

NELERİ UNUTMUYORUZ ?

- Kek, pasta, kurabiye pişirirken kullandığımız kalıbı veya tepsiyi margarin ile yağlamayı ve bu işlemi fırça ile yapmayı,
- Yumurtaları hamurun içine eklemekten önce ayrı ayrı kaplara kırıp bozuk olup olmadıklarını kontrol etmeyi (aksi takdirde bir bozuk yumurta diğerlerini veya bütün hamuru kirlitebilir),
- Mutfağınızda malzemeleri ölçmek için standartlara uyan bir ölçü kabı veya küçük bir mutfak tartısı bulundurmanın yararlı olabileceğini,
- Tersi özellikle belirtilmedikçe fırınların mutlaka belirtilen derecelerde önceden ısıtılması gerektiğini,
- Tariflerde belirtilen çırpma, bekletme, yoğurma sürelerine ve işlem basamaklarının sıralarına dikkat etmemiz gerektiğini,
- Kek karışımları dışında bir un kullanıyorsak, bu unun önce bir kez elenmesini ve ikinci kez de hamur kabartma tozu ile birlikte elenmesinin yararlı olabileceğini,
- Instant maya kullanırken maya kuru haldeyken una iyice karıştırmayı ve bu işlemi yaparken temiz ve kuru bir kaşık kullanmayı,
- Çok sıcak bir koşulda süsleme malzemeleri eriyebilir, çok soğuk olunca da malzeme tutmayabilir, en ideal süsleme zamanı kek ve kurabiyelerin ılık olduğu zamandır. Aksi özellikle belirtilmedikçe-süsleme amaçlı olarak-pudra şekeri veya kakao serperken keklerin ve kurabiyelerin çok sıcak olmamasına dikkat etmeyi

UNUTMUYORUZ !



Tarif, Öneri ve Bilgiler
Dr. Oetker Deneme Mutfağı
Telefon: 0 800/415 98 04
www.droetker.com.tr



İşin özü kalitedir.

Alıyorum, çünkü:

Lezzet
Düşkünlerine
Tarifler



Tarif Serisi No. 8



İşin özü kalitedir.

Alıyorum, çünkü:

Ağzının tadını bilenler için tarif önerileri!

Kekler, pastalar, tartlar, tatlılar hazırlamak bir hobidir, yani aslında tarifler eğlencelidir. Bu hobi zamanla tutkuya dönüşür ve bu tutku sevdiğiniz ve konuklarınızla paylaştıkça anlam kazanır.

Dr. Oetker'in Deneme Mutfağında hazırlanan tarifler ile hem öğleneceksiniz hem de sevdiğiniz bu güzel lezzetleri armağan edeceksiniz. Bu kitapçıktaki farklı tarifleri deneyerek mutlu olacak ve konuklarınızı sevindireceksiniz.

En iyi sonuçlar en iyi malzemelerin kullanımı ile elde edilir!

Dr. Oetker'in özenle seçilmiş en iyi hammaddeleri içeren garantili ürünleri ile hazırladığınız kek, tart ve pastaların tadını çıkarırken beklentilerinizin de karşılığını alırsınız.

Herkes için uygun tarif!

Henüz kimse usta olarak dünyaya gelmedi. Kek, pasta, tart hazırlamak öğrenilir ve bundan zevk alan herkes başarılı olur.

Bu kitapçıktaki tarifler Dr. Oetker Deneme Mutfağı tarafından seçildi ve denendi. Ve Deneme Mutfağındaki ustalar bu tariflerin herkese - ister profesyonel olsun ister acemi - iyi lezzetler ve büyük zevkler vereceğini garanti ediyorlar.

Dr. Oetker Deneme Mutfağı bu tarifleri hazırlamakta ve tatmakta size iyi eğlenceler diler...

Tariflerin kolaylık derecesini gösteren işaretler:



çok pratik
pratik
biraz zaman alır



Tarif, Öneri ve Bilgiler
Dr. Oetker Deneme Mutfağı
Telefon: 0 800/415 98 04
www.droetker.com.tr



Bu portakallı kek nasıl böyle güzel kokuyor?

Cevabı basit: Dr. Oetker Şekerli Vanilin sayesinde.

Portakallı Kek



Malzemeler

Hamur:

300 g yumuşak margarin

270 g (1,5 su bardağı) toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

5 yumurta

385 g (3,5 su bardağı) Dr. Oetker Sade Kek

Karışımı

1 portakal kabuğu rendesi

Islatmak için:

1 portakalın suyu

1 limonun suyu

1 çay bardağı toz şeker

1 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

50 ml (yarım çay bardağı) krema

40 g beyaz çikolata

Hazırlanışı

Margarini mikser ile 1 dakika çırpın. Şeker, şekerli vanilin ve tuzu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek her birini 30 saniye çırpın. Sade kek karışımı ve portakal kabuğu rendesini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru 35x42 cm boyutlarındaki yağlanmış tepsiye yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın:

170°C (önceden ısıtılmış)

Turbo Fırın:

160°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi:

Yaklaşık 45-50 dakika

Portakal suyu, limon suyu, şeker ve portakal kabuğu rendesini iyice karıştırın. Fırından çıkardığınız keki 5 dakika bekletip şurubu üzerine yayarak dökün ve soğumaya bırakın. Kremayı kısık ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığında ocaktan alıp çikolatayı ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına geldiğinde kekin üzerine ince şeritler şeklinde dökün.

Püf noktası

Yumurtaları karışıma teker teker ekleyin. Her birini ekledikten sonra bir süre daha çırpma işlemi yaparsanız hamurun yapısı daha güzel olur.



Alıyorum, çünkü:



Neden annem sadece bu kabartma tozunu kullanıyor?

İyi soru: Çünkü Dr. Oetker her zaman başarı garantisi veriyor.

Muskatlı Kek



Malzemeler

440 g (4 su bardağı) un
1 paket Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
125 g margarin
4 yumurta
180 g (1 su bardağı) toz şeker
200 ml (1 su bardağı) süt
1 paket Dr. Oetker Vanilya Aromalı Şekerli Vanilin
1,5 tatlı kaşığı muskat rendesi
1,5 tatlı kaşığı zencefil
100 g (1 su bardağı) iri kırılmış ceviz içi
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
Üzeri için:
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Aynı bir kapta margarin, yumurta, toz şeker, süt, şekerli vanilin, muskat rendesi ve zencefilli mikser ile 2-3 dakika çırpın. Un karışımını ilave edip 2 dakika daha çırpın. Cevizi ekleyip kaşık yardımı ile karıştırın. Hamurun 1/3'ünü yağladığınız 26 cm çapındaki ortası delik kek kalıbına dökün. Kalan hamura kakaoyu ekleyip mikser ile 1 dakika çırpın ve beyaz hamurun üzerine yayın. Bir çatal yardımı ile kenarlardan dibe doğru spiraller çizip iki hamuru birbirine karıştırarak şekil verin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın:

170°C (önceden ısıtılmış)

Turbo Fırın:

160°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi:

Yaklaşık 40-45 dakika

Fırndan çıkartıp soğutun. Kalıptan çıkartıp üzerine pudra şekeri serpin.



Alıyorum, çünkü:



Tart yapmak nasıl bu kadar kolay?

Çünkü Dr. Oetker'in Tart Un karışımı var.

Kayısılı Cheese Cake



Malzemeler

- 1 paket Dr. Oetker Tart Un
- 2 yumurta
- 100 g margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 çay kaşığı tarçın

Krema:

- 200 ml (1 su bardağı) krema
- 70 g (1 çay bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 500 g tatlı lor
- 10 adet taze kayısı

Hazırlanışı

Tart unu yumurta ve margarin ile 3-4 dakika çırpın. Hamurun yanısını 25x25 cm ölçülerindeki yağlanmış kalıba yayın, çatal ile bir çok yerinden delin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın:

175°C (önceden ısıtılmış)

Turbo Fırın:

175°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi:

Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Kalan hamura un, kakao ve tarçını ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp buzdolabında 20-25 dakika bekletin. Kremayı 2-3 dakika çırpın. Pudra şekeri ve lor ekleyip 2 dakika daha çırpın ve soğuyan tartın üzerine yayın. Kayısıları küp şeklinde doğrayıp kremanın üzerine yayın. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru ufalayarak kremanın üzerine yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın:

175°C (önceden ısıtılmış)

Turbo Fırın:

175°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi:

Yaklaşık 45-50 dakika

Fırından çıkartıp soğutan ve dilimleyerek servis yapın.



Alıyorum, çünkü:



Bu lezzetli dolgu nasıl bu kadar kolay ve çabuk hazırlandı?

Dr. Oetker Vanilya Aromalı Dolgu Kreması ile – sadece soğuk sütle çırparak; üstelik pişmeye de dayanıklı.

Dolgu Kremalı Bohçalar ve Tarçınlı Rulolar



Malzemeler

Hamur:

385 g (3,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
90 g (1 çay bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
100 g margarin
200 ml (1 su bardağı) ılık süt

Dolgu Kremalı Bohçalar:

1 su bardağı köp şeklinde doğranmış kuru kayısı
2 yemek kaşığı kayısı likörü
1 poşet Dr. Oetker Dolgu Kreması
250 ml (2,5 çay bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Tarçınlı Rulolar:

3-4 yemek kaşığı kayısı marmelatı

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı esmer şeker

Yarım çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, margarin ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin. Sürenin sonunda "Dolgu Kremalı Bohçalar" veya "Tarçınlı Rulolar" hazırlığına geçin.

Dolgu Kremalı Bohçalar:

Kayısılan likör ile karıştırıp 30 dakika bekletin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurup 0,5 cm kalınlığında açın ve 15x15 cm boyutlarında kareler elde edecek şekilde kesin. Dolgu kremasını soğuk süt ile tarifine göre hazırlayın. Kayısılanı da ekleyip karıştırın. Karelerin ortalarına birer yemek kaşığı krema koyun, köşelerden bohça şeklinde kapatın. Hamurdan küçük kareler kesip üzerlerine koyun. Yumurta sarısı sürüp 20 dakika bekletin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın:

180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo Fırın:

170°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi:

Yaklaşık 15-20 dakika

Soğutup üzerine pudra şekeri serpin.

Tarçınlı Rulolar:

Mayalanan hamuru tekrar yoğurup ikiye bölün ve herbirini merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine marmelat sürüp rulo şeklinde sarın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp üzerlerini kapatın ve buzdolabında 40 dakika bekletin. Sürenin sonunda ruloları 2 cm kalınlığında dilimleyin. Yağlanmış tepsiye sıralayıp üzerlerine yumurta sarısı sürün. Esmer şeker tarçın ile karıştırıp ruloların üzerine serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın:

180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo Fırın:

170°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi:

Yaklaşık 15-20 dakika

Püf noktası

Kayısı marmelatı yerine mutfak robotunda püre haline getirilmiş kayısı reçeli de kullanabilirsiniz.

Ahıyorum, çünkü:



Bu çileklerin rengi nasıl bu kadar canlı ve parlak ?

Dr. Oetker Tartjôle sayesinde.

Çilekli Yoğurtlu Pasta



Malzemeler

110 g (1 su bardağı) un
2 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Puding
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
4 yumurta

Krema:

200 ml (1 su bardağı) krema
400 g (2 su bardağı) yoğurt
90 g (1 çay bardağı) toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
50 ml (yarım çay bardağı) limon suyu
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
300 ml (1,5 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
1 poşet Dr. Oetker Krema Sertleştirici

400 g çilek

Üzeri için:

200 g çilek
1 poşet Dr. Oetker Tartjôle
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su

Hazırlanışı

Un, puding, hamur kabartma tozu ve yumurtaları 3 dakika çırpın. Hamuru yağlı kağıt serdiğiniz 28 cm çapındaki iki ayrı kelepçeli kalıba eşit olarak paylaştırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın:

170°C (önceden ısıtılmış)

Turbo Fırın:

160°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi:

Yaklaşık 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Yağlı kağıtlarını çıkardığınız keklerden bir tanesini tekrar kelepçeli kalıba yerleştirin.

Kremayı 2-3 dakika çırpın. Yoğurt, toz şeker, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ilave edip 2 dakika daha çırpın. Aynı bir çırpma kabında pasta kremasını süt ile çırpın. İki kremayı birleştirip krema sertleştiriciyi ekleyin, 2 dakika daha çırpın. 400 g çileği yıkayıp küp şeklinde doğrayın, sularını iyice süzüp kremaya ekleyin ve kaşık yardımı ile karıştırın. Kalıptaki kekin üzerine yayın, üzerine ikinci keki kapatın.

Çilekleri pastanın üzerine sıralayın. Tartjôle'i tarifine göre hazırlayıp çileklerin üzerine yayın. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.



Ahyorum, çünkü:



Bu pastanın kreması nasıl böyle güzel şekil aldı?

Dr. Oetker Krema Sertleştirici sayesinde.

Mehtaplı Geceler



Malzemeler

- 1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
- 3 yumurta
- 7-8 yemek kaşığı su
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 3 yemek kaşığı şeftali reçeli

Dolgu:

250 g (1 su bardağı) şeftali reçeli

Krema:

- 2 poşet Dr. Oetker Dolgu Kreması
 - 500 ml (2,5 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
 - 200 ml (1 su bardağı) krema
 - 1 poşet Dr. Oetker Krema Sertleştirici
- Üzeri için:**
2 adet şeftali
2-3 yemek kaşığı şeftali reçeli

Hazırlanışı

Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Hamurun yarısını yağlanmış 26 cm çapındaki kelepçeli kalıba, kalan yarısını da yağlı kağıt serilmiş 35x42 cm boyutlarındaki büyük fırın tepsisine yayın. Hamurları 160°C'ye ısıtılmış fırına koyun.

Kare tepsideki pandispanyayı 8-10 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra, aynı ölçülerde kesilmiş ve üzerine 2 yemek kaşığı pudra şekeri serpilmiş yağlı kağıdın üzerine ters çevirerek koyun. Üstteki yağlı kağıdı çıkartıp alttaki kağıt ile birlikte rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın.

Kelepçeli kalıptaki pandispanyayı 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğutun ve üzerine 3 yemek kaşığı reçel sürün.

Ruloyu açıp üzerine 1 su bardağı reçeli sürün, yağlı kağıdı ayırarak tekrar rulo şeklinde sarın. 2 cm kalınlığında dilimleyin ve kelepçeli kalıbın kenarlarına çerçeve şeklinde dik olarak sıralayın.

Dolgu kremalarını süt ve krema ile iyice çırpın. Krema sertleştiriciyi ilave edip tekrar çırpın ve pandispanyanın üzerine yayın. Buzdolabında 3-4 saat bekletin. Servis sırasında üzerine, kabuğunu soyduğunuz ve dilimlediğiniz şeftalleri sıralayın. Meyvelerin üzerine şeftali reçelini yayın ve dilimleyerek servis yapın.



Alıyorum, çünkü:

