



Sanal Mağazanız:

Dr. Oetker Koleksiyon

► www.droetker.com.tr

Arayın, bulun, ısmarlayın, evinize gelsin!

Dr. Oetker Nostalji serisi: Eski zamanların sihirli kutuları günümüzün modası oldu. Hamur kabartma tozu, şekerli vanilin gibi küçük yardımcı ürünlerinizi veya bu ürünler ile hazırlamış olduğunuz kurabiyelerinizi bu kutular içinde saklayabilir ya da sevdiklerinize armağan ederek küçük sürprizleri sihire dönüştürebilirsiniz.

Dr. Oetker pişirme kalıpları ve pratik mutfak yardımcılar: Güvenli, dayanıklı ve şık ekipmanlara mutfağınızın baş köşesinde yer verebilir, onlarla tariflerinizi yeniden deneyerek yaratıcılığınızı sergileyebilirsiniz.

Dr. Oetker tarif kitapları serisi: Dr. Oetker Deneme Mutfağı'nın profesyonelleri tarafından büyük bir titizlik ile denenmiş, hem klasik hem de modern birçok tarifi içeren bu kitapların yardımı ile tatlı ve tuzlu tarifler hazırlama konusunda ustalaşabilirsiniz.



İşin özü kalitedir.

Alıyorum, çünkü:

**Tatlı
Yapıyorum**



Tarif Serisi No.14



İşin özü kalitedir.

Alıyorum, çünkü:

Binbir çeşit tatlı masalı !

"Her zaman ve herkes için farklı bir tatlı tarifi hazırlayabiliyorum..."

Klasik Pudingleri çok seviyorum; çünkü onlar, farklı ve lezzetli sunumlar için benim en büyük yardımcılarım. Klasik sunumlarının yanı sıra değişik ve güzel sunumlar için bana hep ilham veriyorlar. Onlarla renk renk lokumlar, kuplar, tartlar hazırlayabiliyorum...

Crème Olé ile tatlı hazırlamak çok pratik; bir kaç dakikada, üstelik pişirmeden, hafif ve zengin lezzetli tarifler hazırlayabiliyorum...

Gourmet Puding çeşitleri ile modern sunum sanatının inceliklerini kolaylıkla uygulayabiliyor ve muhteşem lezzet karmalarına ulaşabiliyorum; konuklarım için şık tatlılar hazırlayabiliyor ve maharetlerimi onlara gururla sunabiliyorum...

Duo Pudingler ile rengarenk ve nefis lezzet karmalarına ulaşabiliyor; yeni ve pratik hazırlama sanatı ile hem büyüklerin hem de çocukların tutukuyla sevecekleri benzersiz görüntüde tatlılar yapabiliyorum...

Bu kitapçıkta yer alan tariflerin hepsi Dr. Oetker Deneme Mutfağı Profesyonelleri tarafından geliştirildiler. Bu kitapçık sayesinde ailem, sevdiklerim, dostlarım, çocuklarım, konuklarım, kendim ve sürpriz yapmak istediğim herkes için birbirinden farklı, muhteşem lezzetli, renkli, şık, şaşırtıcı, eğlenceli, espirili, pratik ve büyüleyici tatlı tariflerine hemen ulaşabiliyorum !

Tatlı hazırlarken çok mutlu oluyor, tatlı hazırlamayı, sunmayı ve paylaşmayı çok seviyorum !"

Sevgili tarifseverler, sizlerin de bu tüketicimiz gibi, böylesi heyecanlı bir istekle, bu tarifleri hazırlayacağınızı ve sevdikleriniz ile paylaşacağınızı umuyoruz.

Sevgilerimizle,

Dr. Oetker Deneme Mutfağı Profesyonelleri...



Karşı Konulmaz Davet

Çikolatada Crème Olé

Malzemeler:

200 g bitter kuvertür veya çikolata
1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı
Crème Olé
500 ml (2,5 su bardağı)
buzdolabında soğutulmuş süt
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı öğütülmüş Antep
fıstığı

Hazırlanışı:

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Fırça yardımı ile minik muffin kalıplarının iç kısmına ince bir tabaka şeklinde sürün. Çikolata donuncaya kadar kalıpları buzdolabında bekletin. Daha sonra bir kat daha çikolata sürün ve buzdolabında bekletin. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, içine erimiş çikolata doldurun ve ucunu kesin. Tepsiyeye serilmiş pişirme kağıdı üzerine çiçekler çizin. Çikolata donmadan üzerlerine Antep fıstığı serpin, daha sonra buzdolabına koyun.

Donan çikolataları muffin kağıtlarından çıkarın. Tabanlarına birer çay kaşığı Antep fıstığı koyun.

Crème Olé'yi soğuk süt ile 3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Krema sıkma torbasına doldurun. Hazırladığınız çikolata kalıplara şekilli sıkın. Antep fıstığı, limon kabuğu rendesi ve hazırladığınız çiçek çikolatalarla süsleyip servis yapın.

Not: Pişirme kağıdından huni hazırlamak, benmari yöntemi ve şekilli çikolata hazırlama videolarını: http://www.droetker.com.tr/denememutfagi_pufnokta_2.php adresinde izleyebilirsiniz.

Alıyorum, çünkü:



Lezzetin En Pratik Hali

Şantili Crème Olé Kup

Malzemeler:

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 200 ml (1 su bardağı) soğuk süt
- 1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Crème Olé
- 500 ml (2,5 su bardağı) soğuk süt
- 180 g (1,5 su bardağı) çekirdeksiz vişne tanesi
- 50 g ufalanmış bitter çikolata

Hazırlanışı:

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın.

Crème Olé'yi 2,5 su bardağı soğuk süt ile çırpın.

Krem şantinin yansını ayrı bir kaba alın, çikolata parçalarını ekleyip karıştırın. Kaselere önce vişne tanelerini sıralayın. Üzerine sırayla çikolata parçalı krem şanti, Crème Olé, ve sade krem şantiyi sıralayın. Soğuk servis yapın.

Alıyorum, çünkü:



Lezzetin Şıklık İle Harmonisi

Trio Puding

Malzemeler:

- 1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Antep Fıstıklı Duo Puding
- 1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Çilekli Duo Puding
- 1 litre (5 su bardağı) süt
- 1 çay bardağı fındık kırığı

Hazırlanışı:

Her iki pudingin çikolatalı toz karışımlarını bir kaba alın, üzerine 6-7 yemek kaşığı süt ilave edip eriyinceye kadar iyice karıştırın.

İki ayrı tencereye 500'er ml süt koyun. Birine Antep fıstıklı, diğerine de çilekli toz puding karışımını ilave edin. 2 pudingi aynı anda karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladıklarında 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Su ile çalkaladığınız 16-17 cm çapında derin cam bir kaba önce Antep fıstıklı pudingin yarısını dökün. Üzerine, tam ortasına gelecek şekilde ve yavaşça, çilekli pudingin yarısını dökün.

Tencerelerde kalan pudingleri birleştirin, çikolatalı karışımı da ilave edip karıştırın. Bekletmeden çilekli pudingin üzerine, tam ortasına gelecek şekilde ve yavaşça dökün. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve en az 3-4 saat bekletin. Bıçak yardımı ile cam kabın kenarlarından hava aldırarak servis tabağına ters çevirin. Üzerine fındık kırığı serpin ve dilimleyerek servis yapın.

Alıyorum, çünkü:



Bir Kış Rüyası

Mısır Gevrekli Kestane Aromalı Puding

Malzemeler:

80 g bitter çikolata
1 paket Dr. Oetker Kestane Aromalı
Gourmet Puding
500 ml (2,5 su bardağı) süt
Yarım su bardağı kakaolu mısır
veya buğday gevreği

Oda sıcaklığına geldiğinde
buzdolabına alın. 2-3 saat
bekletip bıçak yardımı ile
kenarlarından hava aldirarak
servis tabaklarına ters çevirin.
Pudingin çikolatalı sosu ile
süsleyerek servis yapın.

Hazırlanışı:

4 adet kaseyi su ile çalkalayın.

Çikolatayı bir kapta benmari
yöntemi ile eritin. Ocağı
kapatıp çikolata kabını sıcak
suyun içinde bekletin.

Pudingi süt ile karıştırarak
pişirin. Kaynama başladığında
2-3 dakika daha pişirmeye
devam edin ve ocaktan alın.
Arada karıştırarak 10 dakika
bekletin ve hazırladığınız
kaselere paylaştırın.

Eriyen çikolataya mısır
gevreklerini ekleyip kaşık ile
karıştırın. Bekletmeden
pudinglerin üzerine
paylaştırın, kaşık ile hafif
bastırarak pudinglerin içine
gömülmesini sağlayın.

Alıyorum, çünkü:



Şık Bir Misafirperverlik Portakal Soslu Gourmet Puding

Malzemeler:

1 paket Dr. Oetker Gourmet
Çikolatalı-Portakal Kabuklu
Puding, 500 ml (2,5 su bardağı) süt
Sos:

1 paket Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı
Sos, 200 ml (1 su bardağı) süt
300 ml (1,5 su bardağı) portakal
suyu, 1 portakal kabuğu rendesi

Hazırlanışı:

Sütü bir tencereye boşaltın.
Üzerine pudingi ilave edin.
Orta ateşte sürekli karıştırarak
pişirin. Kaynamaya başlayınca
2-3 dakika daha karıştırarak
pişirin. Ocaktan alıp su ile
çalkaladığınız 16 cm çapındaki
kalıba dökün. Oda sıcaklığına
geldiğinde buzdolabında
2-3 saat bekletin.

Bir tencereye sütü, portakal
suyunu ve portakal kabuğu
rendesini koyun. Üzerine
beyaz çikolatalı sosu ilave
edin. Devamlı karıştırarak
pişirin. Kaynamaya başlayınca
ocağı kısın ve karıştırarak
2-3 dakika daha kaynatın.
Ocaktan alıp kabuk tutmaması
için arada karıştırarak soğutun.
Buzdolabında 1 saat bekletin.

Alıyorum, çünkü:



Pudingi bıçak yardımı ile
kenarlarından hava aldırarak
servis tabağına ters çevirerek
çıkartın. Üzerine hazırladığınız
sosu dökün ve dilimleyerek
servis yapın.



Tatlı Yiyelim Tatlı Konuşalım

Pudingli Lokum

Malzemeler:

1 paket Dr. Oetker Kakaolu Puding
400 ml (2 su bardağı) portakal
aromalı meyve suyu

Üzeri için:

Öğütülmüş Antep fıstığı
Hindistan cevizi
Öğütülmüş ceviz
File badem

Hazırlanışı:

Pudingi portakal suyu ile
karıştırarak pişirin.
Kaynamaya başladığında
ocağı kısın ve 2-3 dakika daha
pişirmeye devam edin.
Ocaktan alıp sudan geçirilmiş
10x20 cm boyutlarındaki
kalıba dökün ve üzerini
düzeltin. Oda sıcaklığına
geldiğinde buzdolabına koyun
ve 3 saat bekletin. Soğuyan
pudingi bıçak yardımı ile
yanlardan hava aldirarak ters
çevirerek kalıptan çıkartın.
Küp şeklinde dilimleyin,
çerezlere bulayıp servis
tabağına alın.

Alıyorum, çünkü:



Çocukluğa Tattı Bir Dönüş

Dondurmalı Kağıt Helva

Malzemeler:

1 poşet Dr. Oetker Çilek Aromalı

Puding

750 ml (3,5 su bardağı) süt

1 poşet Dr. Oetker

Vanilyalı-Kaymak Aromalı

Dondurma

80 g iri kırılmış sütlü çikolata

2-3 adet kağıt helvası

Hazırlanışı:

Pudingi 3,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan pudingi bir

çırpma kabına alın, üzerine toz dondurmayı boşaltın. Mikser ile

6-7 dakika çırpın. Kırılmış

çikolata parçalarını ekleyip

düşük devirde kısa bir süre

çırpın. 15x20 cm boyutlarındaki

bir kalıba alın, üzerini kapatıp

buzlukta donuncaya kadar

bekletin. Kağıt helvaları dörde

kesin. Her dilimin arasına

dondurma toplarını koyup

bekletmeden servis yapın.



Alıyorum, çünkü:



Meyve Şöleni

Kremalı Meyveli Tart

Malzemeler:

Tart: 1 paket Dr. Oetker Tart Un
100 g yumuşak margarin

Krema: 1 poşet Dr. Oetker Çilek Aromalı Puding, 600 ml (3 su bardağı) süt, 1 yumurta sarısı, 25 g margarin, 200 ml krema
Üzeri için: 4-5 adet mandalina, 1 poşet Dr. Oetker Tartjölle, 2 yemek kaşığı toz şeker, 250 ml (2,5 çay bardağı) su

Hazırlanışı:

Tart un karışımını margarin ile iyice yoğurun. Hamurun yansını 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarına 4 cm yüksekliğinde olacak şekilde bastırarak yayın. Tabanı çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Piştirme ayarları:

Turbo Fırın:
170°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın:

160°C / 180°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme Süresi:

Yaklaşık 25-30 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Pudingi süt ve yumurta sarısı ile pişirin. Kaynamaya başladığında margarin ekleyin, 2-3 dakika kaynatıp ocaktan alın. Soğutup kremayı ilave edin, mikser ile 2-3 dakika çırpın. Kremayı tartın üzerine dökün ve tekrar pişirin.

Piştirme ayarları:

Turbo Fırın:

170°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın:

160°C / 180°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme Süresi:

Yaklaşık 25-30 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Üzerine ayıkladığınız mandalinaları sıralayın.

Tartjölleyi 2 yemek kaşığı toz şeker ile karıştırın. Suyu ilave edip sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladığında

1 dakika daha pişirmeye

devam edin ve ocaktan alın.

1 dakika karıştırarak soğutun

ve mandalinaların üzerine

yayın. Buzdolabında 3-4 saat

bekletip, dilimleyerek servis

yapın.

Piştirme notu: Mandalina yerine farklı mevsim meyveleri de kullanabilirsiniz.

Alıyorum, çünkü:



Masalsı Lezzet

Bal Kabaklı Puding

Malzemeler:

1 kg bal kabağı

85 g (1 çay bardağı) toz şeker

100 ml (1 çay bardağı) su

10 adet petit beurre bisküvi

50 g (1 çay bardağı) iri kırmış

ceviz

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı

Puding

750 ml (3,5 su bardağı) süt

Üzeri için:

Yarım çay bardağı ceviz içi

Hazırlanışı:

Bal kabaklarını irice kesip üzerine toz şeker ve suyu ilave edin, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp çatal ile ezerek püre haline getirin. Soğutup kırılmış bisküviler ile cevizleri ilave edin ve karıştırın.

Pudingi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Pudingi, aralara bal kabaklı karışımdan koyarak kaselere paylaştırın.

Alıyorum, çünkü:



Yağmur Sonrası Tattı Bir Süpriz

Sevimli Salyangozlar

Malzemeler:

3 yumurta, 1 yumurta sarısı,
50 g (3-4 yemek kaşığı) toz şeker,
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin,
50 g (5 yemek kaşığı) un, 1 çay
kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma
Tozu, 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker
Kakao, 1 poşet Dr. Oetker Maz
Aromalı Puding, 600 ml
(3 su bardağı) süt

Süslemek için:

Renkli şekerlemeler

Hazırlanışı:

3 adet yumurta ve 1 yumurta
sarınsını mikser ile 1 dakika
çırpın. Toz şeker ile şekerli
vanilini ayrı bir kapta karıştırıp
yumurtaların içine azar azar
ilave ederek 2-3 dakika daha
çırpın. Un, hamur kabartma
tozu ve kakaoyu karıştırıp
eleyin. Karışıma ilave edip
düşük devirde 1 dakika çırpın.
Karışımı yağlanmış ve pişirme
kağıdı serilmiş 34x38 cm
boyutlarındaki fırın tepsisine
yayın ve pişirin.

Piştirme ayarları:

Turbo Fırın:

180°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın:

170°C / 190°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme Süresi:

Yaklaşık 12 dakika

Fırından çıkartıp pişirme
kağıdı ile birlikte tepsiden
çıkartın ve soğutup pişirme
kağıdından ayırın.

Pudingi süt ile karıştırarak
pişirin. Kaynamaya
başladığında 2-3 dakika daha
pişirmeye devam edin.
Ocağın altını kapatın ve arada
karıştırarak soğutun. Oda
sıcaklığına geldiğinde mikser
ile 1-2 dakika çırpın ve
soğuyan kekin üzerine yayın.
Keki 4,5 cm eninde uzun
şeritler şeklinde kesin. İki
uçtan rulo şeklinde sararak
salyangoz şekli verin.
Şekerlemeler ile süsleyin.

Ahyorum, çünkü:

