




Ağız Tadıyla
Bayramlar için
Etlı Lezzetler




Pakmaya®

Siz nerede biz de orada!


Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberiniz 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 tarif videoları sizi bekliyor!

 [/mutfaginyildizi](https://youtube.com/mutfaginyildizi)

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Ağız Tadıyla Bayramlar için Etlı Lezzetler

Bir Kurban Bayramı daha geldi çattı... Yardım ve paylaşmanın yanı sıra sofralarda bayram lezzetlerinin tadına varılacak, bayram bereketinin keyfi çıkarılacak!

Peki, kurban etini doğru saklamayı, yerinde kullanmayı biliyor muyuz? Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve pişirme yardımcılılarıyla, size nefis tarifler hazırladık... Dahası, kitapçığın sonunda bulabileceğiniz, bütün yıl başvurabileceğiniz bir et kılavuzu oluşturduk. Kavurmalı, etli ve kıymalı tarifler, poğaçalar, ekmekler ilerleyen sayfalarda sizi bekliyor...

Afiyet olsun, bayramınız sevdiğinizlerle birlikte mutlu geçsin!



Ekmek Yatağında Kuzu Güveç



Malzemeler:

- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 6 ½-7 Su Bardağı Buğday Unu (650-700g)
- 2 Adet Yumurta
- 2-3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz

İçi için:

- 1 Kg Yağsız Kuşbaşı Kuzu Eti
- 2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- ½ Su Bardağı Üzüm Sirkesi (100ml)
- ½ Su Bardağı Su (100ml)
- 1 Adet Soğan, İnce Doğranmış
- 2-3 Yemek Kaşığı Taze Soğan, İnce Doğranmış
- 2 Yemek Kaşığı Sarımsak, İnce Kıyılmış
- ½ Demet Maydanoz, İnce Kıyılmış
- 2 Yemek Kaşığı Taze Nane, İnce Kıyılmış
- 2 Yemek Kaşığı Dereotu, İnce Kıyılmış
- 1 Kase İnce Dilimlenmiş Eski Kaşar ve Dil Peyniri Karışımı
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- Tuz ve Karabiber

Üzeri için:

- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Yemek Kaşığı Su

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve ılık suyu ekleyin.
2. Ortasını çukurlaştırıp, diğer hamur malzemelerini de ekledikten sonra minimum 8-10 dakika un serpiştirilmiş tezgah üzerinde yoğurun.
3. Elde ettiğiniz ekme hamurunu zeytinyağı ile hafifçe yağlanmış bir kap içerisine alın, üzerini örtüp mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.
4. Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.
5. Bu sırada, kuzu etini (dana antikot veya tavuk göğüs eti de kullanabilirsiniz) bir kaba alıp hafifçe tuz ve karabiberleyip, 1 yemek kaşığı zeytinyağına bulayın. Üzerini örtüp bekletin.
6. Orta boy bir tavaya zeytinyağı, soğanlar ve sarımsağı alın. Orta-yüksek ateşte 5-6 dakika kavurup, üzerine tarçın, su ve sirkeyi ekleyip, kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin.
7. Kuzu etlerini teflon bir tavaya alıp, dışı kahverengileşinceye dek 3-5 dakika kavurup üzerine dereotlarını ekleyip karıştırın ve ateşten alın.
8. Mayalanan hamuru 8'e bölün ve orta boy bir güvecin büyüklüğünden 3-4 cm daha geniş, 1 cm kalınlığında açın.
9. Güveçleri hafifçe zeytinyağlayıp, hamurları fazlası kenarlardan dışarı sarkacak şekilde yerleştirin.
10. Bir kasede peynirler ve maydanozun yarısını çırparak hazırlayın.
11. Güveçlerdeki ekme hamurunun içerisine sırasıyla, kuzu eti, pişmiş soğan ve sarımsak, yeşillikler ve peynirli karışımı paylaşın. 2-3 yemek kaşığı su ekleyin.
12. Üzerlerine yine aynı şekilde açtığınız ikinci hamurları yerleştirip, kenarlarda iki hamuru birleştirip kıvırın. Artan hamurlardan isteğe göre şekiller hazırlayarak üzerine ekleyebilirsiniz.
13. Üzerine 1 yemek kaşığı su ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden 180°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.
14. Güveç içerisinde sıcak servis yapın veya alınıncaya kadar buzdolabında saklayın.

Kekikli Kavurmalı* Bayram Pideleri



Malzemeler:

Pide Hamuru için:

- ½ Su Bardağı Un (250g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (10g),
- ¾ Su Bardağı Ilık Su (150ml)
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker (2g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)

İç Malzeme için:

- 1 kg Kekikli Kavurma*
- 1 Adet Dolmalık Kırmızı Biber
- 1 Adet Dolmalık Sarı Biber
- 2 Adet Sivri Biber
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (15g)
- 1 Çay Kaşığı Taze Kekik (2g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 160°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Unu karıştırma kabına eleyin. Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı ilave edin.
3. Ortasını havuz gibi açıp ılık su, şeker ve tuz ilave edin.
4. Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
5. Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
6. Biberleri jülyen doğrayıp, bir tavada tereyağında soteleyin. En son kavurma ve taze kekiği ilave edin.
7. Pide hamurunu mandalınadan daha küçük parçalar halinde ayırın.
8. Merdane ile, minik lahmacunlar gibi açın, uzun kayak şekli verin ve içerisine sebze iç malzemeyi yerleştirip, kenarını hafifçe katlayın.
9. Önceden ısıtılmış 160°C'ye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alınca, dilimleyin ve sıcak servis yapın.

*Kavurma tarifimizi mini et kılavuzu bölümümüzde bulabilirsiniz.



Kapalı Etli Pide



Malzemeler:

Pide Hamuru için:

- 4 - 4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (450g)
- 1 1/2 Su Bardağı Ilık Su (300g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 Çay Kaşığı Tuz (8g)

Pide içi için:

- 1 kg Yağsız Dana Kıyma
- 2 Adet Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (15g)
- 2 Çay Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Su
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Yemek Kaşığı Karabiber
- 1 Yemek Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (15g)
- 1 Adet Yumurtanın Sarısı
- 1 Yemek Kaşığı Su

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın. Üzerine hamur ve diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.
2. Üzerini örtterek, mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin
3. Teflon bir tavada tereyağını kızdırıp, üzerine diğer iç malzemelerini ekleyip kavurun, orta-düşük ateşte 10-15 dakika pişirmeye devam edin, tüm suyunu çekmeden ateşten alın.
4. Mayalanan hamuru, tekrar 1-2 dakika yoğurup, 2 parçaya kesin.
5. Her bir parçayı yuvarlayıp, 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
6. Un serpilmiş tezgah üzerinde, merdane yardımı ile oval şekilde açın.
7. İç malzemeyi ikiye bölün ve hamurların üzerine yayın. Tereyağını ikiye bölüp, üzerlerine bırakın.
8. Hamurları kenarlarından da basturarak kapatın ve yanlardan birleştirin. 2 adet kapalı pide elde edin.
9. İsteğe göre üzerine 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı suyu çıparak sürün ve 200°C önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.
10. Fırından alıp, yanında yeşil salata ile sıcak veya ılık servis yapın.

Kıymalı Bayramlık Anne Poğaçası



Malzemeler:

Hamuru için:

- 4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (500g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (10g)
- 1 Su Bardağı Su (200ml)
- 2 Adet Yumurta
- 6 Yemek Kaşığı Tereyağ (100g)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (8g)
- 2 Çay Kaşığı Şeker (20g)

İç Malzemesi için:

- Yağsız Kıyma (250g)
- ½ Çay Bardağı Sıvı Yağ (45g)
- ½ Demet Maydanoz
- 2 Adet Doğranmış Domates
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Üst Malzemesi:

- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Çorba Kaşığı Susam (15g)
- 2 Yemek Kaşığı İnce Doğranmış Dereotu

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına eleyerek alın. Üzerine maya ve diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin.
2. Üzerini örtterek, mayalanması için 40 dakika oda sıcaklığında bekletin. Mayalanan hamuru 1-2 dakika daha yoğurup, hafifletin.
3. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarlayın. Parçaları 10 dakika daha dinlendirip, 1/2 cm kalınlığında açın.
4. İç malzemeleri teflon tavaya alın, kavurup, hamurların içine yerleştirin.
5. Yuvarlayarak kapatın ve pişirme kağıdı serilmiş tepsi üzerine alıp, 45 dakika oda sıcaklığında mayalanması için bekletin.
6. Üzerine yumurta sarısını sürüp, susam serpiştirin ve 200°C'de önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
7. Sıcak veya ılık servis yapın.



Nar Ekşili Ev Lahmacunu



Malzemeler:

Hamur için:

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası (10g)
- 1 ½ Su Bardağı Su (300ml)
- 2 Çay Kaşığı Tuz

İç Malzemesi için:

- 2 Kez Çekilmiş Kıyma (200g)
- 3 Adet Küp Küp Doğranmış Domates
- 1 Adet Soğan, İnce Kıyılmış
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Bardağı Ceviz, İnce Kırılmış
- 2 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi

Servis için:

- 1 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
- 1 Adet Limon
- 1 Demet Maydanoz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 200°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve diğer malzemeleri ilave edin.
3. Karışımı yoğurarak, ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edin.
4. Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
5. Mayalanan hamuru 2 dakika daha yoğurduktan sonra, 8 parçaya bölüp yuvarlayın.
6. Yuvarladığınız hamurları oda sıcaklığında 10 saat bekletin.
7. Mayalanan hamurları, unlanmış tezgahta, merdane yardımı ile yuvarlak şekilde açın.
8. İç malzemeleri bir kaptaki karıştırıp hazırlayın.
9. Pişirme kağıdı serili tepsiye serili hamurların üzerine iç malzemeleri yayarak yerleştirin.
10. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.
11. İsteğe göre nar ekşisi, limon ve maydanoz ile servis yapın.

Ev Yapımı Yalancı Döner Dürüm



Malzemeler:

Lavaş 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)

Yalancı Döner için:

- Kıyma (400g) (Dondurucudan Yeni Çıkmış)
- Yarım Kavanoz Hazır Közlenmiş Patlıcan
- 1-2 Yemek Kaşığı Kırmızı Biber Salçası
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı (30-35g)
- 1-2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- Taze Çekilmiş Karabiber Ve Tuz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 230°C ayarlayıp ısıtın.
2. Buğday unu ve Pakmaya Mısır Unu'nu Pakmaya 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 tezgahta her bir parçayı merdane yardımı ile açın.
6. Geniş ve hafif yağlanmış, kızdırılmış teflon tavada veya saçta her iki tarafını da pişirin. Pişirdiğiniz lavaşları soğumaya bırakın.
7. Dondurucudan çıkardığınız kıymayı, kesme tahtasına alın ve oda sıcaklığında 5-6 dakika bekletin.
8. Orta boy bir tavada zeytinyağını ve közlenmiş patlıcanları üzerine hafif tuz ve karabiber de ekleyerek iyice ısıtıp, kenara alın.
9. Genişçe bir teflon tavayı ocağa alıp, altını yakın. Donmuş kıymadan tırtıklı bir bıçak yardımı ile çok ince yapraklar kesin.
10. Kıyma yapraklarını birkaç parti halinde tavada tuzlayarak iyice pişirin. Pişirirken karıştırıp şekillerini bozmamaya özen gösterin, maşa veya spatula kullanın.
11. Patlıcanları lavaşların içine paylaşın, üzerine biber salçası ekleyin, en üste kıyma yapraklarını da paylaşın tekrar tuzlayın ve dürüm şeklinde sarın. Sıcak servis yapın.

Pita ile Yeşillik Yuvasında Zencefilli Köfte



Malzemeler:

Köfte Harcı için:

- ½ kg Dana Kıyma
- 1 Adet Soğan, İnce Doğranmış
- 1 Çorba Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 2 Çorba Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Buğday Unu
- 1 Çay Kaşığı Toz Zencefil
- 1 Çay Kaşığı Toz Kimyon
- 1/2 Demet Maydanoz, İnce Doğranmış
- 3 Dilim Bayat Ekmek İçi
- Tuz ve Karabiber

Pita Ekmeği Hamuru için:

- 5 Su Bardağından Fazla Buğday Unu (500-520g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Çay Bardağı Su (300ml)
- 2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker

Kızartmak için:

- ½ Litre Ayçiçek Yağı

Hazırlanışı:

1. Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
2. Üzerine diğer tüm malzemeyi ekleyip, karıştırın.
3. Çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta 14-16 dakika iyice yoğurun.
4. Zeytinyağı ile yağlanmış tepside üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin.
5. Fırınınızı önceden 220°C ayarlayıp tepsiyle beraber ısıtın.
6. Mayalanan hamuru 10-12 parçaya ayırıp, merdane yardımı ile un serpiştirilmiş tezgahta 5-6mm kalınlığında açın.
7. Pişirme kağıdı serili tepside üzerini örtüp, mayalanması için 40-45 dakika oda sıcaklığında bekletin.
8. Pişirme kağıdı serili sıcak tepsilerde her iki tarafına un serpiştirerek önceden 220°C ısıtılmış fırında 12-14 dakika pişirin.
9. Bir karıştırma kabında kıymayı, sızma zeytinyağı ve tuz ile bir süre yoğurun.
10. Diğer malzemeleri de ekleyip, yoğurmaya devam edin.
11. Köfte harcını yarım saat buzdolabında bekletip, çıkarınca parçalar koparıp köftelere istediğiniz şekli verip, ayçiçek yağında kızartın.
12. Ilık pita ekmeklerinin arasına köfte ve yeşillikle servis edin.

Çıtır Pide Üstünde Hünkar Beğendi



Malzemeler:

Pide Hamuru için:

- 5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
- 3 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Çay Bardağı Su (300ml)
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Beğendi için:

- 4 Su Bardağı Közlenmiş Patlıcan
- 4 Yemek Kaşığı Tereyağı (60g)
- 4 Yemek Kaşığı Buğday Unu (55-60g)
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Et için:

- 1 Kg Kuzu Eti (Kuşbaşı)
- 2 Diş Sarımsak (Rendelenmiş)
- 1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Zeytinyağı
- Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı:

1. Büyükçe bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın.
2. Üzerine diğer tüm malzemeyi aktarın, 10-12 dakika iyice yoğurun.
3. Hamurun mayalanması için üzerini örtüp, 40 dakika bekletin.
4. Fırınınızı önceden 200°C ayarlayıp ısıtın.
5. Mayalanan hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, her bir parçayı merdane yardımı ile çok ince açın.
6. Açtığınız hamurların üzerini örtüp, mayalanması için 10 dakika bekletin.
7. Çok fazla kabarmadan pişirme kağıdı serili ve un serpiştirilmiş tepsilere dizip, 10-12 dakika pişirin.
8. Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğutun.
9. Pidelere soğurken, bir tavada un ve tereyağını iyice kavurun. Kahverengileşince üzerine süt ve diğer malzemeleri ekleyip, karıştırarak kıvamını alıncaya dek 10-12 dakika pişirin.
10. Başka bir tavada sarımsağı zeytinyağı ile kavurup üzerine et ve baharatları ekleyip, pişirin.
11. Tabaklara 2 kat pide yerleştirip, üzerine beğendi ve et ile sıcak servis yapın.

Vişneli Çikolatalı Çay Keki



Malzemeler:

Hamuru için:

- 1 ½ Çay Bardağı Buğday Unu (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- 3 Adet Yumurta
- 3 Yemek Kaşığı Toz Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Yemek Kaşığı Margarin veya Tereyağı (Oda sıcaklığında)

İçi için:

- 2 Su Bardağı Ayıklanmış Vişne
- 1 Yemek Kaşığı Tuzsuz Tereyağı (15g)
- 2 Yemek Kaşığı Toz Şeker (25g)

Servis için:

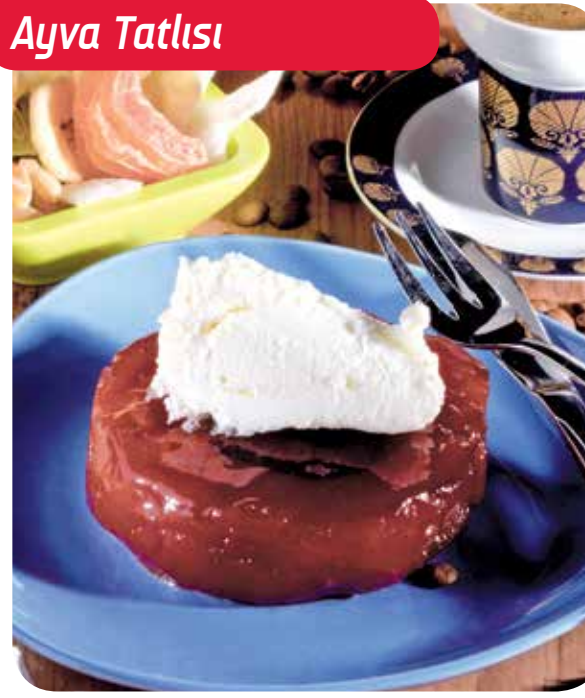
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- 1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 220°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Kekin içi için, fırına girebilen bir tavada, orta ateşte tereyağını eritin ve spatula yardımıyla yağı tüm tavaya ve kenarlarına yayarak yağlayın.
3. Üzerine vişneleri ilave edip, 3-4 dakika pişirin. Son olarak toz şekeri ilave ederek 1-2 dakika daha pişirin.
4. Bu sırada tüm hamur malzemesini bir mutfak robotunda veya karıştırma kabında mikser yardımı ile yüksek devirde 2-3 dakika çırparak karıştırın.
5. Karışımı tavadaki vişnelerin ve oluşan şurubun üzerine dökün.
6. Tavayı ateşten alıp, önceden 220°C ısıtılmış fırında 16-18 dakika kabarcana dek pişirin.
7. Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk sütle paket üzerindeki talimata uygun olarak mikserle çırparak hazırlayın.
8. Fırından aldığınız kek ılınınca, dilimleyip, üzerine pudra şekeri serpiştirin ve yanında krem şanti ile servis yapın.



Ayva Tatlısı



Malzemeler:

Tatlı için:

- 6 Adet Ayva (Soyulmuş ve İkiye Kesilip Çekirdekleri Çıkartılmış)
- 4 Su Bardağı Toz Şeker (700-750g)
- 2-3 Adet Karanfil
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın veya 1 Adet Çubuk Tarçın
- 1 ½ Su Bardağı Su (300ml) (Ayvaların Hizasını Geçecek Kadar)
- 3-4 Adet Ayva Çekirdeği

Servis için:

- Kaymak veya
- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 2 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)

Hazırlanışı:

1. Geniş bir tencereye ayvaları oyuk kısımları yukarı bakacak şekilde yerleştirin.
2. Oyukları toz şeker ile doldurun. Tencereye ayvaların hizasını geçecek kadar su ekleyin.
3. Tencereye karanfil, toz tarçın ve ayva çekirdeklerini de ekleyip, orta ateşte kapağını kapatıp, suyunu çekip ayvalar yumuşayınca dek pişirin.
4. Ayva tatlısı piştiğinde, servis tabağına alın ve içindeki çekirdekleri, karanfilleri ve çubuk tarçını ayıklayıp, soğumaya bırakın.
5. Pakmaya Vanilyalı Puding'i paket arkasındaki talimata uygun olarak ama 2 su bardağı süt ile pişirip, Pakmaya Krem Şanti ekleyin ve mikser yardımıyla çırpın.
6. Ayva tatlıları soğuyunca yanında kaymak veya vanilyalı pudingle krema ve üzerine tencereadaki kıvamlı şurubunu dökerek servis yapın.



ET için mini kılavuz

Kavurma nasıl hazırlanır?

- Kavurma için kullanacağınız et, but eti olmalıdır.
- Kurban eti, türlerine göre doğru ayrıştırılmalı, karışık bölgeden etle kavurma yapılmamalıdır.
- Kavurma yaparken ister kuzu ister dana eti olsun sadece kendi yağı ile pişirilmelidir. Kuyruk yağı miktarı etin miktarının 1/10'u olmalıdır. (1 kg için, 100g yağ)
- Kavurma yapımı etin kuzu veya dana eti olmasına göre değişir.
- Kurban eti kullanıyorsanız eti 1 gün buzdolabında dinlendirdikten sonra kullanın. Kurban etini aynı gün kullanmak sert olacağı için önerilmez.
- Kuzu kavurma için, et miktarının onda biri kadar kuyruk yağı ile aynı anda eti tavaya alıp, 2-3 dakika yüksek ateşte kavurup kahverengileştirdikten sonra, tuz, karabiber ve kekik ekleyip, altını kısarak kendi yağı ve suyunda 40-45 dakika pişirmek gerekir. Et miktarına göre kavurmaya 1-2 adet bütün soğan koymak lezzet verir.
- Dana kavurma içinse, önce kuyruk yağı tavaya alınır, iyice eridikten sonra soğan ve et eklenir. 4-5 dakika kavrulur kahverengileştikten sonra etin miktarına göre 1-1.5 bardak su (1kg için 1 bardak) ilave edilip, orta/kısık ateşte 55-60 dakika pişirilir.

Et nasıl saklanır?

- Kurban eti türlerine göre bölge bölge ayrıştırılmalı, etler kemikten ayrılarak saklanmalıdır.
- Antrikot, bonfile, pizola, kontrafile gibi tüm farklı türler ayrı ayrı ve tek kullanımlık paketlenmelidir.
- Tek kullanımlık miktarlarda paketlenip, derin dondurucuda 6 aya kadar saklanabilir.
- Derin dondurucudan çıkarılan et için en doğru açma yöntemi, sıcak su içerisine ayrı bir kapta su değmeyecek şekilde bekletilerek açılmasıdır.
- Bir kez açılan et tekrar derin dondurucuya konamaz, bakteri oluşur.
- Marketten alınan etin yıkanmaması, bezle silinmesi önerilir.
- Eğer et bir sonraki gün pişirilmek üzere zeytinyağı ve baharatlarla hazırlandıysa kabın üzeri filmle kapatılarak buzdolabında alt raflarda bekletilebilir. Sosuyla buzdolabında bir gün bekleyen et çok daha lezzetli olur.

Dana Nuar ile et suyu nasıl hazırlanır?

Malzemeler:

- 800 Gram Dana Nuar
- 7 Su Bardağı Su (1.4 lt)
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı (100ml)
- 2 Adet Havuç
- 2 Adet Kereviz
- 2 Sap Pırasa
- Defne Yaprağı
- Birkaç Sap Biberiye
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Bütün Beyaz Soğan (veya bebek soğanlardan kullanabilirsiniz.)
- Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı:

1. Etinizi, tencerede sarımsak ve zeytinyağı ile 8-10 dakika kapağını kapatıp kızartın.
2. Suyu önceden kaynatın ve kızarmış eti ve tuz hariç diğer tüm malzemeleri üzerine ilave edin.
3. Tencerenin kapağını kapatarak orta/yüksek arası ateşte 45 dakika - 60 dakika arasında yumuşayınca dek pişirin.
4. En son tuzu ekleyin ve eti çıkartıp, suyu süzün.
5. Et suyunu soğuduktan sonra buzdolabı poşetlerinde dondurabilir, dondurucuda 1 ay kullanabilirsiniz.
6. Pişirdiğiniz et ile okul dönüşü keyifli sandviçler hazırlayabilir veya et suyuna hazırladığınız pilavın yanına fırınlayarak servis edebilirsiniz.



Terbiye ve yardımcı aromalar

- Özellikle yağsız tavada veya mangalda pişirmek için bonfile veya lokum gibi özel yumuşak eti, zeytinyağı, karabiber, tuz, ince kıyılmış soğan ve sarımsak ile yoğurup, film ile üzerini kapatarak veya hava geçirmeyen bir saklama kabında bir gün bekletirseniz çok daha güzel olur.
- Mangal esnasında yağ veya sosları, taze biberiye dallarını birbirine tutturarak hazırlayacağınız bir doğal fırça ile sürerseniz etleriniz mis gibi kokacaktır.
- Pizolayı zeytinyağı ve kuru kekikle önceden hazırlamak lezzet katacaktır.
- Haşlama eti buzdolabında saklama kabında muhafaza edip, ertesi gün soğuk etle nefis sandviçler hazırlayabilirsiniz.