



Pakmaya'dan yaza özel
Pudingle
Rüya Gibi Tarifler





Pudingle Cakepops



Malzemeler:

- Sade ve/veya Kakaolu Hazır veya Ev Yapımı Pasta Keki

Ganaj Krema* için :

- 1 Su Bardağı Süt Kreması (105g)
- 100 Gram Bitter Çikolata (100g)

Süsleme için:

- Pakmaya Puding Çeşitleri: (Kakaolu, Çikolatalı, Bitter Çikolatalı, Çikolatalı Fındıklı, Çikolatalı Bademli, Antep Fıstıklı, Çilekli, Muzlu, Vanilyalı)
- Sütlü Çikolata
- Bitter Çikolata
- Hindistan Cevizi
- Süs Şekerlemeleri
- Top Kekleri Takmak için Çubuk
- Çubuklar için Köpük veya Şekerleme Dolu Bardak veya Mini Saksılar

Hazırlanışı:

1. Keginizi rondoda toz haline getirin ve çekip buzdolabına kaldırın.
2. Sos tenceresinde kremayı ısıtın, kaynayınca ocaktan alıp bitter çikolatayı bir spatula ile hızlıca karıştırarak eritin. Hazırladığınız Ganaj kremasını buzdolabında soğumaya bırakın.
3. Buzdolabından çıkardığınız içinde çektiğiniz toz halindeki kek karışımına 2-3 çorba kaşığı Ganaj krema ekleyin.
4. Yoğurarak ceviz büyüklüğünde toplar haline getirin.
5. Topları buzdolabında 45 dakika bekleterek soğutun.
6. **Süslemek için:** İsteddiğiniz renk ve aromadaki Pakmaya Puding'i seçin. Paketteki tarife uygun olarak süt ile pişirin.
7. Sütü tarifteki miktardan 100ml daha az kullanarak, süsleme esnasında akıcı ve sıcak olması için pudingin kıvamını fazla katılaştırmamaya özen gösterin.
8. Benmari** usulu erittiğiniz çikolatalarınıza (beyaz, bitter veya sütlü renk seçiminize bağlı olarak) top keklerin sadece yarısını daldırıp, şekerlemelere veya hindistan cevizine bulayabilirsiniz. Benmari usulünü Mutfağın Yıldızı TV'den izleyebilirsiniz. <http://www.youtube.com/watch?v=h59D9e9IKJE>
9. İsteğe göre ikinci katta pudingden sonra Pakmaya Çikolatalı Sos da kullanabilirsiniz. Çikolatalı sosu paketteki tarife uygun olarak hazırlayıp kullanın.
10. Seçim tamamen hayal gücünüze kalmış. Önemli olan sıcak puding veya çikolata ile şekerlemeleri yapıştırmak veya sadece çikolatalı veya pudingli olarak hazırlayıp kurutmak.
11. Cake pops adı verilen bu top kekler o kadar şeker ki hata yapmanız imkansız... Keyifle, lezzetle iyi vakit geçirmenizi dileriz.

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:

- Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding ile Kolay Krema
- 1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
- 2 Su Bardağı Süt (400ml)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- Pakmaya Mısır Nişastası ile Pastacı Kreması (tarifi kitapçığın arkasında bulabilirsiniz)
- 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 kurabiyelelerde kullanılan düşük kuvvette unu harmanlıyoruz.

**Pakmaya Puding çeşitlerini 2 su bardağı süt ile hazırlayıp, donatılarınıza batırarak renklendirip, lezzet katabilirsiniz.

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 tepsiye, aralarında 3-4cm 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 hamudları kızartın.
7. Hamurları çıkarttıktan 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, Pakmaya Krem Şanti ile çırparak kolay puding kremasını hazırlayın.
10. Sıkma torbası 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, ikişer su bardağı süt (400ml) ile pişirdiğinizde, donatları içine batırarak dondurabilir, sonrasında renkli şekerlemelere batırarak neşeli, renkli ve farklı lezzetler elde edebilirsiniz.
13. Üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis edin.
14. Dilerseniz Pakmaya Çikolatalı Sos ile süsleyerek çikolata keyfini arttırabilirsiniz.

Pudingle Armut Tatlısı (Armutlu Kırambıl)



Malzemeler:

Meyveli Karışım için:

- 4-5 Adet Küp Küp Doğranmış Armut
- 1 Limonun Suyu
- 1 Çorba Kaşığı Toz veya Esmer Şeker
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Kırambıl için:

- 1 Çay Bardağı Toz Şeker veya Esmer Şeker (90g)
- 1 Su Bardağı Orta Sertlikte Un (100g)
- 75-80 Gram Tereyağı (Soğuk Ve Küp Küp Kesilmiş) (bıçağınızın arkasıyla kesebilirsiniz)
- Bir Çay Bardağı File Badem
- 1 Çay Kaşığı Toz Zencefil
- ½ Çay Kaşığı File Badem

Alt Katı için:

- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 Su Bardağı Süt (600ml)

Üzeri için :

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

Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabında, tüm malzemeleri parmak uçlarınızla birbirine yedirin. Tereyağı tamamen karışınca bırakın.
3. Kolaylık olması için önce un, tereyağı ve şekeri parmak uçlarınızla birbirine yedirip, sonra diğer malzemeleri ekleyebilirsiniz. Unu eleyerek karıştırma kabına alın.
4. Armutları yıkadıktan sonra küp küp doğrayın.
5. Karıştırma kabına limon suyu ekleyin ve üzerine şeker ve zencefil serpin. Unutmayın ne kadar az şeker o kadar lezzetli... Çok daha az şeker kullanabilirsiniz.
6. Üzerine krambıl ekleyin.
7. En son dilerseniz bir tutam daha zencefil veya esmer şeker serpebilirsiniz.
8. Önceden 180°C derece ısıtılmış fırında üst kısım altın rengi kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
9. Fırında krambıl pişerken, Pakmaya Vanilyalı Pudingi paket üzerindeki talimata uygun olarak, 2 su bardağı süt ile pişirin ve cam kaseler veya bardaklara ½ ünü biraz geçecek şekilde paylaşın.
10. Üzerine fırından çıkan krambıl yemek kaşığı yardımıyla ekleyin.
11. Artan pudingi 1-1 ½ yemek kaşığı Pakmaya Krem Şanti ile çırpılarak elde ettiğiniz kremayı üzerine dökün.
12. Dilerseniz Pakmaya Krem Şanti'yi paket üzerindeki talimata uygun olarak hazırlayıp, birer yemek kaşığı sadece krem şanti ekleyebilirsiniz.
13. Buzdolabında soğutup, yanlarında çubuk tarçınlarla servis edebilirsiniz.

Limonlu & Hindistancevizli Cupcake



Malzemeler:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200-220g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Karbonat
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g)
- 1 Çay Bardağı Rende veya Toz Hindistan Cevizi
- 1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)
- Süt Kreması (80ml)
- 1 Limon Ve Kabuğunun Rendesi
- 2 Yumurta
- ¼ Çay Kaşığı Toz Zencefil

Cupcake Kreması için:

- Pakmaya Vanilyalı Puding
- 2 Su bardağı Süt (400ml)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 Yemek Kaşığı Hindistancevizi

İpucu :

Cupcake yapımı, sıkma torbası ve sıkma uçlarının kullanımını Youtube'da Pakmaya Mutfağın Yıldızı TV'den izleyebilirsiniz. Adresimiz: www.youtube.com/mutfaginyildiziv *Kek yapımı ile ilgili ipuçlarını arka sayfada bulabilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Fırınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Muffin kalıplarına, kağıt cupcake kaplarını ekleyerek hazırlayın.
3. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Karbonatı eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Toz zencefil ve hindistan cevizi de ekleyerek kuru karışımı harmanlayın.
4. Başka bir kaptaki Pakmaya pudra şekeri ve tereyağını çırpıp, üzerine teker teker yumurtaları ekleyip köpüklenene kadar çırpmaya devam edin.
5. Limonun kabuğunu rendeleyp, soyun. İkiye kesip, çekirdeklerini temizledikten sonra, rondoda çekin.
6. Limonlu karışımı ve rendesini, yumurtalı karışıma bir spatula yardımıyla ilave edin. Süt kremasını da ekleyerek spatula ile yavaşça karıştırıp yedirin.
7. En son olarak içerisine, kuru karışımı da ekleyip spatula yardımıyla karıştırın.
8. Kek hamurunu, hazırladığınız cupcake kağıtlarının içerisine ¾ ünü dolduracak şekilde aktarın.
9. Önceden 180°C ısıttığınız fırında 22-24 dakika pişirin. Çıkartıp soğumaya bırakın.
10. Kreması için, Pakmaya Vanilyalı Puding'i, paketdeki talimatlara uygun olarak 2 su bardağı süt ile pişirin ve ısıtın.
11. Pudingi, toz krem şanti ile çırpılarak cupcake kremasını hazırlayın.
12. Sıkma torbası ve sıkma uçları yardımıyla, soğuyan keklerin üzerine uygulayın.
13. Hindistan cevizi serpiştirerek soğuk servis edin.

Yoğurtlu Meyveli Yaz Pudingi



Malzemeler:

Pudingli Karışım için:

- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı veya Çilekli Puding
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
- ½ Su Bardağı Toz Şeker (85g)
- 1 Su Bardağı Çekirdekleri Çıkartılmış Kiraz
- 1 Su Bardağı Yıkamış ve Dilimlenmiş Şeftali
- 1 Su Bardağı Taze Orman Meyveleri
- 2 Çay Bardağı Yoğurt (200g)
- 1 Çay Bardağı Kuru Meyve ve Yulaf Ezmesi Karışımı

Üzeri için:

- Yarım Çay Bardağı Badem
- 1-2 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Hazırlanışı:

1. Pakmaya Vanilyalı Puding ve sütü bir tencereye aktarıp, paketdeki tarifine göre karıştırarak pişirin. Kıvamını alınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
2. Soğuyan pudingi bir çırpma kabına aktarın, yoğurdu da ekleyip, el mikseri yardımı ile sulanmaması için kısa bir süre karıştırın.
3. Taze ve kuru meyveleri, yulaf ezmesi ile birlikte bir kaseye aktarın ve karıştırın.
4. Meyveli karışımın yarısını servis bardaklarına veya kaselere dağıtın.
5. Üzerine pudingli karışımdan ilave edip, tekrar meyve karışımı ve üstüne tekrar pudingli karışımı ilave edin.
6. Buzdolabında 2-3 saat soğutun.
7. Üzerini tarçın ve bademle süsleyerek soğuk servis edin.*

İpucu :

**Dilerseniz çubuk tarçınlar kullanarak sunumu zenginleştirebilirsiniz.*

***Meyve seçimini size bırakıyoruz*

Muzlu Rulo Pasta



Malzemeler:

Kek için:

- 1 ½ Çay Bardağı Un (75g)
- ¼ Çay Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (25g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ Çay Bardağı Süt (50ml)
- 3 Yumurta
- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (135g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 2 Tatlı Kaşığı Portakal Kabuğu Rendesi

Krema için:

- 1 Paket Pakmaya Muzlu Puding
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
- ¼ Çay Bardağı Fındık Kırığı (25g)
- 2-3 Adet Muz
- Bir Kase Orman Meyvesi
- Üzeri için (isteğe bağlı):
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (10g)

Hazırlanışı:

1. Fırınızı önceden 180°C'ye ayarlayıp ısıtın.
2. Bir çırpma kabında yumurta ve şekeri mikser yardımı ile köpüklenene kadar çırpın.
3. Üzerine süt, un, Pakmaya Mısır Nişastası, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve portakal kabuğunu ekleyin 3-4 dakika daha homojen şekilde karışana kadar çırpın.
4. Karışımı pişirmeye kağıdı serili, 32 40 cm boyutlarındaki fırın tepsisine dökün ve spatula yardımıyla yayın.
5. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika hafif pembeleşinceye kadar pişirin.
6. Fırından çıkardığınız keki 5 dakika soğumaya bırakın.
7. Kek ılındığında pişirme kağıdı ile beraber rulo haline getirin ve üzerini nemli bir bez ile kapatıp en az yarım saat bekletin.
8. Pakmaya Muzlu Pudingi, süt ile birlikte paketdeki tarife uygun olarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.
9. Rulo yaptığınız keki açın ve üzerine soğuyan pudingi dökerek yayın, fındık kırığını ve orman meyvelerini serpiştirin.
10. Muzları soyun, hazırlanan kekin bir kenarına uç uca dizin ve keki pişirme kağıdından ayırarak yuvarlayıp rulo haline getirin.
11. Kurumaması için dışından yeniden pişirme kağıdı ile sarın ve buzdolabında 3-4 saat soğutun.
12. Üzerine pudra şekeri serpiştirerek soğuk servis edin.



Kakaolu Çikolatalı Puding



Malzemeler:

- 1 Paket Pakmaya Kakaolu Puding
- 3 ½ Su Bardağı Süt (750ml)
- 1 Yumurta Sarısı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağ veya Margarin (25g)
- 5 Çay Kaşığı Kolay Çözünür Kahve
- ½ Çay Bardağı Damla Çikolata (30g)
- 1 Adet Muz

Hazırlanışı:

1. Bir sos tenceresine süt ve pudingi aktarın.
2. 1 adet çırpılmış yumurta sarısını da ilave edip ocakta karıştırarak pişirin.
3. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve üzerine çabuk çözünür kahve ve sıvı yağı ilave edip 3 dakika süre ile karıştırarak kaynatın.
4. Hazırladığınız pudingi servis kaselerine aktarıp, buzdolabında 1,5-2 saat soğutun.
5. Üzerinde damla çikolata ve muz dilimleri ile soğuk servis edin.



Çok Çilekli Pasta



Malzemeler:

- Kek için:**
- 1 ½ Su Bardağı Un (150g)
 - ½ Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (45g)
 - 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
 - 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 3 Yumurta
 - 1.5 Su Bardağı Toz Şeker (260g)
 - 1 Çay Bardağı (100 ml) Sıvı Yağ (100ml)
 - 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Üzeri için:**
- 1 ½ Su Bardağı Süt (300 ml) (ıslatmak için)
 - 1 Paket Pakmaya Çilek Aromalı Puding
 - 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)
 - 1 Kase Taze Yıkamış Ayıklanmış Çilek
 - 1 Çay Kaşığı Hindistan Cevizi Tozu

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C'ye ayarlayıp ısıtın.
2. Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile 3-4 dakika çırparak karıştırın.
3. Üzerine Pakmaya Mısır Nişastası, un, süt, sıvı yağ, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyin. Homojen oluncaya kadar, düşük devirde yaklaşık 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin.
4. Hazırladığınız kek hamurunu 20x30 cm boyutlarındaki önceden yağlanmış tepsiye dökün.
5. Önceden 175°C ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar, 30-40 dakika pişirin.
6. Fırından çıkardığınızda tepsisinde bırakın ve 5 dakika sonra, 1½ su bardağı süt ile ıslatıp, soğumaya bırakın.
7. Pakmaya Çilekli Puding'i 500 ml süt ile karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin.
8. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak yaklaşık 10 dakika soğumasını bekleyin. Sonra pudingi tepsideki kek üzerine düzgün bir şekilde yayın.
9. Pastanızı buzdolabında soğutun ve servis öncesi ortadan kesilmiş çilek parçaları ve hindistancevizi ile süsleyin.



Çikolatalı Fındıklı Puding Muffin Kek



Malzemeler:

- 2 Su Bardağı Un (200g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 3 Su Bardağı Süt (600ml)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding
- 3 Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- ½ Su Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (20g)
- ¾ Çay Bardağı Damla Çikolata (40g)
- 1 Tatlı Kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
- Arzuya Göre Bir Tutam Toz Tarçın
- Fındık Kırığı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C'ye ayarlayıp ısıtın. Muffin kalıplarına kağıt kalıpları yerleştirin.
2. Çırpma kabına yumurta ve şekeri aktarın, mikser yardımı ile yüksek devirde 3-4 dakika çırparak karıştırın.
3. Üzerine sıvı yağ, 1 su bardağı süttten yemek kaşığı ayırdıktan sonra kalan miktarı, Pakmaya Kakao, Pakmaya Şekerli Vanilin, limon kabuğu rendesi, toz tarçın, un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyin.
4. Tüm malzemeyi mikser yardımı ile düşük devrinde çırparak karıştırın.
5. En son damla çikolatanın yarısını da ekleyip hafifçe karıştırıp, elde ettiğiniz kek hamurunu muffin kalıplarının ¾'ünü geçmeyecek şekilde kalıplara paylaştırın.
6. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 18-24 dakika pişirin.
7. Fırından alınca, keklerin üzerini daha önceden ayırdığınız 4 yemek kaşığı süt ile ıslatın ve soğumaya bırakın.
8. Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Pudingi, paketdeki tarife uygun olarak 2 su bardağı süt ile pişirin. Ocaktan alıp, arada karıştırarak yaklaşık 10 dakika soğutun.
9. Ilınan pudingi muffinlerin üzerine bir tabaka halinde sürün veya dolgu kreması olarak içlerine doldurun.
10. Damla çikolata ve pudra şekeri sepiştirip servis edin.



Bademli Bisküvi



Malzemeler:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Yumurta
- 8 Yemek Kaşığı Margarin (135g)
- ½ Çay Bardağı Sıvı Yağ (50ml)
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Bademli Puding
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (15g)
- 1 Çay Bardağı File Badem (50g)
- 2-2,5 Su Bardağı (200-250 G) Buğday Unu

Üzeri için:

- Bitter Çikolata (40g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp ısıtın.
2. Bir çırpma kabında şeker eriyip karışım köpüklenene kadar yumurta ve şekeri mikser yardımı ile yüksek devirde çırpın.
3. Unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek yumurtalı karışıma ekleyin. Çikolata dışındaki diğer malzemeleri de ekleyin ve karıştırın.
4. Elde ettiğiniz hamuru 5-6 dakika yoğurun.
5. Hamuru ikiye ayırıp, her bir parçayı merdane ile yaklaşık 0,5 cm kalınlığında açın. Kurabiye kalıbı ile ince uzun kesip, fırın tepsisine dizin.
6. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin.
7. Çikolatayı benmari usulü* eritin ve soğumuş bisküvilerin yarısını çikolataya batırın. Çikolata donunca servis edin.



İpucu:

* Benmari (bain-marie) usulü: pişirme veya eritme amacıyla, kaynamış sıcak su bulunan bir kabin içerisinde ikinci bir kap ile veya üzerine konan ben-mari tavası veya suya dayanıklı bir kapla uygulanır. Eğer eritme amaçlıysa, püf noktası, suyu kaynatmaya devam etmemek, ikinci kabin suya değmemesi ve içine su kaçmamasıdır. Yavaş ve az pişirilmesi gereken yemeklerde de benmari usulü kullanılabilir. Benmari usulü için Mutfağın Yıldızı TV filmimizi izleyebilirsiniz: Youtube.com/mutfaginyildizitv

MALZEME ÖLÇÜLERİ TABLOSU

Malzeme	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Başığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)	Malzeme (silme)	Su Bardağı (silme)	Çay Bardağı (silme)	Yemek Kaşığı (silme)	Çay Kaşığı (silme)
Ahududu Dondurulmuş	100 g	50 g			Kuru Üzüm	100 g	50 g	9 g	
Antep Fıstığı Dövülmüş	100 g	50 g			Kuş Üzüümü	120 g	60 g	10 g	
Antep Fıstığı Toz	60 g	30 g	3 g		Mahlep				0,6 g
Badem Bütün	125 g	62 g			Margarin (Katı Halde)			15 g	
Badem Dövülmüş	100 g	50 g	5 g		Margarin (Eritilmiş)	200 ml	100 ml		
Badem File	90 g	45 g			Mercimek	155 g	80 g	18 g	
Bal	290 g	140 g	32 g	4 g	Mısır Nişastası	90 g	45 g	5 g	
Beyaz Peynir Rendelenmiş	125 g	62 g	15 g	3 g	Mısır Unu	105 g	52 g	7 g	
Böğürtlen Dondurulmuş	100 g	50 g			Nohut	225 g	110 g	30 g	
Buğday Nişastası	105 g	52 g	6 g		Pekmez	210 g	105 g	10 g	
Ceviz Dövülmüş	80 g	40 g	4 g		Pirinç	165 g	80 g	25 g	
Ceviz İri Kırılmış	90 g	45 g	4,5 g		Pirinç Unu	110 g	55 g	6 g	
Damla Çikolata	140 g	70 g	10 g		Pudra Şekeri	120 g	60 g	18 g	2 g
Esmer Şeker	165 g	85 g	18 g	2 g	Salça	125 g	62 g	11 g	
Fındık Kırığı	100 g	50 g	4 g		Sıvı Yağ	200 ml	100 ml	15 ml	2 ml
Galeta Unu	120 g	60 g	6 g		Su/Süt	200 ml	100 ml	15 ml	2 ml
Hamur Kabartma Tozu			7,5 g	2 g	Susam	120 g	60 g	15 g	2 g
Haşhaş Tohumu	125 g	65 g	10 g	2 g	Süt Kreması	210 g	105 g		
Havuç Rendelenmiş	80 g	40 g			Süzme Yoğurt	210 g	105 g	17 g	
Hindistan Cevizi Rende	60 g	30 g	3 g		Şekerli Vanilin			6,3 g	2 g
İrmik	145 g	70 g	10 g		Tahin	200 g	100 g	9 g	
Kahve Çabuk Çözünür		20 g	2 g	0,5 g	Tarçın				2 g
Kakao	70 g	35 g	5 g		Tereyağı (Katı Halde)			15 g	
Karabiber				0,6 g	Toz Şeker	175 g	90 g	20 g	2 g
Karbonat			10 g	2,5 g	Tuz	220 g	105 g	22 g	1,5 g
Kaşar Peyniri Rendelenmiş	100 g	50 g	13 g	2,5 g	Un	100 g	50 g	5 g	
Keten Tohumu	135 g	70 g	10 g	2 g	Vişne Çekirdeksiz	125 g	62 g		
Kimyon				0,5 g	Yer Fıstığı Dövülmüş	120 g	60 g		
Köftelik Bulgur	150 g	75 g	16 g		Yoğurt	200 g	100 g	15 g	
Kuru Fasulye	135 g	70 g	20 g		Zencefil				0,7 g
Kuru Maya	145 g	70 g	17 g	2 g	Zeytin Dilimlenmiş	80 g	40 g	8 g	