



Pakmaya'dan yaza özel
Yaza Lezzet
Katan Tarifler



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 yaza özel

Yaza Lezzet Katan Tarifler

Yıl boyu yolu gözlenir, dinlenme, huzur, tatille özdeşir...

Mevsimlerin kraliçesi yaz, bu tariflerle daha bir güzelleşir!

Pakmaya uzmanlarının seçtiği, uygulayıp yüksek not verdiği birbirinden özel tariflerle yaz sofralarınızı yenileyin.

Emek ve hünerinizin hakkını verecek Pakmaya ürünleri ve tarifleriyle aileniz, sevdikleriniz, komşularınıza unutulmaz yaz ikramları hazırlayın.

"Mutfağın Yıldızı" olma keyfini her defasında yeniden yaşayın.



Merengli Limonlu Yaz Tartı



Tart tabanı için malzemeler:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g)
(Soğuk, Küp Küp Kesilmiş)
- 2 Yumurtanın Sarısı
(beyazları mereng için saklayınız)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şeker (36g)
- Bir Tutam Tuz
- 1-2 Yemek Kaşığı Ilık Su
- 1 Limon Kabuğu Rendesini

Hazırlanışı:

1. Tereyağı ve unu bir karıştırma kabında, parmak uçlarınızı kullanarak birbirine yedirin. Kum kıvamına geldiğinde yumurta beyazlarını, limon kabuğu rendesini ve tuzu ekleyip karıştırın. En son hafif yumuşatmak için 1-2 yemek kaşığı su veya süt ilave edin. Çok kısa 1-2 dakika yoğurun. Tart hamuru kurabiye hamuru gibidir, çok az yoğurmak gerekir.
2. Hamuru minimum 30 dakika buzdolabına kaldırın. Çıktığında hafif ısınmasını bekleyin.
3. Tart kalıbına hamurdan parçalar kopararak yayın. Kenarları biraz daha kalın tutun.
4. Bir çatal yardımıyla delikler açıp, üzerine bir pişirme kağıdını yuvarlak kesip yerleştirip bastırın.
5. Önceden 150°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
6. Fırından çıkartıp pişirme kağıdını alın ve 5 dakika hafif kahverengileşinceye kadar daha pişirin.

Dolgu için malzemeler:

- 12 -15 Adet Bögürtlen
- 6 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Unu (40-42g)
- 1 ½ Çay Bardağı Su (150ml)
- 3 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (360g)
- 4 Adet Limonun Suyu
- 5 Yumurtanın Sarısı
(beyazları mereng için saklayınız)

Mereng için malzemeler:

- 2 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (240g)
- 4 Yumurtanın Beyazı
- Bir Çay Kaşığı Limon Suyu

Hazırlanışı:

1. Bir çırpma kabına, bögürtlenleri suyuyla aktarın. Gerekirse rondo kullanarak çekin.
2. Bir sos tenceresine, mısır unu, bögürtlenler ve suyu, su, limon suyu ve şekeri de ekleyerek karıştırarak kaynayıp kıvamını alıncaya kadar pişirin.
3. Ayrı bir kapta yumurta sarılarını çırpın.
4. Sos tenceresindeki karışım ılınınca tüm yumurtaları yavaş yavaş ilave edip karıştırın.
5. Üzerini kapatıp ılık tutun.

Mereng için :

1. Yumurta beyazlarına, mikser uçlarına ve karıştırma kabına su veya yumurta sarısı değmediğinden emin olun.
2. Yumurta beyazlarını çırpmaya başlayıp yavaş yavaş pudra şekerini ilave edin. En son limon suyunu ilave edip spatula ile karıştırın.
3. Bembeyaz ve kıvamını almış bir mereng, kabı ters çevirseniz bile akmayacak kıvamdadır.

Son işlem :

1. Pişmiş ve soğumuş tart kalıbına, sos tenceresindeki ılık dolguyu ilave edin.
2. Bir yemek kaşığı yardımıyla veya sıkma torbası ve uçları ile merengi en üste ilave edin.
3. Önceden 150°C ısıtılmış fırında mereng hafif kızarıp kırı kırık olana kadar 20-30 dakika pişirin.



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 yedirdi, sonra diğer malzemeleri ekleyebilirsiniz. Unu eleyerek karıştırma kabına alın.
4. Armutları yıkadıktan sonra küp küp doğrayın.
5. Bir karıştırma kabında limon suyu ekleyin ve üzerine şeker ve zencefil serpin. Unutmayın ne kadar az şeker o kadar lezzetli. Çok daha az şeker kullanabilirsiniz.
6. Üzerine kırambıl ekleyin.
7. En son derseniz bir tutam daha zencefil veya esmer şeker serpebilirsiniz .
8. Önceden 180°C ısıtılmış fırında üst kısım altın rengi kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
9. Fırında kırambıl pişerken, Pakmaya Vanilyalı Pudingi paket üzerindeki talimata uygun olarak, 2 su bardağı süt ile pişirin ve cam kaseler veya bardaklara 1/3 ünü biraz geçecek şekilde paylaşın.

Kayısılı Bademli Mini Tart



Malzemeler:

Bademli Krema için:

- ½ Su Bardağı Buğday Unu (50g)
- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (5g)
- 3 Yumurta
- 1 ½ Su Bardağı Toz Badem (120g)
- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (135g)
- 8 Yemek Kaşığı Tereyağı (soğuk) (120g)
- ½ Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Vanilya Özütü (isteğe göre)
- ½ Limon Suyu ve Kabuğunun Rendesini

Üzeri için :

- ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)
- 12 Adet Taze Kayısı veya Kuru Kayısı

İpucu :

*Karışım hızlı renk alırsa ısıyı düşürün.

* Üzerini kızartmak isterseniz, piştikten sonra 1 dakika kadar fırında ızgara özelliğini kullanarak üzerini kızartabilirsiniz.

* Tek bir tart kalıbında büyük bir kayısılı tart pişirebilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Mini tart kalıpları (çukur) veya muffin kalıpları içerisine kağıt kalıpları yerleştirin.
3. Krema için, bir çırpma kabına tereyağı, toz şeker, tuz, un, nişasta, isteğe göre vanilya özütü ve limon kabuğu rendesini aktarın.
4. Parmak uçlarınızla ovuşturarak ellerinizle, tereyağı eriyip, karışım kum gibi olana dek karıştırın.
5. Blendera aktarıp üzerine yumurta ve limon suyunu ekleyin ve 30 saniye kadar blenderda çekerek karıştırın.
6. Kremayı bir kaba aktarın, üzerini filmle kapatın. Buzdolabında yarım saat dondurun. Dilerseniz 3-4 gün buzdolabında tutabilirsiniz.
7. Soğuyan kremayı, kalıpların içerisine 2/3 ünü dolduracak şekilde aktarın.
8. İçerisine 4'e böldüğünüz 3'er tane kayısı ekleyin. Pudra şekeri serpiştirin.
9. 22-24 dakika önceden 175°C'de pişirin.

Soğuk Şeftali Tatlısı



Malzemeler:

- 1 Adet Çubuk Tarçın
- 4 Su Bardağı Su (400ml)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 3 Yemek Kaşığı Bal
- 6 Adet Şeftali
- 1 Adet Vanilya Çubuğu
- 1 Adet Çubuk Tarçın
- ½ Limon

Servis için :

- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75 G)
- 1 Su Bardağı Süt (200ml)
- Bir Tutam Taze Fesleğen Yaprağı

Hazırlanışı:

1. Vanilya çubuğunu ortadan ikiye kesin ve temizleyin.
2. Geniş bir tencerede, su, toz şeker, bal, çubuk tarçın, vanilya ve 1/2 limon suyunu kaynatın.
3. Şeftalileri de ekleyip, üzerini pişirme kağıdı ile kapatın. 15 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Şeftalileri alıp, servis tabağına aktarın, ılıtın. Ardından buzdolabında soğutun.
5. Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz krem şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.
6. Kup bardaklarına tatlı şeftalileri ekleyip üzerine biraz şerbetinden dökün. Üzerine krem şanti ilave edin.
7. Bardakları buzdolabında bekletip, isteğe göre birer taze fesleğen yaprağı ile soğuk servis edin.



Meyveli Yaz Pudingi

Malzemeler:

- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Unu (15g)
- 3 Su Bardağı Süt Kreması (600ml)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ Sütü Ekmek*
- 5 Yemek Kaşığı Portakal Suyu
- 1 ½ Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
- 4 Yumurta
- Çilek (400g)
- Orman Meyveleri (150g)
- Kuru Üzüm (100g)
- Dut (100g)

Servis için :

- Kiraz (100g)
- Çilek (200g)
- Orman Meyveleri (150g)
- Dut (100g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

İpucu :

*Dilerseniz ufak kup bardakları veya kaselerde hazırlayıp tek tek servis edebilirsiniz.

*Dilerseniz bu tatlının pudingi hızlı ve pratik bir şekilde hazır Pakmaya Vanilyalı Puding ile de hazırlayabilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Bir sos tenceresi içerisinde, orman meyveleri ve üzümle, 3 yemek kaşığı su ve 1 su bardağı pudra şekeri ile 2-3 dakika orta ateşte pişirin. Meyveler suyunu bırakmaya başladığında ocaktan alın.
2. Temizlenmiş ve tepeleri kesilmiş çilekleri kabaca doğrayarak sıcak karışıma ekleyin ve karıştırın.
3. Yumurtaların beyaz ve sarılarını ayırın. Bir karıştırma kabına yumurta sarısı, pudra şekeri ve mısır ununu aktarın mikser yardımı ile çırparak karıştırın.
4. Başka bir sos tenceresinde, kremanın yarısı ve sütü karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşten alın ve şekerli vanilini ekleyip karıştırın.
5. Sonrasında süt ve krema karışımını, yumurtalı karışıma ekleyip çırparak pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
6. Karışımı tekrar sos tenceresine alıp kaynatın, ateşi kısip muhallebi kıvamı aluncaya kadar orta-kısık ateşte karıştırarak pişirin.
7. Büyük bir kaseğin tabanına, süt ekmeklerinin içlerini ince bir taban oluşturacak kadar aktarın, 1-2 yemek kaşığı portakal suyu ile ıslatın üzerine sos tenceresinde hazırladığınız meyve karışımını aktarın.
8. Meyve karışımının üzerine hazırladığınız puding karışımını da ekleyip, ılınınca üzerine pudra şekeri serpiştirin, film ile kapatıp buzdolabında en az 15 dakika soğumaya bırakın.
9. Kalan krema ve portakal suyunu çırpıp, soğuyan pudingin üzerine dökün.
10. Taze meyvelerle süsleyip, pudra şekeri serpiştirerek soğuk servis edin.



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 Şeker (180g)
 - Süt Kreması (80ml)
 - 1 Limon Ve Kabuğunun Rendes
 - 2 Yumurta
 - ½ 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 kullanımı Youtube'da Pakmaya Mutfağın Yıldızı TV'den izleyebilirsiniz. Adresimiz: www.youtube.com/mutfaginyildizitv *Kek yapımı ile ilgili ipuçlarını arka sayfada bulabilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Muffin kalıplarına, kağıt cupcake kaplarını ekleyerek hazırlayın.
3. Un, hamur kabartma tozu ve karbonatı eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Toz zencefil ve hindistan cevizi de ekleyerek kuru karışımı harmanlayın.
4. Başka bir kaptaki 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 2/3 üni 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 ılıtın.
11. Pudingi, toz krem şanti ile çırparak cupcake kremasını hazırlayın.
12. Sıkma torbası ve sıkma uçları yardımıyla, soğuyan keklerin üzerine uygulayın.
13. Hindistan cevizi serpiştirerek soğuk servis edin.

İncirli Pastırmalı Pizza



Malzemeler:

Pizza Hamuru için :

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

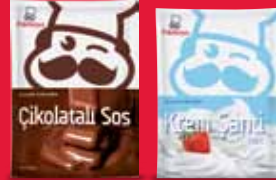
Süsleme için:

- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çay Bardağı Domates Püresi
- 2 Su Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri (veya ince dilimlenmiş Mozzarella Peyniri) (250g)
- 8 Dilim Çemensiz Pastırma Dilimi
- 4 Adet İncir
- 1 Tutam Taze Fesleğen

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 240°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabına Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı, ılık su ve şekeri ekleyip karıştırın. 10 dakika oda sıcaklığında bekletin.
3. Karıştırma kabına unun 2/3'ünü ve tuzu ilave ederek karıştırıp yoğurun.
4. Unun 1/3'ünü çalışma unu olarak tezgahta kullanarak 10 dakika yoğurun.
5. Hamuru, zeytinyağı ile yağladığınız bir kaba aktarın, üzerine bir bezle veya streç filmle örterek, oda sıcaklığında 40-50 dakika mayalanmaya bırakın.
6. Fırınınızı önceden 240°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
7. Mayalanan hamuru, ikiye ayırıp, her bir parçayı 0,8-1 cm kalınlığında olacak şekilde açın.
8. Üzerine domates sosunu sürün ve peyniri serpin.
9. Pastırma dilimleri ve incirleri yerleştirip, üzerine fesleğen yapraklarını serpiştirin.
10. Üstüne zeytinyağı gezdirdikten sonra, pişirme kağıdı serilmiş tepsilere aktarın.
11. Önceden 240°C fırında kenarları kızarıp, peynirler eriyinceye kadar 15-18 dakika pişirin.

Soğuk Meyve Kaçamağı



Malzemeler:

- Taze Çilek veya Kiraz (200g)
- 2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 12 Adet Ev Yapımı veya Hazır Kurabiye
- 1lt Vanilyalı Dondurma (veya Sade Yoğurt)

Üzeri için :

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 Paket Pakmaya Çikolata Sos
- Toz Badem veya Fındık Kırığı

İpucu :

*Dilerseniz yoğurt ve tüm malzemeyi çekip, dondurabilir, sonrasında bardaklara aktarip üzerinde Pakmaya Krem Şanti ve Çikolata Sos ile yalnızca dondurma şeklinde de servis edebilirsiniz.

Hazırlanışı:

1. 8-10 dakika önce dondurmayı dondurucudan çıkartın. Eğer dondurma yerine yoğurt kullanmak isterseniz, 1-2 saat önce dondurun.
2. Bir öğütücüde, böğürtlenleri veya kirazları, pudra şekeri ile birlikte kabaca çekip, sos elde edin.
3. Şeftalileri soyup, küp küp kesin.
4. Kup bardaklarının tabanlarına kurabiyeleri kırarak yerleştirin.
5. Kurabiyelerin üzerine dondurma veya yoğurt ekleyip, üstüne hazırladığınız sosu dökün.
6. En üste çilekleri yerleştirin.
7. İsteğinize göre, Pakmaya Krem Şanti ekleyebilir, Pakmaya Çikolata Sosu ile lezzetlendirebilirsiniz.
8. Toz badem veya fındık kırığı serpiştirerek soğuk olarak servis edin.

Kirazlı Orman Meyveli Kolay Sufle



Malzemeler:

- 2 Yemek Kaşığı Buğday Unu (10g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Unu (10g)
- 1 1/5 Çay Bardağı Süt (120ml)
- 1/5 Çay Bardağı Süt Kreması (80ml)
- 3 Yumurta
- 5 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 15-20 Adet Yıkamış Dilimlenmiş Kiraz
- Orman Meyveleri (100g) (çilek, böğürtlen, vb.)
- 1 Limonun Suyu
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı (eritilmiş) (18g)

Üzeri için :

- 1 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (18g)
- 1 Çay Bardağı Orman Meyvesi
- 4-5 Adet Taze Fesleğen Yaprağı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 190°C ayarlatın ve ısıtın.
2. Bir sos tenceresinde krema ve sütü kaynayan kadar ısıtın. Ocaktan alın.
3. İçerisine 3 adet yumurta sarısı, pudra şekerinin yarısı, un ve mısır ununu ekleyin.
4. Tekrar kısık ateşte yavaş yavaş çırpılarak karıştırarak pişirin. Bir kaba alıp, arada karıştırarak ılıtın.
5. Bir meyve öğütücüsü yardımı ile meyveleri ve limon suyunu 1 dakika kadar çekin. Hazırladığınız krema karışımına ilave edin.
6. Sufle kaplarını tereyağı ile yağlayarak hazırlayın.
7. Bir karıştırma kabında, 2 yumurta beyazını kalan pudra şekeri ile birlikte köpüklenip mereng kıvamını alana kadar çırpın.
8. Hazırladığınız krema karışımına mereng karışımını ilave edip spatula ile karıştırın.
9. Hazırladığınız karışımı 4 sufle kabına dağıtıp, önceden 190°C ısıttığınız fırında 10-12 dakika altın sarısı rengini alana kadar pişirin.
10. Üzerinde orman meyveleri ve fesleğen yaprağı ile pudra şekeri serpiştirerek sıcak servis edin.

Kolay Tiramisu

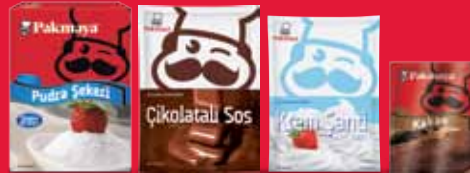


Malzemeler:

- 15-16 Adet Savyer Bisküvisi* veya 1 Paket Kakaolu Bisküvi
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)
- ½ Paket Labne Peynir
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Süt (200ml)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

Hazırlanışı:

1. Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz krem şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.
2. Bir çırpma kabında pudra şekeri ve labne peyniri mikser yardımı ile çırpın.
3. Krem şanti ve peynir karışımını spatula yardımı ile karıştırın.
4. Kup bardaklarının tabanına bisküvileri kırarak yerleştirin, üzerine hazırladığınız krema karışımını ekleyip, üzerine tekrar bisküvilerden ekleyin.
5. Buzdolabında soğutup, üzerine kakao serpiştirin.
6. Paketteki tarife uygun olarak, süt ile pişirdiğiniz Pakmaya Çikolata Sos ile servis edin.



Terimler ve Tarif Sözlüğü

Mereng:

Mereng (Meringue) adını İsviçre'nin Meiringen kasabasından almıştır. Fransız, İtalyan ve İsviçre mereng teknikleri farklıdır.

- Yumurta akları sertleşene kadar çırpılmalı, ancak fazla çırpılarak da kurutulmamalıdır. Bu karışım keklere, sufle ve muslara hacim katar. Dolayısıyla söndürülmemesi gerekir.
- Yumurta aklarını çırtığımız kabın ve mikser uçlarının tamamen kuru olması ve yumurta sarısı bulaşmamış olması çok önemlidir.
- Çırpma teli, mikser veya mutfak robotu ile önce aşağıdan yukarı küçükten büyüğe genişleyen daireler halinde çırpılır. Köpükleşme başlayıp hacim artmaya başlayınca hız ve devir arttırılır. Çırpma teli veya mikser uçları havaya kaldırıldığında dökülen damlalarla sert tepelikler oluşuyorsa kıvam doğrudur. Kaseyi ters çevirdiğinizde akmaması da bir ölçüdür.
- Türkiye'de yaygın olarak "beze" olarak bilinen mereng yapımı için ince pudra şekeri de kullanılır. Pakmaya Pudra Şekeri ince granüllü yapısıyla mereng yapımı için çok uygundur. Daha da ince bir yapı için rondoda çekebilir, sonra uygulayabilirsiniz.
- Mereng, sadece pudra şekeri ile yapılabilirdiği gibi, makaron veya bademli merengde de olduğu gibi toz badem ile de hazırlanabilir.
- Doğru kıvamı yakalamak için her zaman önce yumurta akları çırpılarak başlanmalı, köpüklenmeye başladığında devir arttırılıp pudra şekeri daha sonra kaşık kaşık ilave edilmelidir.
- Toz badem vb. malzemeler mereng kıvamını aldığı anda bir spatula ile yedirilir.
- Mereng eğer pasta üzerine uygulanıyorsa pürbüz ile yakılabilir veya 230°C-340°C üst pişirmeye ayarlanarak ısıtılmış fırında, en yukarıda yakılabilir.

Kırambil:

Kırambil, İngiliz ve İrlanda Mutfağı kaynaklı, genelde tatlı olarak kullanılan, aynı miktarda şeker, tereyağı ve unun hızlıca yoğrulmasıyla, meyve ve kremaların üstüne bir kat uygulanmasıyla, fırından ktır üst kısım ve altında yumuşacık nefis meyvelerle çıkan hızlı ve pratik olduğu kadar uygulandığı her meyveye lezzet veren bir hamur işi türüdür.

- En çok siyah böğürtlen, dağ çileği, armut, orman meyveleri, elma ve şeftali ile hazırlanır.
- Kırambil hızlı gelişen misafirliklerin ve daha da önemlisi "canım tatlı bir şey istiyor" sorusunun en hızlı cevabı olacaktır.
- Kırambil karışımına yulaf ezmesi, file badem, fındık gibi malzemeler ekleyerek daha da çıtır bir üst katman yaratabilirsiniz.
- Üzerinde dondurma ile çocuklarınıza meyve yedirmenin ve sevdiklerimize farklı bir mevsim lezzeti sunmanın da en güzel yollarından biridir.
- Önceden hazırlayıp buzdolabı poşetlerinde dondurabilir, ne zaman canınız isterse çıkarıp evdeki herhangi bir meyvenin veya herhangi bir sütlü tatlının üstünde hızlıca fırına verebilirsiniz.
- Elmalı Kırambil hazırlıyorsanız, kırambilla 1 çay kaşığı tarçın, armutlu tariflerde ise 1 çay kaşığı toz zencefil muhteşem bir aroma verecektir.
- Fazla derin olmayan yayvan pişirme kaplarında veya borcamda hazırlarsanız, fazla pişmiş meyvelerle ve pişmemiş kırambilla karşılaşmazsınız. Ve tabiki hazırlarken ellerinizi kullanmanızı öneririz.

İpucu :

*Savyer bisküvisi tarifini kitapçığin sonunda bulabilirsiniz.



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 $\frac{2}{3}$ 'üne kadar beklemelisiniz.
- Kekler, yüksek ses, çarpan kapı veya mutfak tezgahında tuttuğunuz tempodan çok etkilenir, kekleriniz pişene kadar onlara nazik davranın :)



Kek yapmanın püf noktaları

- Islak malzeme ve kuru malzemeyi ayrı ayrı hazırlamak ve şekerli ıslak malzeme ile birlikte kullanmak
- Unu ve kabartma tozunu eleyerek kullanmak.
- Yumurta ve şekerli 6-8 dakika şeker tamamen eriyinceye ve karışım köpüklenene kadar çırpmaya devam etmek.
- Islak ve kuru karışımı mikser ile değil, spatula ile karıştırarak yavaş yavaş, yumurtalı karışımı söndürmeden karıştırmak.
- Kalıbı yağlamak ve $\frac{2}{3}$ 'ünden daha fazla kek hamuru aktarmamak.
- Kek pişme süresinin $\frac{2}{3}$ 'ü geçmeden fırın kapağını açmamak.
- Her zaman önceden tarifte önerilen ısıda ısıtılmış fırında pişirmek.
- Tariflerin başarısı için genel olarak önce malzemeleri ölçüp hazırlamak, mutfak tartısı ve sıvı ölçer kullanmak.
- Mutfağın çok sıcak olmaması.
- Kabartma tozunun daha iyi performe etmesi için, hazırlanan kek hamurunu bekletmeden, önceden hazır olan kalıba döküp hemen fırına vermek.



Kedi Dili - Savyer Bisküvi nasıl hazırlanır ?

- Önceden fırınızı 190°C ayarlayıp ısıtın.
- Mikser yardımıyla bir karıştırma kabında yumurta aklarını çırpmaya başlayın, yumurtaları tek tek ekleyerek yükseliş köpük kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin.
- Karışım köpük haline gelince, yumurta sarıları ve unu da ekleyerek spatula yardımıyla yavaşça yedirin.
- Karışımı söndürmeden yavaş yavaş karıştırdıktan sonra yuvarlak uç takılmış olan bir sıkma torbasına aktarın.
- Pişirme kağıdı kullanarak tepsiye, hamuru 5 cm'lik parmaklar halinde sıkın.
- Önceden ısıtılmış fırında 12-14 dakika arası pişirin.



Bahar ve yaz meyveleri

- Çilek, muz, kiraz, kivi, armut, üzüm, elma, erik çeşitleri, şeftali, kavun, kayısı, vişne, incir, karpuz ve bir çok orman meyvesi gibi en çok sevdiğimiz meyvelerin mevsimi hoş geldi. Bu mevsimde içimizi ferahlatan limon ve portakalı da unutmayalım.



Sunumda fark yaratacak taze baharatlar ve otlar

- Taze kekik, fesleğen, taze çekilmiş karabiber.

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	
Böğürtlend 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	