantar büyüklüğünde parçalara ayırın, yuvarlayın. Un serpilmiş tezgahda her bir parçayı merdane yardımı ile açın
6. Geniş ve hafif yağlanmış, kızdırılmış teflon tavada veya sacda her iki tarafını da pişirin.
7. Pişirdiğiniz lavaşları soğuduktan sonra, üçgenler şeklinde dilimleyin.
8. Her iki tarafına tereyağı sürüp, mısır unu, toz biber ve tuz karışımına bulayın.
9. Tüm parçaları pişirme kağıdı serili tepsiye dizip, 10-12 dakika pişirin.
10. Fırından aldığınız mısır cipsleri üzerine, cheddar peyniri, biber turşusu ve zeytinyağı ile 5-8 dakika daha fırına verin.
11. Yanında dip soslar* ile ılık veya sıcak servis edin.

Faydalı Pratik Tarifler



Pastacı Kreması



Malzemeler:

- 500ml Süt
- 200g Şeker
- 50g Tereyağı
- 5 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Su Bardağı Un (100g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 1 Adet Çubuk Vanilya

Hazırlanışı:

1. Vanilyayı bir bıçak yardımıyla ikiye ayırın. Bıçağın yardımıyla içindeki çekirdeği ve özleri sütle içerisine sıyırın. Geriye kalan parçaları da sütle içine atın ve sütle birlikte kaynatın.
2. Yumurta, şeker ve sütle birlikte yoğun bir kıvama gelene kadar çırpın. Un ve nişasta ekleyin ve yavaş devirde mikser ile karıştırmaya yedirin.
3. Sıcak süt (içinden vanilya parçalarını aldıktan sonra) temperleyerek yumurtalı karışıma ilave edin.
4. (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 pişmesi riski engellenmiş olur.)
5. Tekrar ocak üzerine alın, orta ateşte çırpma teli ile karıştırılarak pişirin.
6. Ocaktan alındıktan sonra tereyağını ekleyin ve soğumaya bırakın.
7. Ilındıktan sonra üzerine bir streç film ile buzdolabına kaldırın. Veya ılındıktan sonra pastalarınıza direk uygulayın.



Avokadolu Dip Sos



Malzemeler:

- 2 Adet Avokado (Buzdolabında Aynı Kesekâğıdında Elma Veya Muz İle Tutularak 1 Gün Öncesinden Yumuşatılmış)
- 2 Adet Kırmızı Soğan
- 2-3 Adet Meksika Biberi Veya Yeşil Biber
- 3 Adet Soyulmuş Ve Küp Küp Doğranmış Domates
- Bir Tutam İnce Kuyulmuş Taze Kışniş Veya Toz Kışniş
- Yarım Demet İnce Kuyulmuş Maydanoz
- 1 Yemek Kaşığı Kırmızı Üzüm Sirkesi
- 2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Limonun Suyu
- ½ Çay Kaşığı Toz Şeker
- ½ Çay Kaşığı Tuz

Hazırlanışı:

1. Yumuşak avokadoları, dik olarak kesip, iki yana çevirerek açın ve ortasından çekirdeklerini çıkarın.
2. Bir kaşık yardımıyla içini alın. Bir karıştırma kabında, zeytinyağı ile ezip püre haline getirin veya rondoda çekin.
3. Üzerine diğer malzemeleri ilave ederek karıştırın.

Yoğurtlu Dip Sos



Malzemeler:

- 1 Su Bardağı Süzme Yoğurt
- 2 Çay Kaşığı Ezilmiş Sarmısak
- ½ Yemek Kaşığı Hardal
- 1 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Kekik ve Nane
- Çekilmiş Karabiber ve Tuz

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabında tüm malzemeyi iyice karıştırın.
2. Üzerine bir tutam fesleğen veya kışniş ile servis edin.

Salsa Sos



Malzemeler:

- 8-10 Adet İnce Doğranmış Çeri Domates
- 2 Adet Yeşil Soğan
- 1 Adet Meksika Biberi veya Yeşil Biber (doğranmış)
- 2-3 Yemek Kaşığı, Taze Kişniş ve Fesleğen Yaprakları (ince doğranmış)
- 2 Limonun Suyu
- Tuz ve Taze Çekilmiş Karabiber
- 1-2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı

Hazırlanışı:

1. Tüm malzemeleri bir karıştırma kabında harmanlayın.
2. Üzerine 1-2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı ile servis edin.

Ev Yapımı Ketçap



Malzemeler:

- 3 Büyük Boy Domates veya Aynı Ölçüde Konserve Domates
- 1 Tutam Taze Zencefil
- 3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- Birkaç Tane Limon Otu (opsiyonel)
- 1 Çay Kaşığı Çin Baharat Karışımı (toz anason, toz karanfil, toz tarçın, toz kırmızı biber, toz rezene)-(zevke göre farklı baharat karışımları tercih edilebilir. Biraz tarçınla tatlı ve acı toz kırmızı biber kullanılabilir)
- 2 Yemek Kaşığı Kırmızı Üzüm Sirkesi
- 2 Çay Kaşığı Bal
- 2 Adet Kırmızı Biber veya Meksika Biberi (acı olmasını istediğiniz ölçüde ayarlayabilirsiniz)

Hazırlanışı:

1. Domateslerin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın. Sularını süzerek doğrayın.
2. Zencefilden bir tutam kopartın, soyun ve iyice doğrayın.
3. Limon otunu da soyup ince doğrayın.
4. Bir sos tenceresine 3 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekerini ekleyin ve açık renk karamel rengini alana kadar ısıtın. Sonrasında rendelenmiş domatesleri ekleyin ve iyice karıştırın. Orta/kısık ateş arasına alın.
5. Limon otu ve zencefil karışımını ekleyin.
6. 1 çay kaşığı Çin baharat karışımı, 2 yemek kaşığı sirke, 2 çay kaşığı bal ve 2 kırmızı biberi ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
7. 16 dakika kısık ateşte karıştırarak pişirin.
8. Kırmızı biberleri çıkarıp, kalan karışımı blenderda çekin. Soğumaya bırakın.

İpucu :

* Tarif sonucu yaklaşık 200 ml ev yapımı ketçap elde ediyorsunuz.

**Bu ev yapımı ketçabınızı hava almayan bir kapta veya cam şişede 1 hafta kadar buzdolabında saklayabilir ve servis edebilirsiniz.





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.
- Ekmekek 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 üzülme. Unutmayın ki onlar size özel ve sevgiyle hazırlandı.
- Rahat ve yaratıcı olun.
- Dikkatinizi hazırlık aşamalarına verin ve asla panikleme. 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