

MUZLU HİNDİSTAN CEVİZLİ KEK



Kek İçin Malzemeler

2 su bardağı un (200 gramlık bardak ile)
2 tepeleme çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 tane iyice kararmış muz
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı şeker
1 iri yumurta
1 tepeleme çay kaşığı vanilya
1 tepeleme su bardağı hindistancevizi rendesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KEK TARİFİ

Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kapta karıştırın. Muzu çatalla iyice ezin ve püre yapın. Yağı, şeker, hindistancevizini, yumurtayı ve vanilyayı katarak çırpıcı ile çırpın. Un karışımını da katın ve hafif karıştırın. Harcı 12 muffin kabına eşit paylaşın, üzerlerine birer tutam hindistancevizi serpin, 170 dereceye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Fırın telinde soğutun, mümkünse 1 gün dinlendirip servis edin.

HALLEY PASTA



Pasta İçin Malzemeler

5 tane yumurta
2 su bardağı şeker
2 çay bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı süt
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un

Sosu İçin

3 su bardağı süt
6 yemek kaşığı kakao
5 yemek kaşığı şeker

Üzeri İçin

Hindistancevizi

Kreması İçin

yarım litre süt
7 yemek kaşığı un
1 tane yumurta
6 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
100 gr labne peyniri

HALLEY PASTA TARİFİ

Önce keki hazırlayın; yumurtaları ve şekerini iyice çırpın, süt, vanilya ve sıvıyağ ekleyip tekrar çırpın, unu ve kabartma tozunu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine hamuru boşaltın, önceden ısınmış 175 dereceli fırında keki pişirin. Sos için gereken malzemeleri karıştırın. Soğuyan keki bardakla yuvarlaklara yada bıçakla karelere kesin, sosa batırıp çıkarın ve buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın.

Krema malzemelerini labne hariç bir tencerede iyice karıştırın ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Labne ekleyip karıştırın. Dolapta soğuyan kekleri enlemesine ortadan ikiye kesin, aralarına soğuyan kremadan koyun, pastacıları bol hindistancevizine bulayıp tekrar dolaba dinlenmeye alın. Dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

BAHARATLI KEK



Baharatlı karışım

1 su bardağı kuş üzümü (sıcak suda 30 dakika beklemiş ve suyu süzölmüş)
1 su bardağı dövölmüş ceviz
40 g ufalanmış bitter çikolata
1 tatlı kaşığı karanfil (ince kırılmış)
1 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı zencefil
1 çay kaşığı anason
1 tatlı kaşığı muskat rendesi (küçük hindistancevizi)
1 çay kaşığı mahlep

Kek için malzemeler

3 yumurta
2 su bardağı toz şeker
125 g margarin
1 su bardağı süt
1 poşet Şekerli Vanilin
1 poşet Sade Kek Karışımı

BAHARATLI KEK TARİFİ

Öncelikle yumurta ve 2 su bardağı tozşekeri boza kıvamı alana dek çırpın. 1 su bardağı çayı karıştıralım. Margarini ekleyin. Elenmiş una tarçın, kabartma tozu, kakao ve cevizi karıştıralım. Bunu da diğer malzemeye ilave edip, iyice çırpalım. Yağlayıp, unladığımız kek kalıbına bu karışımı dökelim. 170 dereceye ayarlanmış fırında 45 dakikada pişirelim. Fırından çıkardığımız kekimizi dilimleyerek servis yapın.

PAVLOVA PASTASI



Pasta için Malzemeler

Pandispanya için

1 poşet Pandispanya Un
3 yumurta
10 yemek kaşığı su
1 çay bardağı öğütölmüş antep fıstığı

Krema için

1,5 su bardağı süt
4 çay kaşığı nescafe
1 paket Vanilinli Pasta Kreması
40 g sütlü çikolata rendesi

Üzeri için

2 yemek kaşığı antep fıstığı

PAVLOVA PASTA TARİFİ

Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ile 7-8 dakika çırpın. 1 çay bardağı antep fıstığını da ilave edip iyice karıştıran. 26 cm çapındaki kalıba dökün ve önceden ısıtılmış fırında 160C'de 35-40 dakika pişirin. Soğutup enlemesine ikiye kesin.

Krema: Sütü ılıtın, içinde nescafeyi eritin ve buzdolabında iyice soğutun.

Daha sonra bu sütle pasta kremasını 2-3 dakika çırpın.

Pandispanyanın alt patının üzerine nescafe kremadan sürün ve çikolata rendesi serpin. İkinci patı kapatın ve pastanın tamamını kremayla kaplayın. Üzerini kalan krema, antep fıstığı ve çikolata rendesi ile süsleyin.

DAMLA ÇİKOLATALI YOĞURTLU KEK



Kek İçin Malzemeler

3 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı karbonat
dörtte bir tatlı kaşığı tuz
240 gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı neskafes
1,5 su bardağı kaynar su
180 gr tereyağı
2 su bardağı kahverengi toz şeker, 2
yumurta
1,5 tatlı kaşığı vanilya, dörtte üç su
bardağı yoğurt, üçte iki su bardağı damla
Çikolata.

YOĞURLU KEK TARİFİ

Fırını 155 C'ye getirin. Derin bir kek kalıbını yağlayın. Geniş bir kaba unu, karbonatı ve tuzu eleyin. Çikolatayı ve kahveyi orta boy bir kaba koyun. Üzerine kaynar suyu dökün. Çikolata eriyene kadar karıştırıp ılıması için 5-10 dakika bir kenara alın. Bu arada geniş bir kaptay yağ ve şeker 3 dakika kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin, her eklemenden sonra iyice karıştırın. Vanilyayı ekleyin. Unlu karışımı azar azar ilave edin. Özleşene kadar hafifçe karıştırın. Yoğurdu ekleyin. Damla ikolataları üç seferde, her eklemenden sonra iyice karıştırarak ekleyin. Karışımı kalıba döküp ısınmış fırında 70-80 dakika pişirin. Kabin içinde 20 dakika soğutup fırın telinin üzerinde tamamen soğumasını sağlayın.

Not: Tarifte de kullanılan su bardağı 200 ml'lidir.

ÇAYLI KEK TARİFİ



Kek İçin Malzemeler

4 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı soğuk ve demli çay
1 su bardağı eritilmiş margarin
3 su bardağı un
1 orba kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
3 orba kaşığı kakao
Yarım su bardağı iri kıyılmış ceviz

ÇAYLI KEK TARİFİ

Öncelikle yumurta ve 2 su bardağı tozşeker ı boza kıvamı alana dek çırpın. 1 su bardağı ayı karıştıralım. Margarin ı ekleyin. Elenmiş una tarçın, kabartma tozu, kakao ve cevizi karıştıralım. Bunu da diğer malzemeye ilave edip, iyice çırpalım. Yağlayıp, unladığımız kek kalıbına bu karışımı dökelim. 170 dereceye ayarlanmış fırında 45 dakikada pişirelim. Fırından çıkardığımız kekimizi dilimleyerek servis yapalım.

KREP PASTA



Pasta İçin Malzemeler

3 Yumurta
2,5 su bardağı süt
2 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
100 gr eritilmiş bitter çikolata
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 paket kremşanti
1 paket labne peynir
çikolata sosu

KREP PASTA TARİFİ

Yumurta, süt, un, şeker, kabartma tozu, vanilya, çikolata mikser ile çırpılıp krep hamuru hazırlanır. Çok az yağlanmış teflon tavaya kepçe ile dökülerek mümkün olduğunca ince bir kıvamda krepler hazırlanır. Aralarına sürmek için iki paket krem şanti hazırlanır. Mikserde bir paket labne peynir eklenerek iyice çırpılır. Soğuyan kreplerin arasına bu krema sürülerek krepler üst üste dizilir. En üste hazırlanan çikolatalı sos dökülür. Üzerini süslemek için bir çay bardağı toz şekeri teflon tavada eritilir. Karamelize olduktan sonra kürdana batırılmış fındık taneleri şekere bulanır ve ters çevrilerek soğuması beklenir. Kürdanların birbirine temas etmemesine dikkat edilmelidir. Soğuduktan sonra kürdanlar çıkartılır. Kelebek için yağlı kağıda kelebek şekli çizilir. Kağıt ters çevrilip şeklin üzerine çay kaşığı yardımıyla şeker akıtılır. Donmasını müteakip fındıklarla beraber pastanın üzerine konulur.

KARIŞIK MARMELAT



Malzemeler

3 tane kayısı
2 tane şeftali
1 tane elma
3 tane erik
1/2 bardak süt
2 çorba kaşığı toz şeker

KARIŞIK MARMELAT TARİFİ

Yarım bardak süte ayıklanmış ve parçalara bölünmüş elmalar, şeftaliler, kayısılar ve erikleri atınız. Bir müddet pişirin. Sonra şeker katılarak pelte hafine gelene kadar pişirmeye devam edin. Meyveler iyice ezilince tahta bir kaşıkla ezme işi pekiştirilir. Sonra da ince delikli bir süzgeçten geçirilerek, soğumaya bırakılır. Kahvaltıda servis yapılır.

KIZILCIK KOMPOSTOSU

**Malzemeler**

200 gr kıvılcık
500 gr toz Şeker
5 su bardağı su

KIZILCIK KOMPOSTOSU TARİFİ

Küçük bir tencerede suyu kaynatınız. Tozşekeri ilave edip birkaç dakika kaynattıktan sonra yıkanmıő kıvılcıkları ekleyiniz. 25-30 dakika kadar kısık ateşte piőiriniz. Ocaktan alın ve tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakınız. Servis yapana dek buzdolabında bekletiniz. Soğuk servis yapınız.

ARMUTLU KAYISI MARMELATI**Malzemeler**

1 kg kayısı
4 adet sulu armut
2 kg Şeker
1 adet limon

ARMUTLU KAYISI MARMELATI TARİFİ

Kayısının çekirdekleri çıkarıp, blenderden geçiriniz. Armutları soyup, çekirdekleri çıkarın, blenderden geçirin. Meyva püreleri bir tencereye koyunuz. Üzerine Şeker ilave edip ve karıştırın. Tencerenin kapağı kapatın, 2 saat dinlendiriniz. Sonra orta ateőe yerleştirin. Kaynama noktasına geldikten sonra ateőı kısıp, yarım saat daha kaynatınız. Limon suyu ekleyip, 10 dakika daha kaynatınız. Ateőtten aldıktan sonra tencerede soğutulup kavonozlara doldurulur.

AYVALI ELMA KOMPOSTOSU**Malzemeler**

4 tane orta büyüklükte elma
1 tane ayva
1.5 su bardağı su
1.5 su bardağı Şeker

AYVALI ELMA KOMPOSTOSU TARİFİ

Elma ve ayvanın kabuklarını soyunuz. Orta çekirdekleri ayıklayın. Kesme Şeker küçüklüğünde doğrayın. Tencerenin üzerini örtecek kadar su doldurulup kaynatınız. Kaynayınca Şeker konup karıştırın. Ayva ve elmalar yumuşayınca ateőtten alın.

KIZILCIK ŞEFTALİ MARMELATI



Malzemeler

Yarım kg. kıvılcık
Yarım kg. şeftali
1 Kg. toz şeker
1 Limon suyu

ŞEFTALİ MARMELATİ TARİFİ

Şeftali ve kıvılcıkları iyice yıkayın, (Şeftalilerin kabuklarını soyarak, çekirdeklerini çıkarın.) Kıvılcıkla beraber 1,5 su bardağı suda iyice; yumuşayana kadar haşlayın. Tel süzgeçten geçirerek posa ve çekirdek kısmını atın. Toz şeker ilavesiyle koyulaşana kadar kaynatın. Limon suyu ilâve ederek ateşten alın. Soğuyunca kavonozlara boşaltınız.

ŞEFTALİLİ SOĞUK PASTA



Pasta İçin Malzemeler

80 gr bitter çikolata
5 yumurta, 2 şeftali
1 su bardağı pudraşeker
Yarım litre soğuk süt
400 ml krema
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 limonun suyu, bir tutam tuz

Sos için

1 litre süt, 1 yumurta
Yarım su bardağı tozşeker
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı konyak
50 gr margarin

ŞEFTALİLİ PASTA TARİFİ

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarına pudraşeker ilave edip çırpın. Bir başka kaptan yarım litre soğuk süte 400 ml kremayı ilave edip karıştırın. Yumurtaların aklarını bir kaseye alın. Limon kabuğu, limon suyu ve bir tutam tuzu ilave edip çırpın. Yumurta sarılı ve yumurta aklı karışımları büyük bir kaptan karıştırın. Kelepçeli kek kalıbına karışımın yarısını dökün. Diğer yarısına eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırın ve kalıba ekleyin. Derin dondurucuda 4 saat bekletin. Margarin hariç diğer malzemeleri bir tencereye alın. Kaynama noktasına gelene kadar karıştırın. Tencereyi ocaktan almadan hemen önce margarinini ekleyin. Sosu tahta kaşıkla karıştırarak ılık hale getirin. Soğuk pastayı servis tabağına alın. Pasta üzerini şeftali dilimleriyle süsleyin ve sosuyla birlikte servis yapın.

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLİ PASTA



Pasta İçin Malzemeler

30 adet kedidili bisküvi
200 gr bitter çikolata
4 yumurta
2 su bardağı pudraşeker
100 gr eritilmiş tereyağı
120 ml krema
1 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı rom
Çekilmiş Antep fıstığı

ÇİKOLATALI BİSKÜVİLİ PASTA TARİFİ

Bisküvili pasta hem kolay hem pratik bir ikramdır. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını 1 bardak şekerle çırpın. Ilınmış çikolatayı ilave edin. Tereyağını ekleyin ve karıştırın. Bir su bardağı pudraşeker ve dört kaşık suyu tencerede karıştırıp orta ısıda eritin. Romu ilave edin. Yumurta aklarına şurubu ilave ederek çırpın. Çikolatalı karışımı bu karışıma ekleyin. Krema ve sütü bir kaptaki mikserle çırpın. Çikolatalı karışıma ilave edin. Bisküvileri romlu şuruba batırıp dikdörtgen bir kalıba bir sıra şeklinde dizin. Üzerine çikolatalı karışımın bir miktarını yayın. Diğer sıraları da bisküvi ve çikolatalı karışım şeklinde tamamlayın. Kalıbın üzerini streç folyoyla kapatıp buzdolabında bekletin. Tatlıyı servis tabağına kalıbı ters çevirerek alın. Üzerini çekilmiş Antep fıstığıyla süsleyip servis yapın.

DAMLA ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK



Kek İçin Malzemeler

150 gr tereyağı
2.5 kahve fincanı esmer şeker
4 yumurta
1.5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
200 gr damla çikolata
1 su bardağı çekilmiş fındık
Bir tutam tuz

Süslemek için

150 gr bitter çikolata
2 damla vanilya esansı
2 yemek kaşığı krema
Çırılmış kremşanti

DAMLA ÇİKOLATALI KEK TARİFİ

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Tereyağı, şeker ve yumurta sarılarını bir kaba alıp çırpın. Un ve kabartma tozunu bir kaptaki harmanlayıp tereyağlı karışıma ilave edin. Damla çikolata, fındık ve tuzu ekleyip karıştırmaya devam edin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla iki misli kabarana kadar çırpın. Çikolatalı karışıma ekleyip tahta kaşıkla alttan üste doğru birkaç kez karıştırın. Hazırladığınız kek hamurunu içi yağlanmış dikdörtgen şekilli bir kalıba doldurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 50 dakika pişirin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin, iki damla vanilya esansı ve 2 yemek kaşığı kremayı ekleyin. Tahta kaşıkla iyice karıştırın. Erittiğiniz çikolatayı kek üzerine gezdirerek dökün. Çırılmış kremşanti ile süsleyip servis yapın.

ÇİLEKLİ PASTA



Pasta İçin Malzemeler Pandispanya için

7 yumurta
2 yemek kaşığı tozşeker
1 çay bardağı su
1.5 su bardağı un
1 yemek kaşığı kabartma tozu
500 gr çilek
1 su bardağı file fındık

Krema için

2 su bardağı süt
Yarım su bardağı tozşeker
3 yumurta, vanilya
1 kahve fincanı nişasta
1 kahve fincanı tereyağı

ÇİLEKLİ PASTA TARİFİ

Kremayı hazırlamak için süt, tozşeker, 3 yumurta, nişasta ve vanilyayı bir tencerede çırpın. Orta ısıli ateş üzerinde 6-7 dakika pişirin. Tencereyi ateşten indirip tereyağını ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Çilekleri yıkayıp süzün. Ortadan ikiye kesin. Pastada için kullanacağımız kek hamurunu hazırlamak için çırpma kabına sırasıyla yumurtaları, tozşekeri, su, un ve kabartma tozunu alıp mikserle 3 dakika düşük, 4 dakika yüksek devirde çırpın. 2 ayrı fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Pasta hamurunu tepsilere boşaltın ve spatula ile düzleyerek yayın. Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Kalp şeklinde bir hamur kesme kalıbı kullanarak pandispanyadan 3 adet kalp şeklinde dilim çıkarın. Pandispanya parçalarını kestikten sonra kırılmamasına dikkat edin. Hazırladığınız kremayı pasta kekinin aralarına sürün. Hazırladığınız pastanın en üstünü çilek dilimleriyle süsleyin.

ÇİKOLATALI PİYEMONTE KEKİ



Kek İçin Malzemeler

4 yumurta
3 çay bardağı pudraşeker
1.5 su bardağı un
5 yemek kaşığı kakao
60 gr yumuşatılmış tereyağı

Krema için

2 yumurtanın sarısı
2.5 kahve fincanı tozşeker
1 çay bardağı un
45 gr tereyağı
100 gr rendelenmiş bitter çikolata
1-2 damla vanilya esansı
2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı kavrulmuş badem içi

Süslemek için

Pudraşeker
Siyah üzüm
Rendelenmiş beyaz çikolata

PIYEMONTE KEK TARİFİ

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Aklarını mikserle çırpın. Yumurta sarılarını pudraşekeriyle çırpın. Kakao ve unu yumurta sarılı kek karışıma ekleyin. Tereyağını da ekleyip çırpın. Yumurta aklarını ilave edip karıştırın. Kalp şeklinde bir kek kalıbının içini yağlayın ve karışımı ilave edin. Keki sıcak fırında pişirin. Krema için yumurta

sarılarını şekerle çırpın. Un, tereyağı, çikolata, vanilya esansı ve sütü bir tencereye alıp karıştırın. Şekerli yumurta sarılarını da ilave edip kısık ateşte krema kıvamını alana kadar pişirin. Karışımın kaynamamasına dikkat edin. Tencereyi ocaktan alıp kremayı karıştırarak ılındırın. Keki enine ortadan ikiye kesin. İki kek parçasının arasına ve en üstteki kek parçasının üzerine kremayı sürün. Kremanın üzerine pudraşekerini serpin. Rendelenmiş beyaz çikolata ve şekere batırılmış siyah üzüm taneleriyle süsleyip kek servisine başlayabilirsiniz.

İSPANAKLI YEŞİL PASTA



Pasta İçin Malzemeler

500 gram ıspanak
1.5 su bardağı tozşeker
3 yumurta
2 su bardağı un
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

İç malzeme için

1 paket şeftalili puding
1 su bardağı süt

Pasta kreması için

1 su bardağı süt
1 kutu toz kremşanti
1 paket labne peyniri

İSPANAKLI PASTA TARİFİ

İspanağı temizleyip doğrayın. Haşlayıp soğutun. Suyunu sıkıp püre yapın. Şeker ve yumurtaları bir kaptan çırpın. Zeytinyağı, ıspanak püresi, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Kek hamuru dikdörtgen şekilli yağlanmış kek kalıbına dökün. 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırın ayarını 175 dereceye düşürüp 20 dakika daha pişirin. Pudingi paket üzerindeki tarife göre 1 bardak sütle pişirin. Krema için, kremşantiyi sütle çırpıp peyniri ekleyin. Buzdolabında hafif katılaşıncaya kadar bekletin. Keki dört kenarından bir santimlik parçalar kesip elinizle ufalayın. Keki enine ortadan ikiye kesin ve kurummasını önlemek için üzerini nemli bir bezle örtün. Hazırladığınız pudingi alt kek üzerine sürüp diğer kek ile kapatın. Kalan krema ile pasta üzerini ve kenarlarını kaplayıp ufalanmış kek parçalarını serpin. Servis yapın.

ÇİKOLATALI ISLAK KEK



Kek İçin Malzemeler

3 yemek kaşığı kakao
2 yumurta
45 gr margarin
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3- 4 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane

Süslemek için

Pudraşeker

ISLAK KEK TARİFİ

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Margarin, süt, şeker ve kakaoyu bir tencereye alıp karıştırın. Orta ateşte karıştırarak ısıtın. Bu karışımın bir çay bardağı kadarını bir kenara ayırın. Kalan kısmına yumurta sarıları, un, vanilya, kabartma tozu ve naneyi ilave edip karıştırın. Çırdığınız yumurta aklarını hazırladığınız hamura azar azar ve fazla karıştırmadan ekleyin. Yağlanmış kek kalıbına kek hamurunu ekleyin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Keki fırının içinde 10 dakika bekletin. 1 çay bardağı kakaolu sıvı karışımı kek üzerine gezdirerek dökün. Ve son olarak kekin üzerini gümüş renkli şekerlemelerle süsleyerek pudraşeker serpisi ıslak kek tepsiye alınır.

ÇİKOLATALI MUS PASTA



Pasta İçin Malzemeler

- 6 yumurta
- 1 su bardağı pudraşeker
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 150 gr eritilmiş bitter çikolata
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı grandi kahve
- 1 yemek kaşığı sıcak su
- Yarım su bardağı krema
- 450 gr bitter çikolata
- 2 tatlı kaşığı kakao

ÇİKOLATALI MUS PASTA TARİFİ

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını şekerle çırpın. Karışımı büyük bir kaseye alın, Elenmiş kakao, mısır unu, çikolata ve suyu ekleyin. Yumurta aklarını mikserle çırpın. Bu kek karışımını azar azar çikolatalı karışıma ekleyin. Yeni karışımı yağlı kağıtla kaplanmış kalıba yayın. 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuması için ızgara telinin üzerine alın. 23 cm çapındaki bir kalıbı yağlayın. Kenarlarından 5 santim sarkacak şekilde yağlı kağıt koyun. Soğuyan kekten 23 cm çapında bir daire kesin. Kalıbın dibine yerleştirin. Kahveyi sıcak suda eritin. Soğumasını bekleyin. Kremayla kahveyi mikserle çırpın. Çikolatanın içine katın. Kahveli karışımı kalıptaki kekin üstüne dökün. Hazırladığınız pastayı buzdolabında 3 saat bekletin. Pasta servis tabağına ters çevirip alın. Kalan kakao ve antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.

GÜL ŞERBETLİ FISTIKLI VE LİMONLU ISLAK KEK



Kek İçin Malzemeler

- 1.5 su bardağı un
- 1.5 su bardağı mısır unu
- 1.5 su bardağı tozşeker
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 yumurta
- 2 yemek kaşığı gülsuyu
- 2 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 1 su bardağı çekilmiş antepfıstığı

Gülsuyu şerbeti için

- Yarım su bardağı tozşeker

Süslemek için

- 2 yemek kaşığı antepfıstığı

1 yemek kaşığı gülsuyu
Yarım su bardağı su
1 limonun rendelenmiş kabuğu

ISLAK KEK TARİFİ

Un, mısır unu, şeker ve kabartma tozunu çukur bir kaptan harmanlayın. Başka bir kasede zeytinyağı, yoğurt, yumurta ve glsuyunu karıştırın. Bu karışımı unlu harcın üzerine ekleyip pütürsüz hale gelene kadar karıştırın. Yarım su bardağı antep fıstığı, limon suyu ve rendelenmiş kabuğu ilave edin. Hazırladığınız kek karışımını yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Limon kabuğu dışındaki diğer şerbet malzemelerini derin bir tencereye alın. şeker eriyene kadar kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Ateşi yükseltip kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika daha kaynatın. şerbeti ocaktan alıp soğutun ve limon kabuklarını ekleyin. Keki fırından aldıktan sonra 10 dakika soğumasını bekleyin. şerbeti kek üzerine gezdirip soğumaya bırakın. Kek üzerini kalan fıstık ve limon kabuğu ile süsleyin. Dilimleyip kaymak ile servis yaparsanız ıslak kek görünümü ile de misafirlerinizi hayran bırakabilirsiniz.

SÜNGER (HAMBURGER) PASTA



Pasta İçin Malzemeler

4 yumurta
1.5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı nişasta
1 tatlı kaşığı karbonat
1 su bardağı krema
1 yemek kaşığı pudraşeker
1 tatlı kaşığı vanilya
80 gram ilek marmelatı
250 gram ilek
1 yemek kaşığı pudraşeker
Yarım su bardağı iri çekilmiş antepfıstığı

SÜNGER PASTA TARİFİ

Yumurta ve tozşekeri krema haline gelene kadar 5 dakika mikserle çırpın. Mısır unu, nişasta ve karbonatı bir kaptan harmanlayıp iki kez eleyin. Karışımı ukur bir kaseye alıp yumurta karışımının üstüne dökün ve karıştırın. Hazırladığınız kek karışımı yağlanmış iki kalıba eşit miktarda dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Hazırladığınız kekleri fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Krema, pudraşekeri ve vanilyayı mikserle çırpın. Keklerden birini servis tabağına yerleştirin. Servis tabağındaki kek parçasına önce ilek marmelatını sonra da krema karışımını sürün. zerine ilekleri yerleştirin. Diğer keki sslediğimiz diğer kek parçasının üzerine kapatın. Üzerini fıstıkla süsleyip hazırladığınız pastayı servis yapın.

KESTANELİ KEK



Kek İçin Malzemeler

50 gram tereyağı
1 su bardağı tozşeker
150 gr kestane püresi
3 yumurta, vanilya, kabartma tozu
4 yemek kaşığı süt
Yarım su bardağı un
2 yemek kaşığı ufalanmış kestane şekeri
1 yemek kaşığı kıyılmış çikolata
Bütün kestane şekerleri
Rendelenmiş portakal kabuğu
Beyaz çikolatalı ganaj
Yarım su bardağı krema
125 gr beyaz çikolata

KESTANELİ KEK TARİFİ

Tereyağı, tozşeker ve vanilyayı çukur bir kaptan çırpın. Kestane püresini ekleyip karıştırın. Yumurtaları ilave edin. Süt, un, ufalanmış kestane şekeri, kıyılmış çikolata ve kabartma tozunu ilave edip tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırarak pütürsüz bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına döküp 30-35 dakika pişirin. Pişen keki soğumaya bırakın. Üzerine beyaz çikolatayı ufalayın. Kremayı ısıtıp çikolatanın üzerine dökün ve eriyene kadar karıştırın. Beyaz çikolatalı ganajı kekin üzerine döküp kestane şekeri ve rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyerek servis yapın.

AHUDUDULU PASTA



Pasta İçin Malzemeler

Kek için

60 gr margarin
2 kahve lincanı un
4 yumurta
2 kahve fincanı tozşeker
1 tutam tuz

Ahududulu krema için

500 gr taze veya dondurulmuş ahududu
1 su bardağı tozşeker
3 su bardağı süt
1 paket vanilya
5 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yaprak jelatin
4 yemek kaşığı su

Üzeri için

2 paket sade toz kremşanti
2 su bardağı soğuk süt

PASTA TARİFİ

Margarini eritip ılıtın. Yumurtaları çırpın. Şekeri ekleyip çırpın. Un ve bir tutam tuz ilave edip çırpıma devam edin. Margarini ekleyip çırpın. Hamuru yağlanmış yuvarlak kalıba boşaltın. Sıcak fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Ahududuların yarısını püre yapın. Püreye yarım bardak şeker ilave edip karıştırın. 3 bardak süte vanilya ve kalan şekeri ekleyip karıştırın. Yumurta sarılarını mısır nişastasıyla çırpın. Şekerli sütü ve yumurtalı karışımı bir tencerede pişirin. Yaprak jelatinleri 4 kaşık ılık suda eritin ve kremaya ekleyip karıştırın. Ahududu püresini karışıma ilave edip çırpın. Keki enine 2 dilime kesin. Alt dilimi kelepçeli kalıba yerleştirip üzerine kremayı yayın. Ayırdığınız ahududuların yarısını serpiştirin. Diğer kek dilimini üzerine kapatın. Kremşantiyi soğuk sütle çırpıp kekin üzerini kaplayın. Buzdolabında 30 dakika bekletip ahududularla ve kremşanti ile süsleyin.

İKİ RENKLİ BROWNIE



Süslemek için

1 çay bardağı bitter çikolata

Kek İçin Malzemeler

Çikolatalı hamur için

125 gram tereyağı
200 gr kıyılmış bitter çikolata
2 su bardağı tozşeker
3 yumurta, kabartma tozu
1.5 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao

Beyaz çikolatalı hamur için

125 gram tereyağı
200 gram kıyılmış beyaz çikolata
1 su bardağı tozşeker
3 yumurta
1.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

BROWNIE KEK TARİFİ

Çikolatalı hamur için, çikolata ve tereyağını bir kaba alıp benmari usulü eritin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Şeker, üç yumurta, elenmiş un, kabartma tozu ve kakaoyu çukur bir kaba alıp mikserle çırpın. Çikolatalı karışımı ilave edip karıştırın. Beyaz çikolatalı hamur için, beyaz çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Şeker, üç yumurta, kabartma tozu ve unu çukur bir kasede mikserle çırpın. Eritilmiş beyaz çikolatayı ekleyip karıştırın. Bitter çikolatalı hamuru yağlanmış kare kalıba yayıp üzerine beyaz çikolatalı hamuru özenle döküp yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuduktan sonra karelere bölün. Üzerlerine eritilmiş çikolata gezdirip süsleyin. Servis yapın.

ÇİLEK KREMALİ PASTA



Pasta İçin Malzemeler

125 gr margarin
3 yumurta, kabartma tozu
1 su bardağı tozşeker
1.5 su bardağı un
40 gr kıyılmış fındık
1 kahve fincanı yoğurt
1 limonun ince rendelenmiş kabuğu

Krema için

3 yaprak jelatin, 1 limon
3 yemek kaşığı ılık su
200 gr çilekli yoğurt
2 paket toz krem şanti
1.5 su bardağı soğuk süt ve pudraşeker
3 yemek kaşığı çilek reçeli ve 10 çilek
1 kahve fincanı meyve likörü

ÇİLEKLİ PASTA TARİFİ

Yumurtaları şekerle çırpın. Margarini eritip ılıtın ve karışıma ekleyin. Yoğurt, un, kabartma tozu ve kıyılmış fındığı ilave edin. Limon kabuğunu ekleyip çırpın. Kelepçeli bir kek kalıbının tabanını yağlayın. Hamuru kalıba döküp sıcak fırında 25 dakika pişirin. Jelatini 3 yemek kaşığı ılık suda bekletip yumuşatın. Limonu yıkayıp kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın. Limon kabuğu, suyu, pudraşekeri ve yoğurdu bir kapta karıştırın. Jelatini yoğurtlu karışıma ekleyip karıştırın ve 20 dakika kadar buzdolabında bekletin. Toz krem şantiyi soğuk sütle çırpıp yoğurtlu kremaya ilave edin. Çilek reçelini ve küçük küçük doğranmış taze çilekleri ekleyip hafifçe karıştırın. Kek likörle ıslatıldıktan

sonra hazırladığınız kremayı kek üzerine yayın. Pastayı 2-3 saat buzdolabında bekletip kelepçeli kalıbı çıkarın. Taze çilek dilimleriyle süsleyip pasta servis tabağına alın.

HAVUÇLU KEK



Kek İçin Malzemeler

3 su bardağı un
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
4 yumurta, bir tutam tuz
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 su bardağı tozşeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
3 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Üzeri için

2 rendelenmiş havuç
2 kahve fincanı tozşeker
1 çay bardağı iri çekilmiş antepfıstığı

HAVUÇLU KEK TARİFİ

Un, vanilya, tarçın, şeker, kabartma tozu ve bir tutam tuzu bir kaba eleyip harmanlayın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Sıvıyağ, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu bir kaptaki mikserle iyice çırpın. Yumurta sarılarını tek tek yedirerek ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Yumurta aklarını başka bir kaptaki kar halinde çırpıp yumurta sarılı karışıma ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpmaya devam edin. Üç bardak rendelenmiş havuç, ceviz ve unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Tahta bir kaşıkla malzemeler özleşene kadar karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Üzeri için, rendelenmiş havuç ve şekeri kısık ateşte karamelize edin. Karamelize edilmiş havucu ve antepfıstığını kekin üzerine serpiştirin. Dilimleyip servis yapın.

VIŞNELİ PASTA



Pasta İçin Malzemeler

4 yumurta
250 gr tozşeker
175gr un
50 gr kakao
Çikolatalı krema için
1 paket kremşanti
1 su bardağı süt
200 gr bitter çikolata
Vişne reçeli

Süslemek için

Vişne taneleri
Çikolata

VIŞNELİ PASTA TARİFİ

Çikolatalı pandispanya için, 4 yumurta ve şekeri mikserle çırpın. Un ve kakaoyu bir kaba eleyin. Yumurtalı karışıma kakaolu unu yavaş yavaş ilave edip çırpın. Kelepçeli yuvarlak kek kalıbının içini yağlayın ve içine karışımı doldurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Kalıbından çıkarmadan soğutun. Çikolatalı krema için, kremşantiyi bir bardak sütle mikserle çırpın ve bitter çikolatayı eritip karıştırın. Pandispanyanın üzerine bolca vişne reçeli sürün. Çikolatalı

kremayı üzerini! ekleyin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Rendelenmiş çikolata parçaları ve vişne taneleriyle süsleyip servis yapın.

ÇİKOLATA TANECİKLİ ÇUBUK KEK



Kek İçin Malzemeler

2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı esmer şeker
75 gr tereyağı
1 yumurta
1 paket vanilya
1 su bardağı
çekilmiş ceviz
Yarım su bardağı damla çikolata

ÇUBUK KEK TARİFİ

Un ve kabartma tozunu çukur bir kaba eleyip harmanlayın. Şeker ve tereyağını başka bir kaptaki mikserle krema kıvamında çırpın. Yumurta ve vanilyayı ekleyip çırpıma devam edin. Hazırlamış olduğunuz unlu karışım, ceviz ve damla çikolatayı ilave edip düşük hızda karıştırın. Yirmi santim çapındaki dikdörtgen fırın tepsisini yağlayıp hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında içi hafif yumuşak kalacak şekilde pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Beş santimlik parçalara kesip servis yapın.

BEYAZ ÇİKOLATALI DUTLU PASTA



Pasta İçin Malzemeler

185 gr sade bisküvi
80 gr eritilmiş tereyağı
3 çay kaşığı jöle
2 yemek kaşığı su
500 gr labne peyniri
2 su bardağı süt
300 ml krema
150 gr eritilmiş beyaz çikolata
250 gr siyah dut

DUTLU PASTA TARİFİ

Bisküvileri ufalayın. Tereyağını ekleyip bisküviyle iyice karıştırın. 23 cm çapındaki kelepçeli bir kalıbın tabanına tereyağlı bisküviyi yayın. Üzerini streç folyo ile kapatıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Jöleyi suyla birlikte kısık ateşte eritin ve 5 dakika soğumaya bırakın. Süt ve labne peynirini mikserle çırpın. Jöleyi sütlü peynir karışımına ekleyin. Krema ve eritilmiş beyaz çikolatayı da ilave edip karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı buzdolabında soğuttuğunuz bisküvi tabanının üzerine döküp üzerini düzeltin. Üzerini streç folyo ile tekrar kapatıp buzdolabında bir gece bekletin. Pastanın üzerini dutlarla süsleyip servis yapın.

KAYISI MARMELATLI KEK



Kek İçin Malzemeler

200 gr margarin
1.5 su bardağı tozşeker
4 yumurta, kabartma tozu
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
1 yemek kaşığı limon suyu
3 su bardağı un
Yarım su bardağı süt
Yarım çay kaşığı tuz
3-4 yemek kaşığı kayısı marmelatı
4-5 kayısı

KAYISI MARMELATLI KEK TARİFİ

Yumurtaların sarı ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ilavesiyle kar halinde çırpın. Kayısıların çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Margarini oda sıcaklığında yumuşatın. Tozşekerle birlikte bir kaseye alıp krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta sarıları, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip çırpıma devam edin. Unu azar azar ilave edip çırpın. Yumurta aklarını ekledikten sonra tahta kaşıkla karıştırın. Yuvarlak kek kalıbını yağlayıp hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Kek ılındıktan sonra kalıptan çıkarıp enine, iki parça halinde kesin, Alt dilimin üzerine bir kat marmelat sürüp kayısı dilimleri ile kaplayın. Üst dilimi kapatıp üzerine kayısı marmelatı sürün. Dilimleyip servis yapın.

KAHVE KREMALİ ÇİKOLATALI RULO



Pasta İçin Malzemeler

300 gr bitter çikolata
60 ml sıcak su
1 yemek kaşığı granül kahve
4 yumurta, Kakao
2 kahve fincanı esmer tozşeker
Çikolatalı drajeler

İç malzeme için

1 çay kaşığı sıcak su
300 ml çırpılmış krema
2 yemek kaşığı likörle ıslatılmış granül kahve
1 yemek kaşığı pudraşeker

KAHVELİ PASTA TARİFİ

Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Su, granül kahve ve çikolatayı bir tencereye alın. Kısık ateşte ısıtın. Malzemeler özleşene kadar karıştırın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını esmer şekerle çırpın Çikolatalı karışıma ekleyin. Yumurta aklarını mikserle kar gibi olana kadar çırpın. Çikolatalı karışıma ekleyin. Karışımı yağlı kağıt serili 25X30 cm ebatlarında bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp üzerini kağıt havlu ile kapatın. Likörle ıslatılmış granül kahve, sıcak su, krema ve pudraşekeri mikserle çırpın Kağıt havluyu kekin üzerinden kaldırın ve kremalı karışımı kekin üzerine yayın. Keki uzun tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın Sarma işlemi sırasında kağıdı kekten çıkarın Keki 30 dakika buzdolabında bekletin. Üzerini süsleyip servis yapın.

ÇİKOLATALI CEVİZLİ KEK



Kek İçin Malzemeler

- 4 yumurta
- 150 gr bitter çikolata
- 2 yemek kaşığı kakao
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
- Yarım su bardağı tozşeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 30 gr margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı ayçiçeği yağı

Üzeri için

Çekilmiş antepfıstığı

CEVİZLİ KEK TARİFİ

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını şekerle birlikte karışım beyazlaşana kadar çırpın. Yumurta aklarına bir tutam tuz ekleyip kar gibi olana kadar çırpın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin, Yumurta sarılı karışıma sırasıyla eritilip soğutulmuş çikolata, kakao, un, çekilmiş ceviz içi, şeker, kabartma tozu, vanilya ve manı,unu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Süt ve ayçiçeği yağını ekledikten sonra mikserle çırpın. Karışımı içi yağlanmış ve ortası delik kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Keki kalıbının içinde soğutun. Çıkardıktan sonra Üzerine antepfıstığı serpip servis yapın.

ÇİLEKLİ KREMALI POFUDUKLAR



Pasta İçin Malzemeler

- 2 yumurta
- Yarım su bardağı tozşeker
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 4 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağı çırpılmış krema
- Yarım su bardağı pudraşeker
- 250 gram çilek

PASTA TARİFİ

Fırını önceden ısıtın. 12 küçük tartölet kalıbını yağlayın. Yumurtaları mikserle krema halini alana kadar çırpın. Şekeri kaşık kaşık ekloyup çırpmaya devam edin. Unları üç kez eleyip yumurtalı karışıma ilave edin. Kabartma to/unu ekleyin. Karışımı hazırlanan kalıplara bölüştürün. Orta ısıda 8 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çilekleri temizleyip doğrayın. Kremayla pudraşekerinin yarısını çırpın ve çilekleri ekleyin. Krema karışımını pandispanyaların yarısına dökün. Kalanları d.ı üstüne örtün. Pudraşeker serpip servis yapın.

ÇİKOLATALI MUFFİN



Kek İçin Malzemeler

3 yemek kaşığı kakao
2 yumurta
45 gr margarin
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

3-4 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane

Süslemek için

Pudraşeker

Gümüş renkli şekerlemeler

MUFFİN KEK TARİFİ

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Margarin, süt, şeker ve kakaoyu bir tencereye alıp karışının Orta ateşte karıştırarak ısıtın. Bu karışımın bir çay bardağı kadarını bir kenara ayırın. Kalan kısmına yumurta sarıları, un, vanilya, kabartma tozu ve naneyi ilave edip karıştırın. ırdığınız yumurta aklarını hazırladığınız hamura azar azar ve fazla karıştırmadan ekleyin, Yağlanmış kek kalıbına hamuru ekleyin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Keki fırının içinde 10 dakika bekletin. 1 çay bardağı kakaolu sıvı karışımı kekin üzerine gezdirerek dökün. Üzerini gümüş renkli şekerlemelerle süsleyin. Pudraşeker serpip servis yapın.

YOğURT PASTASI TARİFİ

Unu büyük bir kaba eleyin. Şeker, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip iyice harmanlayın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı ve 1 yumurtayı ilave edip yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru kelepçeli hamurun içine elinizle bastırarak hafifçe kenarlarından yukarı taşacak şekilde yayın. Yoğurtlu karışım için yumurta sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını çukur bir kaba alın. Şeker ve vanilyayı ekleyip birkaç dakika çırpın. Yoğurt, nişasta ve tereyağını ilave edip pürüzsüz sos kıvamına gelinceye kadar çırpıma devam edin. Yumurta aklarını mikserle iki misli kabarana kadar çırpın. Yoğurtlu karışım ilave edin. En son kuru zmleri ekleyin. Tahta bir kaşığla alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. Kelepçeli kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 140 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Meyveli marmelat ile servis yapın.

KAKAOLU KEKLER



Kek İçin Malzemeler

70 gr kakao
150 gr un
1 ay kaşığı kabartma tozu
150 gr tereyağı
230 gr tozşeker
2 yumurta

KAKAOLU KEK TARİFİ

Kakao, kabartma tozu ve unu bir kaba eleyip harmanlayın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı ve şeker ilave edip krem haline gelinceye kadar çırpın. Unlu karışım ve yumurtaları ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpıma devam edin. Karışımı yağlanmış kek kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 10

dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Pudraşeker serpin. Servis yapın.

KARAORMAN PASTASI



Pasta İçin Malzemeler

125 gr margarin
4 yumurta
1 su bardağı tozşeker
1'er er paketvanilya ve kabartma tozu
1.5 su bardağı un
1 kahve fincanı süt
2'şer yemek kaşığı nişasta ve kakao

Krema için

350 gr vişne
1 su bardağı vişne suyu
2'şer yemek kaşığı nişasta, şeker ve vişne likörü

3 yaprak jelatin
3-4 yemek kaşığı ılık su
2 paket toz kremşanti
1.5 su bardağı soğuk süt
1 paket vanilya

KARAORMAN PASTA TARİFİ

Yumurtaları köpük köpük olana kadar çırpın Şeker, margarin, süt ve vanilyayı ekleyin. Un, nişasta, kakao, tarçın ve kabartma tozunu karışıma ilave edip çırpın. Hamuru yuvarlak bir kalıba boşaltıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Soğutup enine ikiye kesin. Nişastayı vişne suyuyla karıştırıp pişirin Çekirdeksiz vişneleri, şeker ve vişne likörünü ekleyip soğutun. Jelatini 3-4 yemek kaşığı ılık suda eritin. Krem şantiyi soğuk sütle çırpıp jelatini ekleyin. Vanilyayı ekleyip karıştırın Keki alt diliminin üzerine vişneli karışımın yarısını ve kremanın yarısını kat kat yayın. İkinci keki üzerine kapatıp bir kat krema ve kalan vişneli karışımla kaplayın. Pastanın çevresini kremşanti ile kaplayıp kenarlarını süsleyin. Rendelenmiş çikolata serperek dekore edip buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Dilimleyip servis yapın. Çikolata yerine kakao serperek süsleyebilirsiniz.

FRAMBUAZLI PASTA



Pasta İçin Malzemeler

200 gr bitter çikolata
50 gr tereyağı
4 yumurta (akları ile sarıları ayrılmış)
200 gr tozşeker
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı kek unu

Krema için

250 ml krema
250 gr bitter çikolata

Üzeri için

200 gr frambuaz

FRAMBUAZLI PASTA TARİFİ

23 cm'lik yuvarlak bir kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın. Üzerine hafifçe tereyağı sürün. Çikolata ve tereyağını bir kaseye alın. İçi sıcak su dolu tencereye çikolata kasesini yerleştirin ve eriyinceye kadar bekleyin. Yumurta sarılarını şekerin yarısıyla çırpın. Kakao, un ve eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını

katılaşıncaya kadar çırpın, Şekerin kalan yarısını ilave edip biraz daha çırpın ve metal bir kaşık yardımıyla yumurta aklarını çok söndürmeden çikolataya karıştırın. 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika veya kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Eritilmiş çikolatayı kremaya ekleyip katılaşıncaya kadar çırpın. Kremayı yıldız uç takılı sıkma torbasına doldurup kekin üzerine sıkın. Frambuazları kremanın üzerine dizin. Servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin ve servis yapın.

ŞERBETLİ KEK



Kek İçin Malzemeler

2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı sıcak su
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı eritilmiş margarin
4 yumurta
1 çay kaşığı vanilya
Yarım çay kaşığı tuz

ISLAK KEK TARİFİ

Bir su bardağı tozşekeri küçük tencereye alıp 1 su bardağı sıcak su ile karıştırın. Koyu şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatıp soğumaya bırakın. Un, kabartma tozu ve tuzu bir kapta karıştırıp eleyin. başka bir kapta kalan 1 bardak şekerle eritilmiş margarini çırpıp una ilave edin. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını kar halinde çırpın. Sarılarını teker teker ve sürekli karatırarak una ilave edin. Vanilya ve çırpılmış yumurta aklarını ekleyin. Soğuyan şerbeti ilave edip pürüzsüz ve akıcı kıvamda bir hamur elde edinceye kadar çırpın. Hamuru yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

VIŞNELİ PASTA



Pasta İçin Malzemeler

2 paket kremşanti
1.5 su bardağı süt
2 katlı kakaolu pandispanya
1 su bardağı vişne suyu
200 gr vişne
200 gr bitter çikolata

VIŞNELİ PASTA TARİFİ

Kremşantiyi soğuk süt ile katılaşıncaya kadar çırpın. Kakaolu pandispanyanın ilk katını vişne suyu ile ıslatın. Kremşantiden pandispanyanın üzerine yayın. Vişne tanelerini dizin ve bunların üzerine tekrar kremşanti sürün. Pandispanyanın ikinci katını yerleştirip tekrar vişne suyu ile ıslatın. Kremşantiden süsleme için biraz ayırarak kalanını spatula yardımı ile pastanın kenarlarına ve üzerine sürün. Çikolatayı rendeleyip pastanın kenarlarına yapıştırın. Krema sıkma torbası ile pastanın üzerine kremşanti sıkın. Vişne taneleri ve çikolata ile süsleyerek 1 gece buzdolabında bekletin. Dilimleyip servis yapın.

KİRAZLI PEYNİRLİ KEK



Kek İçin Malzemeler

Tabanı için

20 adet kepekli bisküvi
50 gr tereyağı
Yarım çay kaşığı tarçın

Üzeri için

2 paket labne peyniri
1 çay bardağı süt
1 paket vanilya
90 gr beyaz çikolata
Yarım paket jöle
1 su bardağı krema

Süslemek için

250 gr kiraz
1 çay bardağı hazır çilek
veya frambuaz sosu

PEYNİRLİ KEK TARİFİ

Kek tabanı için bisküvileri ufalayıp robotta ezin. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını çukur bir kaba alıp bisküvi ve tarçını ilave edin. Yoğurup kelepçeli kek kalıbının dibine elinizle bastırarak yayın. Kek kalıbını hamur katılaşana kadar buzdolabında bekletin. Beyaz çikolatayı ufak parçalara bölün. Sütü bir kaptan ısıtın. Çikolatayı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alıp jöle ve vanilyayı ekleyin, jöle eriyene kadar karıştırın. Labne peynirini çukur bir kaba alıp mikserle çırpın. Kremayı azar azar ekleyip karıştırın. Çikolatalı karışımı ilave edip karıştırın. Peynirli harcı kek tabanının üzerine döküp buzlukta 3 saat bekletin. Servis yapmadan 15 dakika önce buzluktan çıkarıp oda ısısında bekletin. Kirazları yıkayıp iyice süzün. Kekin üzerini süsleyip çilek sosunu gezdirin. Servis yapın.

KESTANELİ PASTA



Pasta İçin Malzemeler

350 ml krema
350 gr bitter çikolata
500 gr kestane
1 su bardağı toz şeker
1 paket yulaf bisküvi
1 tatlı kaşığı kakao
40 gr tereyağı

Süslemek için

50 gr çikolata

KESTANELİ PASTA TARİFİ

Kestanelerin üzerini çizip tencereye alın. Üzerine sıcak su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Kabuklarını soyup üzerine şeker ve 1 çay bardağı kadar su ekleyin. Ara ara karıştırarak püre haline gelene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Bisküvileri mutfak robotunda kakao ile birlikte çekerek ufalayın. Tereyağını eritip bisküvilere karıştırın. 8 cm'lik pasta çemberlerine paylaştırın. Tatlı kaşığının tersiyle bastırıp buzdolabında bekletin. Kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. Çikolatayı küçük parçalara bölüp kremaya ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Hazırladığınız kestane püresini çikolatalı

karişıma ilave edip kariştışın ve bisküvi tabanların üzerine aktarın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra çemberlerden çıkartın ve çikolata ile süsleyerek servis yapın.

ŞELELE KEK



Kek İçin Malzemeler

150 gr bitter çikolata
2 yumurta
1 çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
1 tutam tuz
50 gr tereyağı

Üzeri için

Pudra şeker

ŞELELE ISLAK KEK TARİFİ

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Çikolata ve tereyağını sos tenceresinde eritin. Un, şeker, tuz ve yumurtaları mikserle çırpın ve çikolataya ekleyerek kariştışın. Krem karamel kalıplarını yağılayın. Çikolatalı karişımı kalıplara paylaştışın. Fırında 7-8 dakika pişirin. Kalıpları tabağı ters çevirin. Üzerine pudra şeker serpip sıcak servis yapın. İsteğı göre vanilyalı dondurma ile de servis yapabilirsiniz.

LİKÖRLÜ ÇİKOLATALI EKLER



Pasta İçin Malzemeler

Hamur ekler kurabiyeleri

Krema için

1 çubuk vanilya
3 su bardağı süt
6 yumurtanın sarısı
2 çay bardağı tozşeker
1,5 çay bardağı un
100 gr bitter çikolata
30 gr tereyağı
80 ml krema
1 yemek kaşığı portakal likörü

EKLER PASTA TARİFİ

Krema için, vanilya çubuğunu boyuna ortadan ikiye kesin. İçindeki çekirdekleri bıçağın ucuyla kazıyarak alın ve süte ekleyin. Sütü kısık ateşte ısıtıp ocaktan alın. Vanilya özlerinin süte karişması için 10 dakika bekletin. Yumurta sarılarını şekerle birlikte mikserle çırpın. Unu ekleyip kariştışmaya devam edin. Karişımı vanilyalı süte ilave edin ve mikserin düşük hızında çırpın. Karişımı ocağı alıp kaynamaya başladığıında kısık ateşte ağız kapalı şekilde 2 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Kremanın üzerini kapatıp soğutun. Krema torbasına alın. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Tereyağı, krema ve çikolatayı bir tencerede kariştışıp kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp likörü ekleyin. Ilık olana kadar kariştışın. Ekler kurabiyelerinin ilerine kremayı doldurun. Üzerlerine likörlü çikolatayı gezdirerek servis yapın.

ÇİKOLATALI ISLAK KEK



Kek İçin Malzemeler

4 yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı ayieğı yağı
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Üzeri için

100 gr bitter ikolata

ISLAK KEK TARİFİ

Yumurtaları, şekeri, kakaoyu, sütü ve ayieğı yağını bir kaptaki karıştırın. Karışımından bir su bardağı kadar ayırın. Kalan karışıma 1 su bardağı un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip düşük hızda mikserle çırpın. Hazırladığınız kek hamurunu yağlayıp, unladığınız borcama aktarın. 180 dereceye ayarlı fırında 50 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine ayırdığınız sütlü kakaolu karışımı dökün. Keki tekrar fırına alıp, fırının ısısıyla 5-6 dakika sütlü kakaolu karışımı çekmesini sağlayın. Üzerine benmari usulü erittiğiniz çikolatayı döküp dilimleyin. Servis yapın.

ÇİLEKLİ KELEBEK PASTA



Pasta İçin Malzemeler

Keki İçin

160 gr margarin
2 su bardağı ince çekilmiş fındık
2.5 kahve fincanı tozşeker
2.5 su bardağı un
1 tutam tuz
1 yumurtanın sarısı

Üzeri için

300 gr taze ilek
2 su bardağı soğuk süt
3 poşet sade toz kremşanti

KELEBEK PASTA TARİFİ

ekilmiş fındığı tozşeker ve unla karıştırıp hamur yoğurma kabına alın, Bir tutam tuz ilave edip harmanlayın. Fındıklı karışımın ortasını açıp margarin ve yumurta sarısını ekleyin. Kurablye hamuru kıvamında bir hamur yapın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hamuru 2 parçaya bölüp kalıp büyüklüğünde açın. Yuvarlak kek kalıbını yağlayıp her iki hamuru tek tek pişirin ve soğumaya bırakın. Çilekleri ayıklayıp yıkayın ve kurulayın. Kremşantiyi soğuk sütle çırpıp buzdolabında bekletin. Keklerden birini 6 eşit üçgen dilim halinde kesin. Bütün dilimi düz tabağı alıp üzerini kremşanti ile kaplayın. Çilekleri dizip bir kat daha kremşanti sürün. Kalan kremşantiyi sıkma torbasına alıp altı üçgen elde edecek şekilde çapraz çizgiler sıkın. Her üçgenin ortasına bir ilek yerleştirip kek dilimlerini dikey olarak ileğe yaslayıp yerleştirin. Buzdolabında bekletin. Servis yapın.

BALLI VE TEREYAĞI SOSLU KEK



Kek İçin Malzemeler

125 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
2 hafif çırpılmış yumurta
1 paket vanilya
1 + 3/4 su bardağı kek unu
3/4 su bardağı süt
Sos için
60 gr tereyağı
1 çay bardağı bal
1 su bardağı krema

BALLI KEK TARİFİ

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Krem karamel kalıplarını tereyağı ile yağlayın. Tereyağı ile toz şekeri bir kapta mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyin. Vanilyayı da ilave edip iyice çırpın. Metal kaşık yardımıyla elenmiş kek ununu ve sütü bir kapta karıştırın. Karışımı yine metal kaşık ile kek kalıplarına paylaştırın ve 20 dakika fırında pişirin. Kekleri tel ızgara üzerine ters çevirin ve 5 dakika sonra kalıptan çıkarın. Ufak bir tencerede tereyağını eritin. Bal ekleyip karıştırın. Kremayı da ilave edip kaynatın. Keki servis tabağına alın ve üzerine ballı sostan dökün. Dilerseniz ufak bir çiçekle veya hazır çilek sosuyla tabağı süsleyip servis yapın.

KARA ORMAN PASTASI



Pasta İçin Malzemeler

2 katlı kakaolu pandispanya
Yarım su bardağı vişne suyu
100 gr vişne
1 paket kremşanti
Yarım su bardağı süt
100 gr bitter çikolata

Kara Orman Pasta Tarifi

Kremşantiyi soğuk süt ile katılaşıncaya kadar çırpın. Kakaolu kekten kalıp veya bardak yardımıyla 2 yuvarlak kesin. Keklerin ilk katını vişne suyu ile ıslatın. Kremşantiden üzerlerine yayın. Vişne tanelerini dizin ve bunların üzerine tekrar kremşanti sürün. Keklerin ikinci katını yerleştirip tekrar vişne suyu ile ıslatın. Kremşantiden süsleme için biraz ayırarak kalanını spatula yardımı ile pasta kenarlarına ve üzerlerine sürün. Çikolatayı sebze soyma aleti ile kesin ve pasta kenarlarına yapıştırın. Krema sıkma torbası ile pasta üzerlerine kremşanti sıkın. Vişne taneleri ve çikolata ile süsleyerek en az 2 gece buzdolabında bekletin. Pastalar artık hazır.

ÇİKOLATALI SUFLE



Kek İçin Malzemeler

80 gr bitter çikolata
1.5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı kakao
1.5 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
4 yumurta
Tuz

ÇİKOLATALI SUFLE TARİFİ

Yumurtanın aklarını ve sarılarını ayırın Dört sufle kabının içini yağılayıp toz şeker serpin. Bitter çikolatayı rendeleysin. Toz şeker ve kakaoyu harmanlayın. Tereyağını bir tencerede eritip unu ilave edin. Un pembeleşmeye başlayınca sütü azar azar ve sürekli karıştıarak ekleyin Rendelenmiş ikolatalı karışımı ilave edip karıştırmaya devam edin. 2-3 dakika sonra yumurta sarılarını ekleyin. Kısık ateşle 3-4 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ekleyip kar gibi oluncaya kadar çırpın. Bunu ikolatalı karışımına ekleyerek kaşıkla söndürmeden karıştıran. Karışımı sufle kaplarına paylaştıran Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından alınan her kek üzerine pudra şeker serpiştirip sıcak servis yapın.

TİRAMİSU



Pasta İçin Malzemeler

2 katlı kakaolu pasta tabanı
1 paket labne peyniri
1.5 su bardağı süt
2 yumurta
1 ay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı granül kahve
1 su bardağı su

zeri için

Kakao
Rendelenmiş ikolata

TİRAMİSU PASTA TARİFİ

Süt, un, yumurta, şeker ve vanilyayı karıştıran orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Soğumaya bırakın. Labne peynirini içine ekleyip mikserle çırpın. Kek tabanından 8 cm'lik çember ile 4 yuvarlak parça kesin. Granül kahveyi sıcak su içinde eritin. Kalıpların tabanına bir kek parçası yerleştirip kahveli su ile ıslatın. zerine krema ekleyin. Tekrar kek yerleştirip işleminin tekrarlayın ve 1 gece buzdolabında bekletin. Pasta zerine kakao serpiştirip kalıptan çıkartın. Rendelenmiş ikolata ile Tiramisu üzerini süsleyip servis yapın.

HAŞHAŞLI ÇİLEKLİ KEK



Kek İçin Malzemeler

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı un
3/4 su bardağı ayçiçeği yağı
3/4 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/3 su bardağı haşhaş
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Süslemek için
350 gr ilek

HAşHAşLI KEK TARİFİ

Yumurtaları toz şekerle birlikte mikser yardımıyla çırpın. Ayçiçeği yağı ve sütü ekleyin Vanilya, kabartma tozu ve unu ilave edip çırpmaya devam edin. Vanilya, haşhaş ve limon kabuğunu ekleyip son kez çırpın, 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin Soğuyunca keki yuvarlak kalıpla ya da bir su bardağı yardımıyla kesin. Çilekleri boylamasına ince dilimleyin. Kek servis tabağına alıp üzerine ilek dilimleri yerleştirin. Kek sunduğunuz tabağın kenarına da bolca ilek dilimleri yerleşebilirsiniz.

MİNİ ALMAN PASTASI



Pasta İçin Malzemeler

5 su bardağı un
1 paket kuru maya
2 yumurta
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı toz şeker
1 ay bardağı su

Pasta Kreması İçin

3 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
2 yumurtanın sarısı
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya

zeri İçin

Pudra şeker
İnce çekilmiş antep fıstığı

ALMAN PASTA TARİFİ

Keki için, unu bir kaba alın. Ortasını havuz şeklinde açın. içine maya, yumurta, yoğurt, su, süt ve yumuşatılmış tereyağı ilave edin. Unun etrafına tuz ve şekeri serpiştirin. Karışımı ortadan başlayarak unu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlaklar hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamurların zerine elinizle hafifçe bastırarak tepsiye yerleştirip mayalanması için bekleyin 175 dereceye ayarlı fırında pişirin. Krema için, 2 yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilyayı bil tencereye aktarın. Gz göz oluncaya kadai karıştırarak pişirin. Kekler pişip ilindikten soma biraz ştten olmak üzere enlemesine ikiye kesin. Kremayı krema sıkma torbasına doldurun. Keklerin ortasına kremayı paylaştırın Pastaları üzerlerine pudra şeker serpip ince çekilmiş antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

PEYNİRLİ LİMONLU KEK



Kek İçin Malzemeler

1/5 paket yulaflı bisküvi
4 yemek kaşığı tereyağı
50 gr krem peynir
400 ml süt, 1 limon
1/3 su bardağı limon suyu
1 çay kaşığı vanilya

Krema için

1.5 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
6 yemek kaşığı limon suyu
1 yumurta ve 1 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağından az toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı

PEYNİRLİ KEK TARİFİ

Bisküvileri kırıp ufalayın. Eritilmiş tereyağı ile karıştırıp 23 cm'lik kalıba yayın. Sıcak fırında 10 dakika bekletip çıkartın. Krem peyniri mikser yardımıyla yaklaşık 8-10 dakika karıştırın. Sütü ekleyip 1-2 dakika daha karıştırın. Limon suyu ve vanilyayı ilave edip hepsini özleşene kadar karıştırın. Karışımı bisküvili tabanın üzerine dökün. En az 2 saat buzdolabında bekletin. Limonlu krema için limon kabuğu, limon suyu, yumurta, yumurta sarısı ve şekeri bir kapta karıştırın. Kabı kaynar su dolu başka bir kabın içine yerleştirin ve orta ateşte 5 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Tereyağı ekleyip 7 dakika daha karıştırın. Kabı ateşten alıp en az yarım saat keki soğutun. Servis yapmadan önce peyniri kekin üzerine yayın. Kek üzerine krema torbası ile kremayı sıkın. Limon dilimi ve nane yaprağı ile süsleyin. Kek servis tabağınıza alın.

BİSKÜVİLİ MOZAIK PASTA



Kek İçin Malzemeler

100 gr tereyağı
1.5 çay bardağı toz şeker
1.5 çay bardağı süt
4 yemek kaşığı kakao
350 gr pötibör bisküvi

Üzeri için

İri dövülmüş antep fıstığı

BİSKÜVİLİ PASTA TARİFİ

Tereyağını eritin. Şeker, süt ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Bisküvileri küçük parçalara ayırıp karışıma ilave edin ve iyice harmanlayın. Dikdörtgen bir servis tabağına streç folyoyu serin. Üzerine dikdörtgen olacak şekilde karışımı aktarip folyoyu karışımın üzerine kapatın. Elinizle üçgen şekil verin. Derin dondurucuda 3 saat bekletin. Buzdolabından çıkarıp üzerini bol miktarda iri çekilmiş antep fıstığı ile süsleyin. Pasta servis tabağına alın.

FRAMBUAZLI ÇİKOLATALI KEK



Kek İçin Malzemeler

- 1.5 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
- 1 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı kakao
- 2.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı damla çikolata

Servis için

- 200 gr bitter
- 2 yemek kaşığı krema
- 1.5 su bardağı Vanilyalı dondurma

FRAMBUAZLI KEK TARİFİ

Bir kapta toz şeker ve yumurtaları çırpın. Süt ve ayçiçeği yağını ekleyin. Un, kakao ve kabartma tozunu harmanlayıp eleyerek ilave edin. Mikserle çırpın. Damla çikolataları ekleyip kaşıkla karıştırın. Karışımı ufak muffin kalıplarına doldurup 180 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika pişirin. Soğuyunca kalıptan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın. Çikolatayı krema ile birlikte eritin ve keklerin üzerine dökün. Sos üzerine frambuaz dizin, en üste vanilyalı dondurma yerleştirin. Sıkma torbasına doldurduğunuz çikolatalı sosu sıkın Kek servise hazırdır.

KOCAKARI GERDANI



Malzemeler

- 1/2 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat
- 5 su bardağı un
- 250 gr margarin
- Nişasta (Hamuru açmak için)

İç Malzemesi

- 1/2 kg tereyağı
- 1.5 su bardağı kıyılmış fındık

Şurup Malzemesi

- 4 su bardağı şeker
- 8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

KOCAKARI GERDANI TARİFİ

Unun ortasını havuz gibi açarak, kenarlarına karbonatı serpin. Ortasına süt, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu ekleyip, yoğurun. Hamur ele yapışmayacak kıvama geldiğinde yoğurma kabının üzerini bir naylonla kapatın ve üç saat kadar dinlendirin. Hamuru uzatarak 18 parçaya bölün. Her parçayı yassıltarak üzerine nişasta serpin. Hamurları nişasta yardımıyla yufka şeklinde açın. Yufkalar oldukça ince olmalı. Açtığınız yufkaların ortasına fındık serpip oklavaya gevşek bir şekilde sarın. Oklavanın iki kenarından-içeriye doğru yufkayı büzün ve oklavadan çıkararak 3 cm büyüklüğünde kesip, tepsiye dizin. Tereyağını eritip tepsinin üzerine dökün ve iyice ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Diğer yanda bir tencerede tatlinin şurubunu hazırlayın. Kaşığa aldığınızda hemen damlamayacak kıvama geldiğinde limon sıkıp, bir iki

dakika daha kaynatın ve ateşten indirin. Şerbet ılıyınca soğuyan tatlının üzerine döküp, servis yapın.

KIZARTMA GÜLLAÇ



Malzemeler

- 1 paket güllaç
- 1.5 litre süt
- 1/2 kg şeker
- 2 su bardağı çekilmiş ceviz
- 4 yumurta
- 3 su bardağı şeker
- 3.5 bardak su
- 1/2 limon suyu

KIZARTMA GÜLLAÇ TARİFİ

Sütü bir tencereye boşaltın. İçine yarım kilo şekeri koyarak, şeker eriyinceye kadar kaynatın. Güllaç yapraklarını teker teker şekerli sütte ıslatın. Islatılmış güllaç yapraklarını ikiye ya da dörde bölün. Geniş kısımlarına ceviz dökerek börek şeklinde sarın. Yayvan bir kaptaki dört yumurtayı çırpın. Güllaçları yumurtaya batırarak kızgın sıvıyağda kızartın. Üç bardak şeker ve üç bardak su ile tatlının şurubunu hazırlayın. İçine 1/2 limon suyu sıkın. Şerbeti soğuttuktan sonra sıcak kızarmış güllaçları içine atın. Şurubunu çekince servis yapın.

KARAÇUVAL HELVASI



Malzemeler

- 5 kahve fincanı margarin
- 4 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı pekmez

HELVA TARİFİ

Bir tencerede margarini eritip unu pembeleşinceye kadar kavurun. Soğumaya bırakın. Soğuyan karışıma pekmez ilave edip karıştırın. Parmak büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın. Servis tabağına alarak isteğinize göre yanında pekmezle birlikte servis yapın.

HERİSA



Malzemeler

- 2 su bardağı buğday
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı su
- Şerbet Malzemesi**
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su

HERİSA TARİFİ

Buğdayı yıkayıp gecedan ıslatın. Ertesi gün içine tuz atarak, aynı suyla iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Gerekirse su ilave edin. Piştikten sonra biraz ezerek soğutun. Diğer tarafta şerbetini kaynatın ve

soğumaya bırakın. Şerbeti, buğdayın üzerine dökerek servis yapın. Üzerini ceviz ile süsleyebilirsiniz.

HAMSI TATLISI



Malzemeler

250 gr taze hamsi
250 gr un
5 yumurta
2 su bardağı su
1 çay kaşığı zeytinyağı
çeyrek limon suyu tuz
1 su bardağı zeytinyağı (kızartmak için)
1/2 fincan yeşil fıstık ve 1/2 fincan fındık

Meyve jolesi malzemesi

1 muz
1 portakal
100 gr ahududu
1 kırmızı elma
1 şeftali
2 su bardağı su
300 gr tozşeker

Şerbet malzemesi

1/2 kg tozşeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

HAMSI TATLISI TARİFİ

Su kaynama noktasına geldiğinde un ve tuz ekleyip sürekli karıştırın. Yaklaşık 7 dakika kadar kaynadıktan sonra bir iki damla zeytinyağı gezdirip, çeyrek limon suyunu ekleyin. Bir iki dakika daha karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten indirip soğumaya bırakın. Hamur ılıyınca yumurtaları birer birer kırıp yoğurun ve hamuru cevizden küçük parçalara ayırın. Hamsileri temizleyin ve kılçığını çıkarın. Küçük parçalara ayırdığınız hamuru elle açıp içine hamsiyi yerleştirin ve hamuru kapatın. Bu işlemi hamur ve hamsiler bitinceye kadar tekrarlayın. Hamurlu hamsileri zeytinyağında pembeleşene kadar kızartın. Şurubu hazırlayın. Soğuk şuruba kızaran hamsileri atıp, beş dakika bekletin ve tepsiye hamsileri dizin. Muz hariç diğer meyveleri kabukları ve çekirdekleriyle birlikte küçük küçük keserek bir kaptaki birleştirin. Su ve şekeri ilave ederek pişirin. Jöleyi ılık olarak kızarmış hamsilerin üzerine dökün. Yarım saat bekletip servis yapın.

LAZ BÖREK TARİFİ



Malzemeler

9 yufka
5 su bardağı süt
1/2 kg şeker
250 gr yağ
1 yumurta
1/2 su bardağı ceviz

LAZ BÖREK TARİFİ

Sütü, şekeri, yumurta ve unu karıştırın. Kısık ateşte devamlı pişirerek muhallebi kıvamına getirin. Üç yufkanın üstüne hazırladığınız karışımın yarısını dökün. Diğer üç yufkayı üzerine yerleştirip karışımın kalanını boşaltın. Kalan üç yufkayı da üstüne kapatın. 250 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Yağı bir tavada eritip, böreğin üzerine dökün. Dövülmüş cevizi üzerine serperek servise sunun.

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ



Malzemeler

- 9 güllaç yaprağı
- 6 su bardağı süt
- Yarım su bardağı tozşeker
- 1 paket hazır sakızlı puding
- 2 kivi 2 muz
- 1 çay bardağı nar tanesi
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz

GÜLLAÇ TARİFİ

Sütü tencereye alıp kaynatın. Şekeri ekleyip karıştırın ve ılımaya bırakın. Genişçe bir tepsiye 1-2 kepçe kadar dökün. Güllaç yapraklarından birini batırıp ıslatın, Yaprığı dikkatlice alıp küçük bir kaseğin içine kenarları dışa sarkacak şekilde buruşturarak yayın. Diğer güllaçları aynı şekilde hazırlayın. Sakızlı pudingi kalan sütle paket üzerindeki tarife göre hazırlayıp soğumaya bırakın. Karıştırıp soğutun. Pudingi kaselere paylaştırıp sarkan kısımları içe doğru kapatın. Güllaçları servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerini dövülmüş ceviz ve nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.

KEŞKÜLÜ FUKARA



Malzemeler

- 50 gram kabuksuz badem
- 1 kahve fincanı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 4 su bardağı süt
- Bir tutam tuz
- 1 su bardağı tozşeker
- 2 çorba kaşığı hindistancevizi

Süslemek için

Hindistancevizi, badem, ceviz, antepfıstığı

KEŞKÜLÜ FUKARA TARİFİ

Ön hazırlık olarak bademleri sıcak suda 2-3 dakika haşlayın. Kabuklarını soyup, bademleri dövün. 1 kahve fincanı pirinç ununu ve 1 çorba kaşığı nişastayı çok az süt ile ezip, topaksız hale getirin. Sütü tencereye aktarın, bir tutam tuz ile kaynatın. Sıcak sütün bir kısmını (1 kahve fincanı kadar), bademlerin üzerine döküp bekletin. Kaynayan süte, ezilmiş pirinç unu ve nişasta karışımını sicim gibi akıtarak, karıştırmaya devam edin. Süt koyulaşmaya başladığında, tozşekeri ve bademli sütü ekleyin. Hindistancevizini de katın. Keşkülün üzeri göz göz

olana dek sürekli karıştırmaya devam edin. Ağır ateşte pişirin. Keşkölü ateşten aldıktan sonra kaselere pay edin. Antepfıştığı, ceviz, badem ve hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

GREYFURLU FIRIN SÜTLAÇ



Malzemeler

1 kg süt
Yarım çorba kaşığı pirinç unu
Yarım su bardağı pirinç
Bir buçuk su bardağı tozşeker
3 adet greyfurt
2 adet yumurtanın sarısı

FIRIN SÜTLAÇ TARİFİ

Pirinci ılık suda 1-2 saat bekletin. 1 su bardağı sütte pirinç ununu ezin. Kalan sütü bir tencereye alıp süzülmüş pirinci ekleyin. Pirinç unlu sütü de ekleyip kısık ateşte, pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Şekeri ilave edip 1-2 taşım kaynatın. Greyfurtları sıkıp, suyunu sütlaca ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Hazırladığınız sütlacın 2-3 kepçe ayırın.

Kalanını ısıya dayanıklı kaselere paylaştırın. Ayırdığınız sütlaca çırpılmış yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Kaselerdeki sütlacın üzerine paylaştırın. Kaseleri içi su dolu bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika kadar pişirin. Oda sıcaklığında soğutup servis yapın.

MUHALLEBİLİ LOKUM



Malzemeler

3 su bardağından biraz fazla süt
3 çorba kaşığı margarin
İki buçuk kahve fincanı un
İki buçuk kahve fincanı tozşeker
1 paket kakaolu bisküvi
1 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı hindistancevizi
1 kahve fincanı ceviz
2 paket vanilya

MUHALLEBİLİ LOKUM TARİFİ

Öncelikle 3 çorba kaşığı margarini ve iki buçuk kahve fincanı unu tencereye alıp kavurun. Sütü yavaş yavaş ilave edin. Tozşekeri ekleyip, iyice karıştırarak muhallebi kıvamına getirin. Ocaktan aldığınız muhallebiye 2 paket vanilyayı

ekleyip, blenderde 10 dakika çırpın. Ilımaya bırakın. Diğer tarafta bisküvileri ince tel süzgeçten, havanın tokmağı ile ezerek geçirin. Mini fırın tepsisine, ince bir kat toz bisküviyi yayın. Ilıyan muhallebinin bir kısmını bisküvilerin üzerine dökün. Soğuyunca buzdolabına alın. Bu arada başka bir tepsiye 3 çorba kaşığı hindistancevizi yayın. Muhallebinin kalanını da bunun üzerine dökün. En üste de 1 çorba kaşığı kakao serpin. Bu karışımı da buzdolabına alıp soğutun. Buzdolabından aldığınız bisküvili muhallebiyi, 4 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Şeritlerin içine, ceviz koyup, rulo şeklinde sarın.

Hindistancevizli karışımı da bu şekilde kesip, rulo yapın. Servis tabağına dizip servis yapın.

SULTAN AZİZ MUHALLEBİSİ



Malzemeler

7 su bardağı süt
Bir buçuk su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı pirinç unu
Çeyrek kahve fincanı daha pirinç unu
Yarım kahve fincanı nişasta
1 su bardağı soğuk su
Bir tutam tuz
1 kahve fincanı hindistancevizi
1 su bardağı çekirdeksiz kuruüzüm
1 çay bardağı tuzsuz badem (kavrulup, kabukları soyulmuş)
1 fincan rendelenmiş portakal kabuğu

Süslemek için

Badem, kuruüzüm, hindistancevizi

SULTAN AZİZ MUHALLEBİSİ TARİFİ

Bademleri robottan geçirin. Üzümü yıkayıp süzün. Bir tencereye süt, bir tutam tuz, 1 kahve fincanı rendelenmiş portakal kabuğu ve tozşekeri koyup orta ateşte kaynatın. Ayrı bir kasede nişasta ve pirinç ununu, 1 su bardağı soğuk su ile karıştırın. Kaynamakta olan süte yavaşça karıştırarak ekleyin. Süt boza kıvamına gelince, robottan geçmiş badem, hindistancevizi ve 1 su bardağı kuruüzümü atın. Karıştırarak muhallebiye yedirin ve ateşten alın. Muhallebiyi kaselere pay edip, soğutun. Dilerseniz servis tabağına ters çevirerek, servis yapın.

ŞEHİRİYELİ MUHALLEBİ



Malzemeler

3 çorba kaşığı tel şehriye
2 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz
2 çorba kaşığı iri çekilmiş fındık
2 çorba kaşığı antepfıstığı
2 çorba kaşığı badem
1 kg süt
1 su bardağı tozşeker
Yarım çorba kaşığı patates nişastası
1 çay kaşığı hindistancevizi
1 paket vanilya

ŞEHİRİYELİ MUHALLEBİ TARİFİ

Öncelikle yapışmaz yüzeyli bir tavada 3 çorba kaşığı tel şehriyeyi, orta ateşte kavurun. Şehriyeler pembeleşmeye başlayınca, iri çekilmiş kuruyemişleri de ekleyerek kavurmaya devam edin. Şehriyeler kahverengileşince ocağı kapatın. Tavanın sıcaklığıyla daha çok kararmaması için bir kaseye alın. Diğer taraftan süt, tozşeker ve patates nişastasını, orta ateşte muhallebi gibi pişirin. Koyulaşmaya başlayınca, kasedeki şehriye ve kuruyemişleri de ilave ederek kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra, vanilya ve hindistancevizini katıp iyice karıştırın. Daha sonra kaselere boşaltıp soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına alıp, bir süre beklettikten sonra servis yapın.

ÇİKOLATA SOSLU PASTA



Pasta İçin Malzemeler

- 2 çorba kaşığı un
 - 1 çorba kaşığı nişasta
 - 2,5 su bardağından iki parmak fazla süt
 - Yarım su bardağı tozşeker
 - 125 gram margarin
 - 1 adet yumurta
 - 1 paket bebe bisküvisi
- ### Pasta Sosu için
- 2 çorba kaşığı kakao
 - Yarım su bardağı tozşeker
 - 1 çorba kaşığı nişasta
 - 1 su bardağı su

ÇİKOLATA SOSLU PASTA TARİFİ

Tencereye unu ve 1 çorba kaşığı nişastayı alın. Sütü azar azar ekleyin. Orta ısıli ateş üzerinde sürekli karıştırın. Margarin ve tozşekeri ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Karışım koyulaşmaya başlayınca, tencereyi ateşten alın. Hafif ılınınca, çırpılmış yumurtayı ekleyin. Tencereyi tekrar ateşin üzerine oturtun. 3-4 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Ufalanmış bebe bisküvilerini ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra, içine alüminyum folyo konulmuş kalıba boşaltın. Buzdolabında bir buçuk saat bekletin. Bu arada sosu hazırlayın. 2 çorba kaşığı kakao, tozşeker, nişasta ve 1 su bardağı suyu iyice karıştırın. Orta ısıli ateşte, koyulaşana dek pişirin. Pasta Kalıbından çıkardığınız pasta üzerine sostan gezdirerek servis yapın.

MUZLU KAMELLİ PUDİNG



Malzemeler

- 1 paket kakaolu puding
- 3 su bardağı süt
- 4 adet muz
- 3 dilim kakaolu kek

Karamel için

- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı soğuk su

Süslemek için

- Hindistancevizi

KAMELLİ MUZLU PUDİNG TARİFİ

Bir tencereye süt ve pudingi alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Puding koyulaşınca altını kapatıp soğuması için kenara alın. Arasına karıştırarak 5 dakika kadar soğutun. Kekleri elinizde ufalayıp pudinge karıştırın. 2 adet muz dilimleyip malzemeye ilave edin. Karışımı kuplara ya da dilediğiniz kaplara pay edin. Süsleme işlemi için kupların ağız kısmında 2 parmak kadar mesafe bırakın. Karamel için tozşekeri bir tavaya koyup ocağa oturtun ve yine arasıra karıştırarak eritin. Tamamen eriyip kahverengi bir renk aldığı anda kenara alın. Soğuk suyu üstüne dökün. Ocağa oturtun ve yine arasıra karıştırıp soğuk su yüzünden sertleşen tozşekerin erimesini sağlayın. Kalan muz soyup dilimleyin. Kupların üzerini kalan 2 adet muz ve hindistancevizi ile süsleyin. En üste karamel gezdirip servis yapın.

MUZLU MISIR GEVREĞİ



Malzemeler

- 1 paket muzlu puding
- 2 su bardağı süt
- Yarım paket krem şanti
- Yarım su bardağı soğuk süt
- 1 kase mısır gevreği
- 1 adet muz
- 1 çorba kaşığı dövülmüş karamelli şeker
- 2 çorba kaşığı kıyılmış fındık

Üzerine

- 1 çorba kaşığı rendelenmiş sütlü çikolata
- Kıyılmış fındık

MUZLU MISIR GEVREĞİ TARİFİ

Sütü tencereye alın. Üzerine muzlu pudingi ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Koyulaşana dek pişirip, tencereyi ateşten alın. Sonra krem şanti ile soğuk sütü ekleyin ve katılaşana dek çırpın. Buzdolabında yarım saat bekletin. Hafifçe ılımış olan muzlu pudinge, mısır gevreğini ekleyin. İyice karıştırın, istediğiniz bir kalıbı alüminyum folyo ile kaplayın. Mısır gevrekli pudingin yarısını kalıba doldurun. Üzerine muz dilimlerini yerleştirin. Havanda iri kalacak şekilde dövdüğünüz karamelli şekeri, muzların üzerine serpin. 2 çorba kaşığı kıyılmış fındığı ekleyin. En üste de kalan mısır gevrekli pudingi ekleyin. Üzerini bir kaşığın tersiyle düzeltin. Kalıbı buzluğa koyun. Yarım saat bekletin. Alüminyum folyo yardımı ile tatlıyı kalıbın içinden çıkarın. Ters yüz ederek, düz bir tabağa alın. Üzerine rendelenmiş çikolata ve kıyılmış fındık serpip servis yapın.

ÇİKOLATALI MUSLU MUHALLEBİ



Malzemeler

- 125 gram margarin
- 2 kahve fincanı un
- 3 kahve fincanı tozşeker
- 1 kg süt
- 2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
- 1 paket (80 gram) sütlü çikolata
- 5 adet yumurta

Üzerine

- 1 çay bardağı dövülmüş fındık

MUSLU MUHALLEBİ TARİFİ

Margarini eritip, unu yavaşça ilave edin ve kavurun. Üzerine tozşeker ve sütü ekleyip, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Daha sonra muhallebiyi 10 dakika çırpıp, servis kabına koyun. Oda sıcaklığında beklemeye bırakırken, çikolataları benmari usulü eritin. Ayrı bir yerde yumurtaların sarısını ve akını ayırın. Akları iyice çırparak kar haline getirin. Karıştırıp, sarıları ekleyin ve çikolataya ilave edin. Muhallebinin üzerine ekleyip, buzdolabında 1 gece bekletin. Dövülmüş fındıkla servis

yapın.

Asçının notu Dövülmüş krokanla da servis yapabilirsiniz. Benmari usulü eritmek, Eriyeceğiniz malzemeyi önce küçük bir kabın içine koyup, bunu da ocakta bulunan içi su dolu başka bir kabın içine yerleştirin. Alttaki suyun sıcaklığı ile malzeme eriyecektir.

KREMALI ÇİKOLATA KASELERİ



Malzemeler

200 gr bitter çikolata
2 su bardağı süt
2.5-3 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı tozşeker
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 yumurta
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı

ÇİKOLATA KASELERİ TARİFİ

Çikolatayı küçük parçalara bölerek kaseye alın. İçi sıcak su dolu tencereye çikolata kasesini yerleştirin ve eriyinceye kadar bekleyin. Minik çikolata kağıtlarının içine fırça yardımıyla çikolatayı sürün. Buzdolabında 5 dakika bekletip çıkardıktan sonra özellikle kenarlarına bir kat daha çikolata sürün. Tekrar buzdolabına alarak donmalarını bekleyin. Krema için, yumurta, vanilya ve tozşekeri tencerede çırpın. Unu ekleyin. Sürekli karıştırarak azar azar sütü ekleyin. Orta ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Kaynamaya başladıktan 3 dakika sonra ocağın altını söndürün. Sık aralıklarla karıştırarak soğutun. Soğuyan kremayı sıkma torbasına doldurup çikolata kaselerinin içine şekilli olarak sıkın. Çikolatadan yapılmış şekillerle süsleyip servis yapın.

HALKA PROFİTERÖL



Hamuru için

50 gr tereyağı, 1 su bardağı su
1 su bardağı un, 2 yumurta

Dolgusu için

2.5 su bardağı süt, 2 yumurta sarısı
1 su bardağı tozşeker, 1 çay bardağı un
2 tatlı kaşığı nişasta, 1 paket vanilya
Çeşitli meyveler (frambuaz, böğürtlen, frenk üzümü)

Sosu için

125 gr bitter çikolata, 20 gr tereyağı

PROFİTERÖL TARİFİ

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Tepsie yağlı kağıt serin. Kağıdın üzerine 23 cm'lik bir çember çizim. Tereyağı ve suyu tencereye alıp orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayınca ateşten alarak unu ekleyin ve karıştırın. Tencereyi tekrar ocağa alarak pürüzsüz bir hale gelinceye kadar 5 dakika kavurun. Hamuru geniş bir cam kaseye alın. Yumurtaları tek tek ilave ederek mikserle çırpın. Tatlı kaşığı ile hamurdan parçalar alın ve çember oluşturacak şekilde birbirine yakın dizin. Fırına verdikten 20 dakika sonra ısıyı 170 dereceye düşürün ve 40 dakika daha pişirin. Fırının kapağını açmadan soğumaya bırakın. Dolgusu için bütün malzemeleri karıştırın ve pişirin. Soğuyan profiterölüne enine kesin ve içine krema sıkma torbası ile krema doldurun. Üzerine meyveleri dizin ve kapatın. Tereyağı, çikolata ve kremayı benmari usulü pişirip üzerine

dökün.

SİYAH ÜZÜM GUYMAĞI



Malzemeler

2 kg siyah üzüm
300 gram tozşeker
250 gram mısır unu
2 litre su
1 çay bardağı tatlı kırmızı şarap
100 gram çekilmiş ceviz içi
100 gram çekilmiş fındık içi
20 gram hindistancevizi

SİYAH ÜZÜM GUYMAĞI TARİFİ

Siyah üzümleri iyice yıkayıp derin bir tencereye alın. Üzerine tozşekeri ve tatlı kırmızı şarabı gezdirin. Suyu ekleyip kısık ateşte bir buçuk saat kadar kaynatın. Su azaldığında bir miktar su ekleyebilirsiniz. Kaynama işlemi bittikten sonra karışımı blenderden geçirin. Tekrar tencereye alıp, bir çırpma teli yardımı ile mısır ununu ekleyip karıştırın. 5-10 dakika daha kaynatın. Bu arada sürekli karıştırarak, dibinin tutmamasına dikkat edin. ikinci defa kaynattıktan sonra süzgeçten geçirin. Servis yapacağınız kuplara paylaşın. Tatlılar ılıdıktan sonra, birkaç saat buzdolabında bekletin. Üzerini ceviz, fındık ve hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

LİMONLU İRMİK PASTASI



Malzemeler

5 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı irmik
Yarım limonun suyu
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı margarin

Üzerine

Limon dilimleri

İRMİK PASTASI TARİFİ

Sütü tozşekerle birlikte ocağa oturtun. Fazla kaynatmadan, sürekli karıştırarak tozşekerin erimesini sağlayın. İrmiği ilave edip, orta ateşte sürekli karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca, yarım limonun suyunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Margarini ilave edin.

İyice karıştırıp ocaktan alın. 25 cm çapındaki bir kek kalıbını streç film veya alüminyum folyo ile kaplayın. İrmikli karışımı kalıba boşaltın. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip, soğumasını sağlayın. Kalıptan çıkarıp rendelenmiş limon kabuğu ve limon dilimleri ile süsleyip servis yapın.

ÇİÇEKLİ MUHALLEBİ



Malzemeler

2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tozşeker
2 su bardağı su
5 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı nişasta
Bir tutam tuz
1/4 paket muzlu jöle
Yarım su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı soğuk su
Yarım paket yenilebilir çiçek

ÇİÇEKLİ MUHALLEBİ TARİFİ

Öncelikle muhallebiyi hazırlayın. Bunun için tozşekeri sütün içinde kaynatın. Un ve nişastayı 2 su bardağı suyun içinde eritin. Bu karışımı, kaynayan süte yavaş yavaş ekleyin. Tuzunu ilave edin. Muhallebi kıvamı alana dek pişirin. 30 cm boyunda kare şeklinde bir kalıbı ıslatın. Muhallebiyi kalıba dökün. Ayrı bir yerde jöleyi hazırlayın. Bunun için, muzlu jöleyi sıcak suda eritin. Üzerine yarım su bardağı soğuk suyu ilave edip, karıştırın. ılınınca, muhallebinin üzerine serptiğiniz çiçeklerin üzerine dökün. Buzdolabında dondurup, çiçeklerle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

BEYAZ BADEM TATLISI



Malzemeler

1 litre su
200 gram badem ezmesi
Bir buçuk su bardağı buğday nişastası
Yarım su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın

BADEM TATLISI TARİFİ

Bir tencereye 1 litre soğuk su koyun ve badem ezmesini suyun içine atarak iyice karıştırın. Daha sonra tencereyi orta ateşte yanmakta olan ocağa koyarak yavaş yavaş nişastayı ekleyin. Bu sırada topaklanmaması için sürekli karıştırın. Karışım muhallebi kıvamına gelince tozşekeri de ekleyin. Tozşeker eridikten sonra tatlıyı ocaktan alıp kaselere boşaltın. Üzerini tarçınla süsledikten sonra servis yapın.

ŞEFTALİLİ İRMİK PASTASI



Malzemeler

9 orba kaşığı irmik
Dört buçuk su bardağı süt
12 orba kaşığı tozşeker
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
3 adet şeftali

İRMİK PASTASI TARİFİ

Bir tencereye irmik, süt, tozşeker ve rendelenmiş limon kabuğunu koyup, devamlı karıştırarak, önce yüksek, sonra kısık ateşte boza kıvamına gelene dek pişirin. Ateşten alıp, 20x25 cm çapında yuvarlak kaba, irmikli malzemenin yarısını boşaltın. zerine, dilimlenmiş şeftalileri dizin. Kalan irmikli malzemeyi şeftalilerin üzerine boşaltıp, düzeltin. Buzlukta soğuttuktan sonra servis yapın.

ARMUT SOSLU TATLI



Malzemeler

1 litre süt
2 ay bardağı un
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
35 gr tereyağı

Sos için

3/4 su bardağı tozşeker
3 armut
1 ay bardağı krema

ARMUT SOSLU TATLI TARİFİ

Tereyağını tencerede eritin. Unu ilave edip rengi hafif değişinceye kadar kavurun. Bir yandan karıştırarak sütü yavas yavas ilave edin. Tozeker ve vanilyayı ekleyerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tatlıyı mikserle 10 dakika çırparak soğutun ve su ile ıslatılmış kaselere paylaştırın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Armutların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. şekeri tavada eritin. Hafif karamel rengi olunca armutları ekleyin. Kremayı ilave ederek 3 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirerek tatlıyı kaseden çıkarın. zerine armut sosundan dökerek soğuk servis yapın.

KREM BRLE



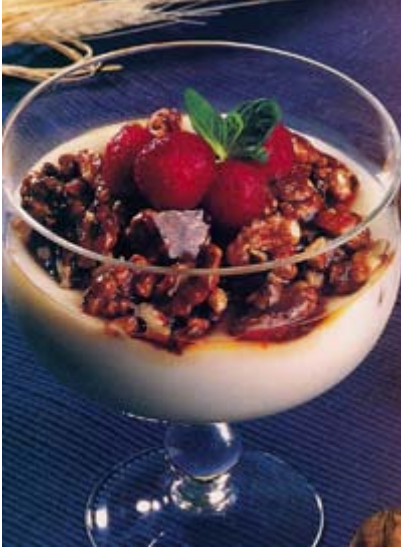
Malzemeler

- 3 kutu krema (200 ml'lik)
 - 1 paket vanilya
 - 4 adet yumurtanın sarısı
 - 2 çorba kaşığı tozşeker
- Karamel için**
- 4 çorba kaşığı tozşeker

KREM BRÜLE TARİFİ

Kremayı vanilya ile birlikte yüksek ateşte ısıtın. Kaynama noktasına geldiğinde ateşi kısın ve 5 dakika daha pişirin. Kremayı bir kaseye boşaltıp, soğutun. Bu sırada ayrı bir kasede yumurta sarılarıyla tozşekeri açık renkli bir köpük elde edinceye kadar çırpın. Kremayı yavaş yavaş yumurtaya ilave edip, karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı 4 adet krem brüle kabına paylaştırın. İçinde iki parmak sıcak su bulunan bir fırın tepsisine kapları yerleştirin. 180 derece fırında tatlı katılaşınca dek pişirin. Piştikten sonra krem brüleleri fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Üzerlerini streç film ile örterek bir gece buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman, 4 çorba kaşığı tozşekeri krem brülelerin üzerine serpin. Fırının ızgara bölümünü çok yüksek dereceye getirip, tozşeker renk değiştirip, karmelleşinceye kadar yakın. Fırından çıkardığınız tatlının üzerindeki karamel sertleşince servis yapın.

SAKIZLI KROKANLI MUHALLEBİ



Malzemeler

- 6 çorba kaşığı margarin
 - 1 çay bardağı pirinç unu
 - 4 su bardağı süt
 - 1 su bardağı tozşeker
 - 2 adet damla sakızı
- Krokan için**
- 1 su bardağı ceviz
 - 1 su bardağı tozşeker

KROKANLI MUHALLEBİ TARİFİ

Margarinle pirinç ununu tencerede hafifçe kavurun. Ateşten alıp, 4 su bardağı sütü, 1 su bardağı tozşekeri yavaş yavaş ilave edin. İyice karıştırın. Dövülmüş damla sakızını da muhallebiye ekleyin. Tekrar ocağa koyun. Koyu bir kıvam alana dek karıştırın. Muhallebiyi ocaktan alın. 10 dakika mikserle karıştırın. Servis kaselerine alıp, buzdolabında soğutun. Bu arada krokanı hazırlayın. Bunun için, yapışmaz yüzeyli tavada 1 su bardağı tozşekeri ve 1 su bardağı iri dövülmüş cevizi sallayarak kavurun. Yağlı kağıda dökün. Donunca krokanı kırıp, muhallebinin üzerine koyun ve servis yapın.

ÇİLEK SOSLU LOR TATLISI



Malzemeler

Yarım kg tuzsuz lor peyniri
3 su bardağı süt
2 çorba kaşığı pudraşekeri
1 paket krem şanti
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
250 gram çilek
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Sos için

250 gram çilek
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı tozşeker

Süslemek için

File antepfıstığı, çilek, rulokat

LOR TATLISI TARİFİ

Bir kaseye lor peynirini alın. Üzerine süt ve pudraşekeri döküp mikserle iyice karıştırın. Ardından krem şantiyi, ceviz içini, tarçını ilave edin ve koyulaşana dek çırpın. Koyulaşınca küp doğranmış çilek ile hindistancevizini ilave ederek bütün malzemeleyi iyice birbirine yedin. Arzuya göre kase veya kuplara paylaştırın. Sos için blenderden geçirilmiş çilekleri, mısır nişastası ve tozşekeri koyulaşınca dek pişirin. Bu sosu kuplardaki tatlıların üzerine gezdirin. Buzdolabında 3 saat bekletin. Üzerini file antepfıstığı, çilek, rulokat ya da hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

FRAMBUAZLI MUZ KREMASI



Malzemeler

5 adet muz
2 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı pudraşekeri
1 su bardağı süzme yoğurt
1 kahve fincanı sıcak su
2 çorba kaşığı muz jölesi
1 su bardağı soğuk süt
1 paket krem şanti
Yarım kg frambuaz
2 çorba kaşığı tozşeker

Süslemek için

Badem, muz

FRAMBUAZLI MUZ KREMASI TARİFİ

Öncelikle muzların kabuklarını soyup, küçük doğrayın ve bir kaba alın. İçine rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu ile pudraşekeri ilave edin. Muzlar püre haline gelene kadar tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Yavaş

yavaş yoğurdu ekleyin. Başka bir tarafta muz jölesini sıcak suda ezerek eritin. Hafif ılıyınca bunu da yoğurtlu karışıma ilave edin. Krem şantiyi süt ile çırparak hazırlayın. Son olarak yoğurtlu karışıma krem santiyi de ekleyip karıştırın. Kuplara bu karışımı pay edin. Üzerinin sosunu hazırlamak için frambuaz ve tozşekeri mikserle püre haline getirin. Kuplara aldığınız muz kremasının üzerine gezdirin. Badem ve muz dilimleriyle süsleyip, buzdolabına alın. İyice soğuyunca servis yapın.

KAHVELİ KREM KARMEL



Malzemeler

- 16 çorba kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 su bardağı süt
- 4 adet yumurta
- 2,5 çorba kaşığı neskafe

KREM KARMEL TARİFİ

Öncelikle 8 çorba kaşığı tozşekeri, 1 tatlı kaşığı limon suyu ile birlikte bir tavada karıştırın. Tozşekerin rengi değişene kadar kavurup karıştırmaya devam edin. Küçük kalıpların içine bu karışımı eşit miktarda pay edin. Ayrı bir tencerede 2 su bardağı sütü ve kalan 8 çorba kaşığı tozşekeri karıştırın. Süt ısınmaya başladığında yumurtaları ekleyin. İyice çırpıttıktan sonra bu karışımı süzgeçten geçirin. Neskafe ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Karamel döktüğünüz kalıplara bu karışımı pay edin. Kalıpları, içi su dolu bir tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 1 saat pişirin. Soguttuktan sonra servis yapın.

MATMAZEL TATLISI



Malzemeler

- 3 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı tozşeker
- 4 su bardağı süt
- 125 gram margarin
- 1 adet paskalya çöreği

Çikolatalı sos için

- 125 gram margarin
- 2 çorba kaşığı pudraşekeri
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 adet yumurta

MATMAZEL TATLISI TARİFİ

Unu yapışmaz yüzeyli tencereye alın. Tahta bir kaşıkla karıştırıp, 5 dakika kavurun. Süt ve tozşekeri ekleyin. Üzeri göz göz olana dek

pişirin. Yarım paket margarini ekleyip, atesten alın. 10 dakika mikserle çırpın. 1 adet paskalya çöreğini küçük doğrayın. Orta büyüklükte bir tepsiye dizin. Hazırladığınız karışımı üzerine yayın. Soğumaya bırakın. Bu arada sosu hazırlayın. Bunun için margarin, pudraşekeri ve kakaoyu, margarin eriyene dek karıştırın. Ateşten alıp, yumurtayı ilave edin. Mikserle 1 dakika çırpın. Sosu da soğuyan tatlının üzerine gezdirin. Buzdolabında bir gece bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

ACIBADEMLİ KURABİYELİ KREMA



Malzemeler

Üç buçuk su bardağı süt
1 paket vanilya
2 adet yumurta
3 adet yumurta sarısı
Bir buçuk su bardağı tozşeker
9 çorba kaşığı mısır nişastası
12 adet acıbadem kurabiyesi

KURABİYELİ KREMA TARİFİ

Sütü vanilya ile kaynatıp soğumaya bırakın. Tozşekeri yumurta ve yumurta sarıları ile çırpın. Mısır nişastası ve sütü azar azar yumurtalı karışıma ilave edin. Kaynamamasına özen göstererek kısık ateşte sürekli karıştırarak, krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kremayı bir kaseye dökün. Üzerine elinizle kırdığınız 8 adet acıbadem kurabiyelerini katıp ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Daha sonra 4 kupa bölüştürün. Kalan acıbadem kurabiyeleri ile süsleyerek servis yapın.

İRMİK PASTASI



Malzemeler

12'şer çorba kaşığı irmik ve tozşeker
1 kg süt
1 tatlı kaşığı margarin
1 paket kakaolu bisküvi
Süslemek için Dövülmüş fındık

İRMİK PASTASI TARİFİ

Sütü, irmik, tozşekeri ve margarini tencereye alın. Orta hararetli ateşte tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırın. Karışım koyulaşmaya başladığında tencereyi ocaktan alın. Karışımın yarısını cam veya porselen bir kaba bosaltın. Kabın her tarafına eşit bir şekilde dağılmasını sağlayın. Daha sonra üzerine kakaolu bisküvileri dizin. Karışımın kalan yarısını da bisküvilerin üzerine dökün. Islak bir spatula yardımıyla pastanın üzerini düzleştirin. Pastayı, oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabında 1 saat bekletin. Servis yapmadan önce üzerine yarım su bardağı dövülmüş fındık ilave edin.

KURUYEMİŞLİ VE MEYVELİ MUHALLEBİ



Malzemeler

- 1 orba kaşığı margarin
- 3 orba kaşığı tepeleme un
- 3 parça damla sakızı
- 1 litre süt
- Yarım su bardağı kuru zm
- Yarımşar su bardağı kp kesilmiş kuru kayısı ve kuru incir
- Yarım su bardağı antepfıstığı
- Yarım su bardağı badem
- 1 orba kaşığı bal
- 1/4 çay kaşığı çekilmiş karanfil

MEYVELİ MUHALLEBİ TARİFİ

Dövülmüş damla sakızlarını sütle birlikte hafifçe kaynatarak, eritin. Başka bir tencerede margarini eritip, unu ilave edin. Un pembeleştikten sonra ılık sütü azar azar ve sürekli karıştırarak, ekleyin. Koyulaşana dek pişirin. Kase ya da kuplara bölüştürün. Başka bir kapta kuruyemiş ve meyveleri bal ve karanfille karıştırın. Kaselere bölüştürüp, servis yapın.

CEVİZLİ VE SÜTLÜ TEL KADAYIF



Malzemeler

- 500 gr tel kadayıf
- 250 gr tereyağı
- 250 gr ceviz
- şurubu için**
- 750 gr tozşeker
- 4 su bardağı süt

TEL KADAYIF TARİFİ

Kadayıf için kenar yüksekliği 3 cm'lik alüminyum bir tepsi tercih ediniz. Kadayıfı elinizle tel tel ayırarak ufalayın. Tereyağının az bir miktarı ile tepsiyi yağlayın. Kalan tereyağını eritip kadayıfa ilave ederek harmanlayın. Yağladığınız kadayıfı ikiye ayırın. Yarisını tepsiye yayıp bastırın. Cevizi mutfak robotundan geçirip kadayıfın üzerine serpiştirin. Kalan kadayıfı cevizlerin üzerine hafif bastırarak yayın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp 30 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. şurubu için, sütü tencereye aktarın. şekeri ilave edip karıştırın. şeker eridikten sonra kaynatın. Oağın altını kısıp kadayıf fırından çıkana kadar sıcak olarak bekletin. Pişen kadayıfın üzerine şurubu döküp oda ısısında soğumaya bırakın. Kare şeklinde kestiğiniz kadayıfın üzerini iri kırılmış ceviz ile süsleyerek servis yapın.

MEYVELİ JÖLE



Malzemeler

- 1 paket vanilyalı puding
- 3 su bardağı süt
- 2'şer adet armut, elma ve muz
- 1 su bardağı dondurulmuş vişne
- 1 paket vişneli jöle

MEYVELİ JÖLE TARİFİ

Vanilyalı pudingi 3 su bardağı sütle bir tencereye alın. Devamlı karıştırarak orta hararetili ocakta pişirin. Pudingi kupların yarısını dolduracak şekilde paylaşın. Muz, vişne, kabukları soyulmamış elma ve armutları küp doğrayıp karıştırın. Karışık meyveleri pudingin üzerine paylaşın. Toz jöleyi, paketin üzerindeki tarife göre pişirin. Meyvelerin üzerine pay edin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip soğuk olarak servis yapın.

İRMİKLİ VE FINDIKLI TATLI



Malzemeler

- 1 litre süt
- 9 çorba kaşığı irmik
- 10 çorba kaşığı tozşeker
- 1 paket sütlü çikolata (80 gramlık)
- 5 çorba kaşığı dövülmüş fındık
- 1 adet muz

Üzerine

- Sütlü çikolata
- Dövülmüş fındık
- Vişne taneleri

İRMİKLİ TATLI TARİFİ

Önce sütlü çikolatayı küçük parçalara ayırın. Sütü tencereye aktarın. Orta hararetili ateş üzerine oturtun. Süt ılınmaya başladığında irmik ve tozşekeri ekleyin. İyice karıştırın. Ardından çikolata

parçalarını ilave edin. Çikolata erimeye başladığında çok ince dövülmüş olan 5 çorba kaşığı fındığı ekleyin. Orta hararetili ateşte koyulaşana dek pişirin. Muzu ince dilimler halinde doğrayın. Kalıbın yarısını irmikli harç ile doldurun. Muz dilimlerini yerleştirin. Üzerine irmikli harçtan ilave edin. Donması için buzdolabında 1 saat bekletin. Dilediğiniz miktarda sütlü çikolatayı benmari usulü eritin. Kalıptan çıkardığınız tatlının üzerine yerleştirin. Üzerine dövülmüş fındık serpin. Vişne taneleriyle süsleyerek servis yapın.

ÇİLEKLİ PUDİNG

**Malzemeler**

500 gram ilek
4 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
Bir buçuk çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı nişasta
1 orba kaşığı limon likörü
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı

Süslemek için

ilek

ÇİLEKLİ PUDİNG TARİFİ

Çilekleri temizleyip, yıkayın. Sütü tencereye alın. Çilekleri de ekleyip, 10 dakika kaynatın. ilekli sütü süzgeçten geçirin. Sütü tekrar tencereye alın. Tozeker ve tereyağını ekleyin. 5 dakika daha kaynatın. Niastayı da katıp, koyulaana kadar pişirin. Ocaktan aldığınız muhallebiye, likör ve vanilya katın. Yumurta sarısını ilave edin. Tencereyi, su dolu daha geniş bir başka tencerenin içine koyun. İçine su kaçmamasına zen gösterip, 30 dakika piirip, kuplara pay edin. ilek ile süsleyin.

KÜLHAN TATLISI**Malzemeler**

1 su bardağı irmik
4 su bardağı süt
1 paket damla sakızı
2 adet yumurta
1 ay bardağı tozşeker
Meyve ekerlemesi
100 gram margarin
Bir tutam tuz

erbeti için

2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu

zerine

File antepfıstığı
1 adet limon

KÜLHAN TATLISI TARİFİ

Öncelikle erbeti hazırlayın. Bunun için, su ve tozşekeri kaynatın. Limon suyunu ilave edin ve soğumaya bırakın. Bir tencerede süt, irmik, dvlm damla sakızı, tozşeker ve yumurtaları çırpın. Atee koyup, koyulaana dek ırpımayaya devam edin. Meyve ekerlemesi ve margarini ilave edin. Ateten aldığınız karışımı küçük kalıplara pay edin. Bu kalıpları fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuyunca tabağa ters çıkarın. erbeti zerine gezdirin. Antepfıstığı ve limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.

HİNDİSTAN CEVİZLİ RULO TATLI



Malzemeler

- 1 litre süt
- 7 yemek kaşığı un
- 9 yemek kaşığı tozşeker
- 1 vanilya
- 2 parça damla sakızı
- Yarım su bardağı ceviz
- 1 su bardağı hindistancevizi

RULO TATLI TARİFİ

Süt, un, şeker, vanilya ve dövülmüş damla sakızını bir tencerede karıştırıp orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Muhallebiyi mutfak robotuna aktarıp 5 dakika kadar çırpın. Su ile hafifçe ıslatılmış bir tepsiye döküp soğumaya bırakın. Oda ısısına geldikten sonra buzdolabına alıp 1 gece bekletin. Katılaşmış muhallebiden kare dilimler kesin. İçine ceviz yerleştirip rulo şeklinde sarın ve hindistancevizine bulayın. Ceviz parçalarıyla süsleyip servis yapın.

LİKÖRLÜ VE ÇİKOLATALI EKLER



Malzemeler

- 1 çubuk vanilya
- 3 su bardağı süt
- 6 yumurtanın sarısı
- 2 çay bardağı tozşeker
- 1.5 çay bardağı un
- 100 gr bitter çikolata
- 30 gr tereyağı
- 80 ml krema
- 1 yemek kaşığı portakal likörü

ÇİKOLATALI EKLER TARİFİ

Krema için, vanilya çubuğunu boyuna ortadan ikiye kesin, içindeki çekirdekleri bıçağın ucuyla kazıyarak alın ve süte ekleyin. Sütü kısık ateşte ısıtıp ocaktan alın. Vanilya özlerinin süte karışması için 10 dakika bekletin. Yumurta sarılarını şekerle birlikte mikserle çırpın. Unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı vanilyalı süte ilave edin ve mikserin düşük hızında çırpın. Karışımı ocağa alıp kaynamaya başladığında kısık ateşte ağzı kapalı şekilde 2 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Kremanın üzerini kapatıp soğutun. Krema torbasına alın. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Tereyağı, krema ve çikolatayı bir tencerede karıştırıp kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp likörü ekleyin. ılık olana kadar karıştırın. Ekler kurabiyelerinin içlerine kremayı doldurun. Üzerlerine likörlü çikolatayı gezdirerek servis yapın.

ÇİKOLATA SOSLU BİSKÜVİ



Malzemeler

3 adet yumurta
125 gram oda sıcaklığında bekletilmiş margarin
1 su bardağı tozşeker
4 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı iri kıyılmış fındık içi
100 gram eritilmiş bitter çikolata

ÇİKOLATA SOSLU BİSKÜVİ TARİFİ

Yumurtaların ak ve sarılarını ayırın. Yumurta sarılarına margarin ekleyip, karıştırın. Şeker, un ve kabartma tozunu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında

bir hamur yapın. Hamurdan küçük parçalar kopartın. Elinizle şekil verin ve üzerine hafifçe bastırın. Hamurun bir yüzünü yumurta akına bulayın ve fındık içi serpin. Tepsiyeye dizin. Önceden ısıtılmış 175C fırında hafifçe pembeleşene dek pişirin. Üzerine benmari usulü eritilmiş çikolata gezdirip, soğuduktan sonra servis yapın.

BEYAZ DÜŞLER 2



Malzemeler

1 adet sade hazır kek
1 paket pasta kreması
Çilek

BEYAZ DÜŞLER TARİFİ

Pasta kremasını üzerindeki tarife göre hazırlayın. Yağlı kağıda dilediğiniz büyüklükte kalp şekli çizin. Kalp kalıbını kekin üzerine koyup, bıçakla kalıbın kenarlarını çıkarın. Keki ortadan ikiye kesin. Kremanın yarısını birinci kekin üzerine sürün ve diğer keki üzerine kapatın. Kalan kremayı her tarafına sıvayın. Çilekle süsleyin.

ARTİZ PASTASI



Malzemeler

7-8 adet pötibör bisküvi
2 paket krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
1 paket kakao
1 adet yumurta
Yarım su bardağı çilek
1 adet çikolatalı gofret

Çilekli sos için

Yarım su bardağı çilek
Yarım su bardağı tozşeker

ARTİZ PASTASI TARİFİ

Krem şantiyi sütle birlikte çırpın. Kakao ve çırpılmış yumurtayı ilave edin. Küçük doğranmış çilekleri ve parçalanmış çikolatalı gofreti de ekleyerek karıştırın. Büyük bir cam kaseyin içini streç filmle, uçları dışarı tasacak şekilde kaplayın. Pötibör bisküvileri kaseyin tabanına ve iç kısımlarına döşeyin. Hazırladığınız kakaolu karışımı bu kaseyin içine

boşaltıp, streç filmin sarkan kısmını kaseinin üzerine kapatın. Buzlukta en az 4 saat bekletin. Sos için, çileği, tozşekerle blenderden geçirin. 4 saat sonunda pastayı bir servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerine çilekli sos gezdirerek servis yapın.

MOZAİK PASTA



Malzemeler

500 gram pötibör bisküvi
125 gram margarin
4 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt

Üzerine

Hindistancevizi

MOZAİK PASTA TARİFİ

Bisküvileri bir kaba kırın. Başka bir kapta margarinini eritin. İçine 4 çorba kaşığı kakao ve 1 su bardağı sütü ilave edip karıştırın. Sonra içine bisküviyi ekleyin. Bütün malzemeyi karıştırıp streç filme üçgen prizma şeklinde sarın. Buzlukta 2-3 saat bekletin. Daha sonra buzlukta çıkarıp, servis tabağına alın. Üzerine hindistancevizi serpip, dilimleyerek servis yapın.

JÖLELİ CHEESECAKE PASTA



Malzemeler

2 paket yulaflı bisküvi
125 gram eritilmiş margarin

Üzeri için

2 paket limon jölesi
1 paket labne peyniri
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

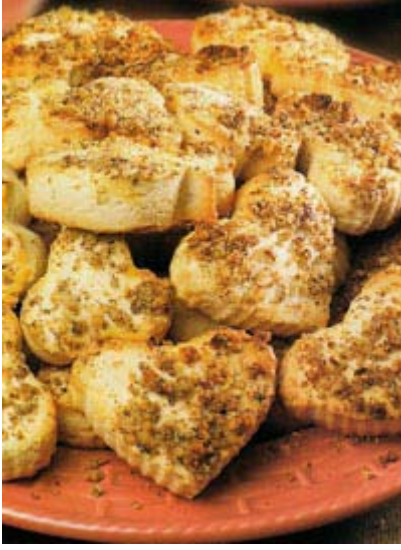
Sosu için

2 su bardağı vişne suyu
2 çorba kaşığı buğday nişastası
3 su bardağı tozşeker
1 su bardağı çilek püresi

CHEESECAKE PASTA TARİFİ

Cheesecake'in peynirli kremasının daha koyu kıvamlı olması için, jöleyi kutusunda yazan miktardan daha az su koyarak hazırlayın. Kremşantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile mikserleyin. Krem şantiye hazırladığınız jöleyi ve labne peynirini ekleyip çırpın. Bisküvileri robottan geçirip margarinle karıştırın. Karışımı kelepçeli kalıba yayın. Jöleli karışımı bisküvilerin üzerine yayıp, buzdolabında 1 gece bekletin. Sos için vişne suyu, nişasta ve tozşekerini bir tencerede karıştırarak pişirin. Karışım kaynamaya başlayınca tencereyi ocaktan alıp, çilek püresini ekleyin ve karıştırın. Ilındıktan sonra kelepçeli kalıptaki cheesecake'in üzerine yayın. Donması için buzdolabında 1-2 saat daha bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

CEVİZLİ BİSKÜVİ



Malzemeler

1 su bardağı pudraşekeri
3 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
250 gram margarin
Aldığı kadarun

Üzeri için

İri kıyılmış ceviz

CEVİZLİ BİSKÜVİ TARİFİ

2 adet yumurta akı ve 3 adet yumurta sarısını derin bir kaba alın. Pudraşekeri, süt, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Oda sıcaklığındaki margarini de katıp, karıştırın. Azar azar un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru iki esit parçaya ayırın. 20 dakika dinlendirin. 1 cm kalınlığında açıp, dilediğiniz bisküvi kalıplarıyla şekiller kesin. Önce, kalan 1 adet yumurtanın akına, sonra iri kıyılmış cevizle batırın. Önceden ısıtılmış 200C fırında üzeri pembeleşene dek pişirin.

MUZLU TRAMİSU PASTA



Malzemeler

3 çorba kaşığı tozşeker
4 adet yumurta
1 çay kaşığı sapının ucuyla saf vanilya
200 gram labne peyniri
200 gram krema
2 adet yaprak jelatin
6 adet kedidili bisküvi
1 likör bardağı muz likörü
2 adet muz

TRAMİSU PASTA TARİFİ

Yumurtaların sarısını ve aklarını ayırın. Tozşekerin yarısını yumurtaların akı, diğer yarısını da sarısıyla çırpın. Sarısını çırpıtığınız kaba vanilyayı ekleyin. Ardından labne ve kremayı ekleyin. Kar haline getirdiğiniz yumurta akını ekleyin. Jelatinleri soğuk su içinde hafifçe yumuşatın. Ardından 3 çorba kaşığı sıcak suda eritin. Erittiğiniz jelatini kremaya ekleyin. Kedidillerini likörle ıslatın. 30x30 cm'lik bir kalıbın dibine kremanın yarısını dökün. Üzerine kedidili bisküvileri ve dilimlenmiş muzları dizin. Kalan kremayı da kalıba dökün. Arzuya göre kakao serpin. Buzdolabında birkaç saat bekletip, servis yapın.

MEYVELİ ACIBADEM KURABİYESİ PASTASI



Malzemeler

3 çift büyük acıbadem kurabiyesi
1 kutu konserve ananas
2 adet kivi
6 adet çilek
1 paket toz krem şanti
Yarım su bardağı süt

ACIBADEM PASTASI TARİFİ

Konserve ananasın suyunu derin bir kaba alın. Acıbadem kurabiyelerini ananas suyunda yumuşayana kadar bekletin.

Sonra servis tabağına alın. Başka bir kapta 1 paket toz krem şantiyi süt ile çırparak kıvamlı bir hale getirin. Krem şantiyi acıbademlerin üzerine paylaşın. Üzerine sırayla bir dilim ananas, bir dilim kivi ve 1 adet çilek yerleştirerek servis yapın.

TROPİKAL MEYVELİ PASTA



Malzemeler

2 kutu krema
6 çorba kaşığı pudraşekeri
1 litre süt
6 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı tepeleme un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
125 gram margarin
500 gram kedidili bisküvi
1 kutu konserve tropikal meyve
200 gram çilek

MEYVELİ PASTA TARİFİ

Krema ve pudraşekeri bir kapta kar gibi olana dek çırparak, krem şantiyi hazırlayın. Başka bir tencerede sütü, tozşekeri, unu, yumurtayı ve vanilyayı iyice karıştırın. Muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Pişmesine yakın, margarini ilave edin. Yuvarlak bir kalıba bisküvileri bir kat dizin. Üzerine muhallebi dökün. Bisküvi ve muhallebi bitene dek bu işlemi tekrarlayın. En üste ve pastanın yanlarına krem şantiyi sıvayın. Tropikal meyve konserveinin suyunu iyice süzün. Pastanın üzerini tropikal meyvelerle ve çileklerle süsleyip, servis yapın.

ÇİKOLATALI EV BİSKÜVİSİ



Malzemeler

500 gram fındık
10 orba kaşığı pudraşekeri
125 gram margarin
2 adet yumurta
4 orba kaşığı un
400 gram çikolata kreması

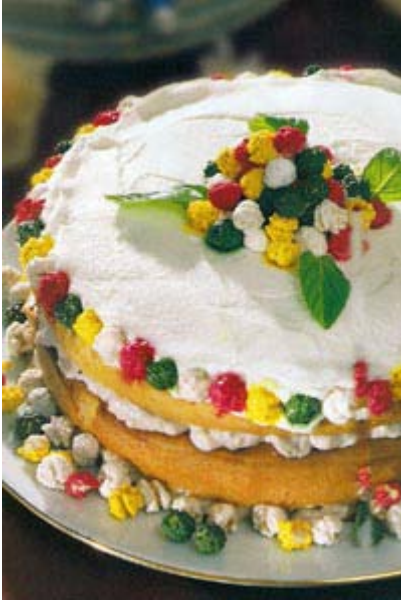
Üzerine

Yarım su bardağı dövölmüş antepfistieği

IKOLATALI EV BİSKÜVİSİ TARİFİ

Öncelikle margarini eritin. Eriyen yağa 4 çorba kaşığı unu, pudraşekerini, yumurtaları ve iri kıyılmış fındığı ilave edip, yoğurun. Daha sonra fındıklı hamurdan irice parçalar koparıp, elinizde yassıltarak şekil verin. Bu şekilde hazırladığınız bisküvileri, yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, altı kızarana dek pişirin. Fırından aldığınız bisküvileri soğumaya bırakın. Bu arada çikolata kremasını benmarı usulü eritin. Bisküvilerin üzerine sürün. En üste dövölmüş antepfistieği serpip servis yapın.

LEBLEBİ ŞEKERLİ PASTA



Malzemeler

1 adet sade pandispanya
1 su bardağı su
1 orba kaşığı tozşeker
1 paket krem şanti
2 su bardağı süt
Dilediğiniz mevsim meyveleri
Süslemek için
Dilediğiniz miktarda renkli leblebi şekeri

LEBLEBİ ŞEKERLİ PASTA TARİFİ

Suyu, tozşekerle birlikte karıştıarak ılınıncaya kadar 4-5 dakika pişirin. Pandispanyanın iki parçasını da, hazırladığınız ılık şekerli su ile ıslatın.

Bir kapta krem şantiyi, soğuk sütle elde veya mikserle çırpın. Mevsim meyvelerini küp şeklinde doğrayın. Krem şantinin yarısına küp meyveleri katıp karıştıran. Servis tabağına ıslatılmış kekin bir parçasını yerleştirip üzerine krem şanti ile karıştırdığınız meyveleri koyup yayın. Diğer keki üzerine kapatın. Kalan krem şantiyi pastanın üzerine sürün. Renkli leblebi şekerleri ile pastayı süsleyip, bir süre buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

MISIR UNLU KREMALI PASTA



Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı tozşeker
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz

Üzerine

Krem şanti ve kayısı

MISIR UNLU PASTA TARİFİ

Yumurta ve tozşekeri mikserle iyice çırpın. Yoğurt ve sıvıyağı ekleyip, biraz daha çırpın. Mısır unu, un, kabartma tozu ve cevizi ekleyin. 15 dakika hepsini çırpın. Fırın tepsisini yağlayıp, üzerine biraz tozşeker serpin. Hamur malzemesini tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Bu arada krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Fırından aldığınız kek biraz ılınınca, üzerine krem şantiyi sürün. Kayısı dilimleri ile süsleyin. Buzdolabında soğutup, servis yapın.

SICAK ÇİKOLATALI KEK



Kek Malzemeleri

- Yarım paket tereyağı
- 300 gram bitter çikolata
- 8 çorba kaşığı tozşeker
- 12 çorba kaşığı un
- 6 adet yumurtanın sarısı
- 4 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- Kakao

Sos için

- 400 ml süt
- Yarım çay kaşığı vanilya
- Üç buçuk çorba kaşığı tozşeker
- 4 adet yumurtanın sarısı

SICAK ÇİKOLATALI KEK TARİFİ

Öncelikle sosu hazırlamak için, sütün içinde tozşekeri eriterek kaynatın. Ocaktan almaya yakın, yumurta sarılarını ekleyip, iyice karıştırın. Daha sonra tencereyi ateşten alıp, vanilyayı ekleyin ve karıştırın. Sosu soğuması için bir kenara alın. Kek için, un, şeker ve yumurta sarılarını karıştırın. Daha sonra yumurtaları ve vanilyayı ilave edin. Çikolata ve tereyağını ayrı kaplarda eritip, malzemeye ilave edin. Küçük kalıpları yağlayın. Kakao serpin. Karışımı kalıplara dökün. Keki önceden ısıtılmış 180C fırında 20 dakika pişirin. Servis yapmadan önce Kek üzerine sosu gezdirin.

KESTANELİ PASTA



Malzemeler

350 gram pandispanya unu
3 adet yumurta
7 çorba kaşığı su
2 su bardağı kestane püresi
2,5 paket toz krem şanti
1-2 su bardağı süt
8-10 adet kestane şekeri

KESTANELİ PASTA TARİFİ

Pandispanya unu, yumurta ve suyu mikserle önce düşük, daha sonra yüksek devirde 7-8 dakika çırpın. 30x30 cm ebatlı

kare bir kalıbı yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 180C fırında, kabarıp pembeleşene kadar pişirin. Fırını kapatıp 1-2 dakika bekletin. Fırından alıp yağlı kağıdı çıkarın. Enlemesine ve boylamasına ikiye kesip 4 parça pandispanya elde edin. Kestane püresini yarım bardak kremşanti ile karıştırın. Pandispanyanın ilk katını servis tabağına alıp, üzerine kestaneli karışımdan sürün. İkinci kat pandispanyayı yerleştirip tekrar kestaneli karışımdan sürün. Diğer katlara da aynı işlemi uygulayın. Kalan krem şantiyi soğuk sütle çırpıp, pastanın üzerini sıvayın. Bu şekilde 1-2 saat buzdolabında bekletin. Kestane şekeri ile süsleyip servis yapın.

NİŞASTA KURABIYESİ



Malzemeler

2 yumurta
250gr. margarin yada tere yağı (2 çubuk)
1 su bardağı pudra şekeri
250gr. nisasta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Üzerine Fındık tanesi koyabilir (resimdeki pecan) yada tarçın-seker karışımına batırabilirsiniz. Kakaoya batırılmış gazoz kapağı yada baska ufak bir kapakla ortalarına bastırıp mantar şekli verebilirsiniz.

NİŞASTA KURABIYESİ TARİFİ

Oda ısısında yumuşamış yağ ve şekeri çırpın. Yumurtaları ekleyip karıştırın. Sonra diğer malzemeleri ilave edip aldığı kadar da un ilave edip yumuşakça bir hamur elde edin. 370F dereceli (ortadan biraz yüksek) fırında üstü beyaz kalacak şekilde pişirin.

ÇAYLI KURABIYE



Malzemeler

150 gr. oda ısısındaki tere yağı veya margarin
1/2 su bardağı kahverengi şeker
1-2 yemek kaşığı Early Grey çay yaprağı
1 hafif çırpılmış yumurta
1+ 3/4 su bardağı un
Arzuya göre kalın kristal seker
not: tarifte kabartma tozu kullanılmıyor.

ÇAYLI KURABIYE TARİFİ

Oda ısısındaki yağı ve şekerini krema gibi olana kadar çırpın. Çay yapraklarını ilave edip karıştırdıktan sonra yumurtayı da ekleyip tekrar karıştırın. Yavaşça unu tahta kasık veya daha iyisi spatula ile karıştırın. Hafif unlu tezgahta elinizle hamuru kalın rulo haline getirin. Daha sonra üstten biraz bastırarak hamuru yassılaştır. Plastiğe sarıp buzdolabında sertleşip rahat kesilebilecek hale gelene kadar, yaklaşık 1 saat soğutun. Fırını 185C dereceye getirip ısıtın. Keskin bir bıçakla yaklaşık 1/2 cm. kalınlığında dilimler kesip yağlanmış tepsinize hafif aralıklarla dizin. Üstlerine kristal şekerden serpiştirip hafif kızarana kadar 10-15 dakika kadar pişirin. Tepsiden alıp soğumaya bırakın.
not: Bu tarifi farklı çaylarla da (meyve çayları gibi) deneyip farklı tadlar keşfedebilirsiniz.