



Pratik Hamur İŖi Tarifleri

Yazan: Su Vössing



KitchenAid

Bu kitaptaki tüm tarifler,
KitchenAid stand mikserlerin
küçük, orta ve büyük
modelleri için hazırlanmıştır.



KÜÇÜK

Yerden tasarruf sağlar, küçük
miktarlar hazırlamak için idealdir.
Küçük mutfaklara, eşyaların küçük
boyalarını sevenlere uygundur.



ORTA

Gündelik işler için ideal, standart boy.
Evdeki şeflerin nesillerdir vazgeçilmezi
olan, çığır açan mikserimiz.



BÜYÜK

Geniş etkinlikler için büyük kapasite.
Profesyonel mutfakların ve evde
düzenli olarak çok miktarda yemek
pişirenlerin ihtiyaçlarına uygundur.



KitchenAid

İçindekiler

Önsöz	Sayfa 7
Fırında pişirmenin ipuçları	Sayfa 8'den itibaren
En önemli gereçler	Sayfa 13
Basit ekmek hamurları 1	Sayfa 15
Basit ekmek hamurları 2	Sayfa 17
Basit hamur işleri 1	Sayfa 19
Basit hamur işleri 2	Sayfa 21
Basit krema tarifleri	Sayfa 23
30 adet tarif	Sayfa 27'den itibaren
Su Vössing'in biyografisi	Sayfa 86
Künye	Sayfa 88



Hem ikon hem iş makinesi!

Bu tarifler kitabını size sunmak büyük bir onur olmasının yanı sıra, bir zevk. KitchenAid stand mikserimle denediğim sayısız tarifin arasından en kolay, pratik ve faydalı olanlarını seçerek sizinle paylaşıyorum. Pratik Hamur İş Tarifleri kitabı, her gün yapıp afiyetle yiyebileceğiniz, birbirinden lezzetli tariflerle dolu.

KitchenAid stand mikserin en sevdiğim yönü, hamurları ve kek karışımlarını kolayca hazırlaması. Orijinal KitchenAid bunun için geliştirildi ve en beğendiğim özelliklerinden biri, sonsuz farklı lezzet ve kıvamda hamur hazırlayabilmesinin yanında, yiyeceklerin kalitesinin de güvenilir olması, böylece en lezzetli yiyecekleri her zaman tutarlı olarak hazırlayabilmemdir.

KitchenAid stand mikser sahibi birçok arkadaşımın, mutfaklarımızdaki bu zarif ikonu en basit tarifler için kullanıp yeterince değerlendirememelerini şaşkınlıkla karşılıyorum. Nedenini sorduğumda, güvenilir veya ilham veren tarifler bulamadıklarını söylüyorlar.

Televizyondan alışveriş kanalı QVC'nin Almanya'daki bağlı kuruluşunda çalışmaya başladığım 2012 yılından bu yana, yemek ve fırın tarifleri içeren 15'ten fazla kitap yazdım ve bunlarda özellikle KitchenAid stand mikserin sunduğu farklı imkanlara odaklandım. Bugüne kadar 2500'den fazla tarif hazırlamama rağmen fikirlerimin tükendiğini söyleyemem. Bilakis, elde ettiğim sonuçların kalitesine bakınca yaratıcılığımın, hayal gücümün yeniden alevlendiğini hissediyorum.

Kırk yıl önce, yemek pişirmeyi sıfırdan öğrenerek aşçılığa başladım, dünyanın çeşitli Michelin yıldızlı restoranlarında olgunlaşırken ileri şekerleme sanatlarına dair pek çok kurs bitirdim ve bu süreçte mutfak ve fırın sanatçılarının çoğunlukla KitchenAid stand mikser kullandığını gördüm. Bir profesyonelin gözünden bence bu, bir mutfak aletinin alabileceği en büyük iltifattır.

Size KitchenAid'iniz ve bu kitapla bol eğlenceler dilerim!

Su Vossing

Fırında pişirmenin ipuçları

Fırın

Tüm fırınlar farklıdır, sıcaklıkları da birbirine benzemeyebilir. Burada verdiğim dereceleri katı kurallar gibi düşünmeyin. Kek, kurabiye, börek ve payları sürmeden önce fırını en az 20 dakika ısıtın. Ekmek için 30-40 dakika ısıtmanız daha iyi olur. Fırın taşı ya da döküm güveç kullanıyorsanız mutlaka önceden fırında ısıtın.

Yapışmaz fırın kapları

Yapışmaz fırın kaplarını sadece ılık suda, yumuşak bir süngerle yıkayıp pamuk veya keten bezle kurulamanız gerekir. Mikrofiber bez, sert fırça, ovma teli, hatta sert deterjan bile yüzeye zarar verebilir. Yüzey zarar görürse de yiyecekleriniz kaba yapışır.

Krema

Kremanın hafif ve kabarık olmasını istiyorsanız, hem kremanın hem de çırpılacağı kabın soğutulmuş olması, daha kolay kabarmasını sağlayacaktır. Mutlaka en düşük hızdan başlayıp zamanla hızlandırın. Sık sık mikseri durdurup kremanın kıvamını kontrol edin.

Yumurta akı çırpma

Yumurta aklarında bir damla olsun sarı olmamasına dikkat edin, yoksa kabarık ve sıkı durmasını sağlayamazsınız. Bir tutam tuz ya da bir damla limon suyu çırpma sürecini hızlandırır. Çırpma kabının ve çırpma telinin de tertemiz ve yağdan arındırılmış olması da önemlidir.

Maya

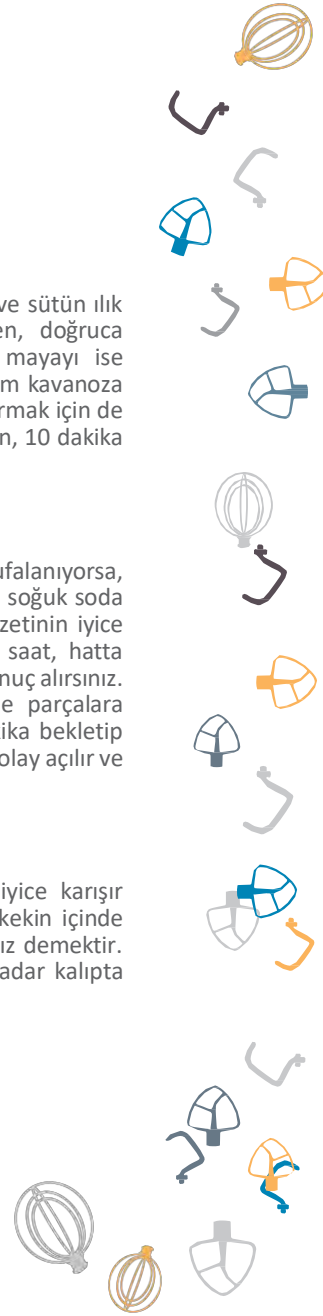
Maya sıcak ortamı sever. Bu nedenle eklediğiniz su ve sütün ılık olması gerekir. Kuru mayayı aktif hale getirmeden, doğruca tarifteki diğer malzemelerle karıştırabilirsiniz. Yaş mayayı ise aktifleştirmek daha iyi olur. Bunun için mayayı bir cam kavanoza ufalayıp üzerine ılık süt veya su dökün. Süreci hızlandırmak için de bir tutam şeker atın. Kavanozu kapatın, iyice çalkalayın, 10 dakika bekletip diğer malzemelere katın.

Tart hamuru (Shortcrust pastry)

Tart hamurundan yaptığınız tatlı ve tuzlularınız fazla ufalanıyorsa, suyu az gelmiş olabilir. Bu durumda 1-3 yemek kaşığı soğuk soda eklemeniz iyi olur. Yoğurduğunuz tart hamurunu, lezzetinin iyice gelişmesi için streç filme sarıp buzdolabında birkaç saat, hatta mümkünse bir veya iki gün bekletirseniz çok daha iyi sonuç alırsınız. Hamuru buzdolabından çıkardığınızda ceviz iriliğinde parçalara ayırın, KitchenAid'in karıştırma kabına koyun, 15 dakika bekletip düz uçla yoğurun. Böyle hazırlayacağınız hamur daha kolay açılır ve kenarlarından yırtılmaz.

Basit kek karışımı

Malzemeler mutlaka oda sıcaklığında olmalıdır ve iyice karıştırılmaz çırpmayı bırakmanız önemlidir. Pişirdiğiniz kekin içinde hava kabarcıkları kalıyorsa, karışımını fazla çırpmışsınız demektir. Kek karışımını fırına koymadan önce 20-30 dakika kadar kalıpta bekletirseniz kek daha iyi kabarır.



Kuru kekleri kurtarma

Kekiniz fırında fazla kaldığı için kurumuş ve dökülüyorsa, bir çöp şişle delikler açıp üzerine meyve suyu ya da ev yapımı şerbet dökebilirsiniz. İşte size ıslak kek!

Hamur açma

Tart hamurunu, kurabiye ve çörek hamurlarını iki kat streç film arasında açmak faydalıdır. Kraker hamuru gibi yapışkan hamurlarda ise iki kat pişirme kağıdı kullanın.

Yumurta alternatifler

- 1 yumurta = 1/2 ezilmiş muz
- 1 yumurta = 1 yk suda ıslatılmış 1 çk keten tohumu
- 1 yumurta = 30 g elma püresi
- 1 yumurta = 1 yk fıstık ezmesi
- 1 yumurta = 20-30 g suda ıslatılmış 1 çk çiya tohumu

Ama açık konuşayım ki hamur işlerinde yumurta tadını seviyorum ve alternatiflerini pek kullanmıyorum.

Süt

İnek sütünün yerine tahıllardan veya yemişlerden elde edilen alternatiflerin kullanılması mümkündür fakat bunun lezzet üzerinde ciddi bir etkisi olur. Tarifleri denerken aklınızda olsun.

Şeker

Normal şekerin yerine, tarifte yazanla eşit miktarda şeker kamışı veya hindistancevizi şekeri kullanabilirsiniz; huş şekeri (xylitol) de kullanılabilir. Bu alternatiflerle çok iyi sonuçlar elde ettim. Xylitol kullanırken genellikle miktarını dörtte bir azaltıyorum ama kendi damak tadınıza en uygununu deneyerek bulacaksınız.

Kızartma yağı

Yağın kızartmaya hazır sıcaklığa gelip gelmediğini anlamak için, bir tahta kaşığıın sapını yağa sokun. Yağ kabarcıklanmaya başlarsa kızmış demektir.

Un tipleri

Yaptığınız hamur işlerinin hafif ve çıtır olması için ince, has beyaz un (tip 405) kullanmanızı öneririm.

Daha yoğun lezzet arıyorsanız, tüm tariflerde aynı miktarda güçlü beyaz un (tip 550) veya beyaz spelt unu (kavılca ya da dinkel buğday unu) (tip 630) kullanabilirsiniz.

Değişiklik arıyorsanız deneyebileceğiniz başka un karışımları da var:

Güçlü beyaz un veya beyaz spelt unu yerine aynı miktarda kamut (Horasan buğdayı) unu kullanabilirsiniz.

Güçlü beyaz un veya beyaz spelt unu yerine gernik buğdayı unu kullanabilirsiniz.

Diğer unlar yerine siyez buğdayı unu kullanabilirsiniz (tarifteki miktarın yarısını kullanın), ama daha az su tuttuğu için hamurunuz daha sert olabilir.

Buğday dışı tahılların unlarıyla da denemeler yapmayı severim:

Kenevir unu, keten tohumu unu, badem unu, ayçiçeği unu, çiya unu, karabuğday unu gibi.

Önemli: Alternatif unları kullanırken, tarifte yazanın %20-30 kadarını alternatif ile değiştirin.





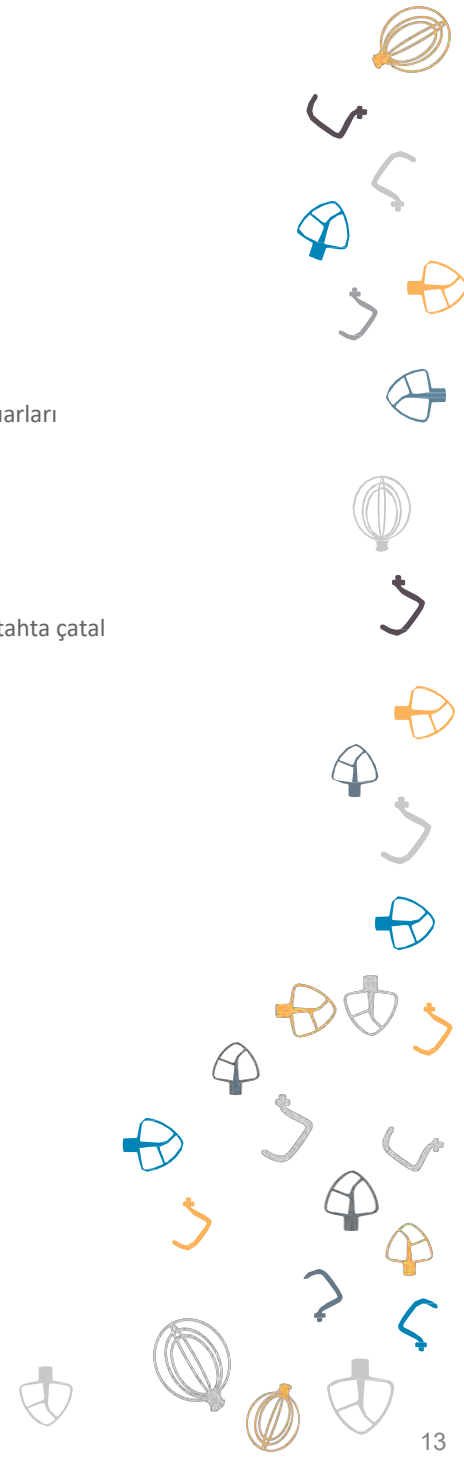
En önemli gereçler

KitchenAid stand mikser ve aksesuarları
Hassas mutfak terazileri
Elekler (çeşitli boylarda)
Tel ızgara (çeşitli boylarda)
Pişirme kalıpları (çeşitli boylarda)
Fırın tepsileri (çeşitli boylarda)
Yuvarlak kurabiye kalıpları

Tahta kaşıklar (delikli, deliksiz) ve tahta çatal
Çırpma teli
Spatula
Çeşitli hamur sıyrıcılar
Fırçalar (silikon veya kıl)
Krema uçları
Krema torbaları

Hassas mutfak saati
Kapaklı kavanozlar
Ölçü kapları
Pişirme kağıdı
Streç film
Bıçaklar (çeşitli boylarda)
Mutfak makasları
Tırtıklı bıçak

Kesme tahtası
Merdaneler
Kepçe
Tahta çubuklar
Ölçü kaşıkları
Kaseler (çeşitli boylarda)
Palet bıçağı
Kek standı





Basit ekmek hamurları 1

KÜÇÜK, ORTA VE BÜYÜK BOYLAR İÇİN AYNI MİKTARLARI KULLANIN

① BASİT BEYAZ EKMEK HAMURU

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
320 g ılık su
12 g deniz tuzu

② SANDVIÇ (Veya KIZARTMALIK) EKMEK HAMURU

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
250 g ılık su
70 g ılık süt
12 g deniz tuzu, "fleur de sel"

③ AKDENİZ EKMEK HAMURU

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
280 g ılık su
40 g zeytinyağı
12 g deniz tuzu, "fleur de sel"



Tüm malzemeleri kaba koyup hamur yoğurma kancasıyla en az 4–5 dakika yoğurun (hız ayarı 2–4).

Kabın üstünü örtüp hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye koyarak ellerinizle kare şekline getirin. Üst kenarından başlayıp alt kenar ve yanlarla devam ederek, her kenarı ortaya kadar katlayın. Sonra tariflerde belirtildiği şekilde kullanın.

Basit ekmek hamurları 2

①

KEPEKLİ EKMEK HAMURU

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 49

Tüm malzemeleri kaba koyup hamur yoğurma kancasıyla yoğurun (hız ayarı 2-4). Üstünü örtüp hamuru 20 dakika dinlendirin. Bu hamurla tekli yuvarlak ekmekler, somun ekmek ya da tava ekmeği yapabilirsiniz.



②

TATLI EKMEK HAMURU

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 43, 69

Mayayı kapaklı kavanoza ufalayıp ılık sütü ekleyin, kapağı sıkıca kapatıp iyice çalkalayın, 10 dakika bekletin. Kalan malzemeleri ve maya karışımını kaba koyup hamur yoğurma kancasıyla en az 4-5 dakika, kıvamlı bir mayalı hamur elde edilene kadar yoğurun (hız ayarı 2-4). Hamuru örtüp 30 dakika daha dinlendirin. Bu hamurla paskalya çöreği, ayçöreği, tatlı sütlü ekmek veya içi reçel dolgululu çörekler yapabilirsiniz.



③

KEPEKLİ / ÇAVDARLI HAMUR

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 63

Mayayı kapaklı kavanoza ufalayıp ılık suyu ekleyin, kapağı sıkıca kapatıp iyice çalkalayın, 10 dakika bekletin. Kalan malzemeleri ve maya karışımını kaba koyup hamur yoğurma kancasıyla en az 4-5 dakika, kıvamlı bir mayalı hamur elde edilene kadar yoğurun (hız ayarı 2-4). Bu hamuru yuvarlak pasta kalıbı, kek kalıbı, ısıya dayanıklı cam veya fırın tepsinde pişirebilirsiniz.





Basit hamur işleri 1

①

TART HAMURU (Shortcrust Pastry)

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 41

Hamurun malzemelerini karıştırma kabına koyun ve tart (shortcrust pastry) hamuru haline gelmesi için düz çırpıcıyla yoğurun (hız ayarı 2-4). Hamuru top veya kare şekline getirip streç filme sarın ve en az 2 saat (mümkünse daha uzun) buzdolabında bekletin. Bu hamuru, turta, bisküvi vb. tatlı tart hamuru gerektiren tüm tariflerde kullanabilirsiniz.



②

BASİT KEK KARIŞIMI

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 31, 39

Kek karışımının malzemeleri mutlaka oda sıcaklığında olmalıdır. Tüm malzemeleri karıştırma kabına koyun ve çırpma teliyle (hız ayarı 2-4) çırpıp malzemeler birbirine karışır karışmaz çırpmayı durdurun. Bu karışımı herhangi bir kuru veya yaş meyveli kek veya muffin yapımında kullanabilirsiniz.



③

KIRINTI HAMUR

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 31, 79

Kırıntı hamuru yapmak için tüm malzemeleri kaba koyup düz çırpıcıyla ince kırintılar haline gelene kadar yoğurun (hız ayarı 2). Bu hamuru sıkıca bastırarak kek/pasta tabanı olarak da kullanabilirsiniz. Ya da bir fırın tepsinde tek başına pişirin ve tatlılarınızın üzerine ufalayın.





Basit hamur işleri 2

①

KRAKER HAMURU (Craquelin Pastry)

300 g esmer şeker
300 g tereyağı, oda sıcaklığında
300 g has beyaz un (tip 405)

Tüm malzemeleri kaba koyup düz çırpıcıyla pürüzsüz hale gelene kadar yoğurun (hız ayarı 2–4). Hamuru iki kat yağlı kağıt arasında ince bir şekilde açın, 30 dakika dondurucuda bekletin, çıkarınca kesip şekillendirmeden önce biraz ılınmasını bekleyin. Hamur artıklarını tekrar bir araya getirip açabilirsiniz. Karışımı kremalı puf lar veya ekler için kullanabilir, meyveli kekler ve tatlı ekmeklerin üzerine kıtır bir süs olarak koyabilirsiniz. Birkaç hafta buzlukta bekleyebilir.



②

PROFİTEROL / EKLER HAMURU (Choux Pastry)

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 45, 51

Su, tereyağı, şeker ve tuzu bir tencerede kaynatın, unu telle kuvvetle çırpılarak yedirin ve tencerenin dibinde beyaz bir katman oluşana kadar, 2–3 dakika süreyle, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kaynatın. Karışımı kaba koyup düz çırpıcı ya da esnek kenarlı çırpıcıyla en az 2 dakika yoğurun (hız ayarı 2). Sonra yumurtaları teker teker, her biri iyice karışana kadar bekleyerek ekleyin. Bu hamuru her türlü tatlı kremalı puf ve eklerde kullanabilirsiniz.



③

POLONYA MANTISI HAMURU (Pierogi Dough)

MALZEMELER İÇİN BKZ. SAYFA 59

Hamurun malzemelerini karıştırma kabına koyun ve hamur haline gelmesi için düz çırpıcıyla yoğurun (hız ayarı 2–4). Bu şekilde hazırlayacağınız hamuru, etli, tavuklu, balıklı, peynirli veya sebze li dumplinglerle (hamur köfteleri) kullanabilirsiniz. Tuzlu paylara da uygun bir hamurdur.





Basit krema tarifleri

①

PASTA KREMASI

- 500 g UHT süt
- 125 g şeker
- 4 orta boy yumurta
- 50 g mısır unu
- 1/2 çk vanilya çekirdeği ezmesi

Sütün 300 gramı içinde şekerin tamamını kaynatın. Kalan sütü, derin bir karıştırma kabında yumurtalarla karıştırın. Mısır ununu ekleyin. Süt ve şeker karışımı kaynamaya başlayınca, yumurtalı süt karışımını bir yandan telle kuvvetle çırparak ekleyin ve çırpma hiç ara vermeden karışımı 3-4 dakika fokurdatmadan kaynatın. Bir kaseye döküp üzerinde hiç boşluk kalmamasına dikkat ederek streç film ile örtün. Pasta kremasını buzdolabında sızdırmaz bir kapta 2 hafta bekletebilirsiniz. Birçok farklı pastane tarifinde temel olarak kullanılabilir.

②

KÖPÜK KREMA (Crème Légère)

- 300 g pasta kreması
- 200 g çırpılmış krema

Pasta kremasını karıştırma kabına koyup çırpma teliyle, hızı 2'den başlatıp yavaş yavaş 6'ya çıkararak pürüzsüz ve akıcı olana kadar karıştırın. Çırpılmış kremayı ekleyip 2-4 hız ayarında çırpma devam edin. Köpük kremayı dolgu ya da dekorasyon amacıyla kullanabilirsiniz.



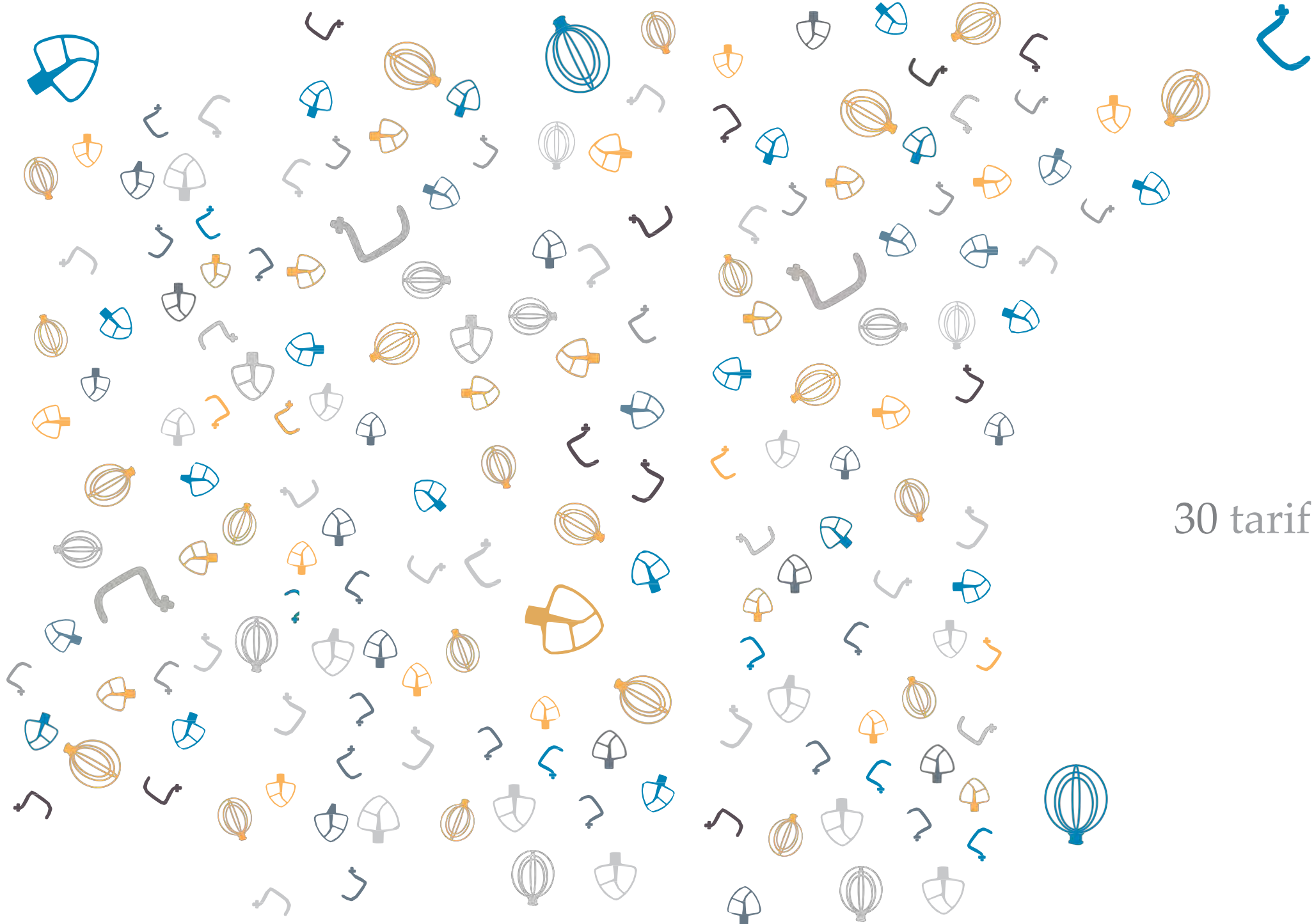
③

BADEM EZMESİ (Frangipane)

- 150 g tereyağı, oda sıcaklığında
- 150 g şeker
- 2 orta boy yumurta
- 150 g soyulmuş ve çekilmiş badem
- 75 g has beyaz un (tip 405)

Tüm malzemeleri kaba koyup çırpma teliyle en az 2-4 dakika, kremamsı bir karışım elde edilene kadar karıştırın (hız ayarı 2-4). Badem ezmesi tartöletler, katlı kekler ve diğer pek çok hamurun içini doldurmak için kullanılabilir. Buzdolabında sızdırmaz bir kapta 2-3 hafta bekletebilirsiniz. Önemli: Kullanmadan önce 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.





30 tarif

Üzümlü kek

KÜÇÜK = 16 PORSİYON

HAMUR

250 g süt
80 g kuru üzüm
500 g has beyaz un (tip 405)
1 poşet kuru maya (7g)
50 g tereyağı, oda sıcaklığında
2 büyük yumurta
10 g deniz tuzu, "fleur de sel"

ORTA = 16 PORSİYON

HAMUR

250 g süt
80 g kuru üzüm
500 g has beyaz un
1 poşet kuru maya
50 g tereyağı
2 büyük yumurta
10 g deniz tuzu

BÜYÜK = 16 PORSİYON

HAMUR

250 g süt
80 g kuru üzüm
500 g has beyaz un
1 poşet kuru maya
50 g tereyağı
2 büyük yumurta
10 g deniz tuzu

Fırını önceden 220°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Kek kabını yumuşamış tereyağıyla yağlayın.

Mayalanma süresi: 60–90 dakika, pişirme süresi: 20-22 dakika



Sütü ve kuru üzümü bir tencereye koyup biraz ısıtın ve 5 dakika bekletin.

Sonra tüm malzemeleri kaba koyup hamur yoğurma kancasıyla en az 4-5 dakika yoğurun (hız ayarı 2–4).

Hamuru hafifçe unladığınız çalışma yüzeyine aktarın 1 dakika elinizle yoğurun, sonra rulo haline getirip kek kalıbına fazla bastırmadan, eşit yerleşecek şekilde doldurun. Bir kesme tahtasına koyup üzerini bezle kapatarak 60 ila 90 dakika mayalanmaya bırakın.

Kekinizi önceden ısıtılmış fırında 20–22 dakika pişirin. Kek kalıbını fırından çıkarıp tel ızgarada 5 dakika soğumaya bıraktıktan sonra ters çevirin, keki çıkarın ve tamamen soğumasını bekleyin.



Biberiyeli ve susamlı toplar

KÜÇÜK = 8 TOP

HAMUR

250 g beyaz spelt unu (tip 630)
250 gram taze krema (crème
fraîche)
1 orta boy yumurta
6 g deniz tuzu,
"fleur de sel"
1 çk kabartma tozu

ÜSTÜ İÇİN

15 g ayıklanmış biberiye
yaprağı
70 g **SESAM** susam tanesi

ORTA = 8 TOP

HAMUR

250 g beyaz spelt unu
250 gram taze
krema
1 orta boy yumurta
6 g deniz tuzu,
"fleur de sel"
1 çk kabartma tozu

USTU İÇİN

15 g ayıklanmış biberiye
yaprağı
70 g susam tanesi

BÜYÜK = 16 TOP

HAMUR

500 g beyaz spelt unu
500 gram taze
krema
2 orta boy yumurta
12 g deniz tuzu,
"fleur de sel"
2 çk kabartma tozu

USTU İÇİN

30 g ayıklanmış biberiye
yaprağı
140 g susam tanesi

Fırını önceden 220°C'ye ısıtın (turbo fırın) ve topları 200°C'de (turbo fırın) pişirin.
1 veya 2 tepsiye pişirme kağıdı koyun.
Pişirme süresi: 30-35 dakika



Biberiye yapraklarını kıyın, susam taneleriyle sığ bir kaba koyup iyice karıştırın.

Hamur malzemelerini mikser kabına koyup düz çırpıcıyla pürüzsüz hale gelene kadar yoğurun (hız ayarı 2-4). Malzemeler birbirine karışır karışmaz çırpmayı durdurun.

Islak bir kaşıkla hamuru 8 veya 16 porsiyona ayırın. Ellerinizi hafifçe ıslatıp her parçayı top halinde şekillendirin, biberiye ve susam karışımında yuvarlayıp kağıt yerleştirdiğiniz fırın tepsisine koyun. Önceden ısıtılmış fırında, ktır olana kadar 30-35 dakika pişirin.



Raventli kekler (Rhubarb Cakes)

KÜÇÜK = 4 KEK

HAMUR

250 g beyaz spelt unu (tip 630)
100 g tereyağı, oda sıcaklığında
75 g şeker kamışı şekeri
2 orta boy yumurta
5 g kabartma tozu
40 g yoğurt
1 tutam deniz tuzu, "fleur de sel"

KIRINTI KARIŞIMI

100 g beyaz spelt unu (tip 630)
50 gram soğuk tereyağı, doğranmış
50 g şeker kamışı şekeri

DOLGU

100 g şeker kamışı şekeri
500 g doğranmış ravent
1 yk soğuk su
1/2 çk mısır unu

ORTA = 4 KEK

HAMUR

200 g beyaz spelt unu
100 gram tereyağı
75 g şeker kamışı şekeri
2 orta boy yumurta
5 g kabartma tozu
40 g yoğurt
1 tutam deniz tuzu

KIRINTI KARIŞIMI

100 g beyaz spelt unu
50 gram soğuk tereyağı
50 g şeker kamışı şekeri

DOLGU

100 g şeker kamışı şekeri
500 g ravent
1 yk soğuk su
1/2 çk mısır unu

BÜYÜK = 8 KEK

HAMUR

400 g beyaz spelt unu
200 gram tereyağı
150 g şeker kamışı şekeri
4 orta boy yumurta
10 g kabartma tozu
80 g yoğurt
2 tutam deniz tuzu

KIRINTI KARIŞIMI

200 g beyaz spelt unu
100 gram soğuk tereyağı
100 g şeker kamışı şekeri

DOLGU

200 g şeker kamışı şekeri
1 kg ravent
2 yk soğuk su
1 çk mısır unu

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın (turbo fırın).

4 adet (K/O) veya 8 adet (B) küçük turta kalıbını (çapı 13 cm ve tabanı çıkabilen) yağlayın ve soğutun.

Pişirme süresi: 22-25 dakika



Basit kek karışımını ve kırıntı hamurunu sayfa 19'daki tarife göre hazırlayın.

Kek karışımını turta kalıplarına paylaştırıp ıslak bir kaşıkla eşit şekilde yayın, ortalarını düzleştirip kenarlarından hafifçe kabartın. Kalıpları fırın tepsisine koyup 15 dakika dondurucuda bekletin.

Dolgu için, şekeri bir tencereye koyup karıştırmadan eritin. Raventi ekleyip 2-3 dakika orta ateşte pişirin. Karışımı koyulaştırmak için mısır ununu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Raventli karışımı dondurulmuş kalıplara eşit bölüştürün. Kırıntı karışımını elinizle biraz bastırarak ravent karışımının üzerini kapatın. Kalıpları önceden ısıtılmış fırına sürün, 22-25 dakika pişirin, sonra tel ızgarada 20 dakika soğumaya bırakın.



Domatesli turta

KÜÇÜK = 4 PORSEYON

HAMUR

200 g beyaz spelt unu (tip 630)
40 g fındık
40 g rendelenmiş sert peynir
30 g yulaf ezmesi
70 g zeytinyağı
1 büyük yumurta
1/2 çk deniz tuzu, "fleur de sel"

ÜSTÜ İÇİN

500 g etli domates
200 g zeytin ezmesi

GARNİTÜR

Fesleğen yaprakları
1 yk çekirdeksiz siyah zeytin
Deniz tuzu
Zeytinyağı

ORTA = 4 PORSEYON

HAMUR

200 g beyaz spelt unu
40 g fındık
40 g sert peynir
30 g yulaf ezmesi
70 g zeytinyağı
1 büyük yumurta
1/2 çk deniz tuzu

ÜSTÜ İÇİN

500 g etli domates
200 g zeytin ezmesi

GARNİTÜR

Fesleğen yaprakları
1 yk zeytin
Deniz tuzu
Zeytinyağı

BÜYÜK = 8 PORSEYON

HAMUR

400 g beyaz spelt unu
80 g fındık
80 g sert peynir
60 g yulaf ezmesi
140 g zeytinyağı
2 büyük yumurta
1 çk deniz tuzu

ÜSTÜ İÇİN

1 kg etli domates
400 g zeytin ezmesi

GARNİTÜR

Fesleğen yaprakları
2 yk zeytin
Deniz tuzu
Zeytinyağı

Fırını önceden 190°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Kelepçeli kek kalıbının tabanına (K/O = Ø 23 cm, B = Ø 28 cm) yağlı kağıt yerleştirin.
Mayalanma süresi: 25 dakika, pişirme süresi: 22–25 dakika (K/O), 25–28 dakika (B)



Hamur malzemelerini mikser kabına koyup düz çırpıcıyla iri kırintılı bir hamur haline gelene kadar yoğurun (hız ayarı 2–4). Hamuru kalıba koyup önce ellerinizle, sonra bir kaşığın tersiyle hafifçe bastırarak eşit bir şekilde yayın. Kalıbı 10 dakika buzdolabında beklettikten sonra, önceden ısıtılmış fırına sürün. Tel ızgarada 15 dakika soğumaya bırakın.

Domatesleri yıkayıp kuruladıktan sonra orta kalınlıkta eşit dilimleyin.

Kalıbı kesme tahtasına çıkarın, hamur tabanını zeytin ezmesiyle kaplayıp üzerine domates dilimlerini yerleştirin. Fesleğen yaprağı ve siyah zeytinle süsleyip biraz deniz tuzu ve zeytinyağıyla tatlandırın.



Cheesecake

KÜÇÜK = 6-12 PORSIYON

TABAN

100 g bisküvi (ufalanmış)
50 g tereyağı, erimiş

DOLGU

3 yaprak jelatin
300 g tam yağlı krem peynir
40 g şeker
200 g çilek püresi
100 g çırpılmış krema

GARNİTÜR

Karışık orman meyveleri
Yenebilir çiçekler

ORTA = 12-16 P.

TABAN

200 g bisküvi (ufalanmış)
100 g tereyağı, erimiş

DOLGU

6 yaprak jelatin
600 g krem peynir
80 g şeker
400 g çilek
200 g krema

GARNİTÜR

Karışık orman meyveleri
Yenebilir çiçekler

BÜYÜK = 12-16 PORSIYON

TABAN

200 g bisküvi (ufalanmış)
100 g tereyağı, erimiş

DOLGU

6 yaprak jelatin
600 g krem peynir
80 g şeker
400 g çilek
200 g krema

GARNİTÜR

Karışık orman meyveleri
Yenebilir çiçekler

Kelepçeli kek kalıbının tabanına ve yanlarına
(K = çap 18-20 cm, O/B = çap 23 cm) yağlı kağıt yerleştirin.



Ufalanmış bisküvileri tereyağıyla karıştırıp kalıbın tabanına bastırın. Jelatini soğuk suda ıslatın.

Krem peynirle şekeri mikser kabına koyup çırpma teliyle en az 2 dakika, kremamsı bir karışım elde edilene kadar yoğurun (hız ayarı 2-6). Çilek püresini 2 hızda karışıma ekleyin.

Jelatini fazla suyunu almak için sıkın, iki çorba kaşığı sıcak (kaynar değil) suda çözüp karışıma ekleyin. Kremayı ekleyip tüm malzemeler iyice karışana kadar çırpın.

Karışımı kalıba döküp bir gece buzdolabında bekletin. Sonra kalıptan çıkarıp meyveler ve çiçeklerle süsleyin.



Peynirli ve jambonlu ekmek

KÜÇÜK = 1 KÜÇÜK EKMEK

HAMUR

250 g güçlü beyaz un (tip 550)
40 g rendelenmiş
Emmental peyniri
30 g jambon, küçük doğranmış
5 g rafine deniz tuzu
1/2 poşet kuru maya (4 g)
1 tutam rezene tohumu
175 g ılık su

ORTA = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
80 g rendelenmiş
Emmental peyniri
60 g jambon
10 g rafine deniz tuzu
1 poşet kuru maya (7 g)
1/2 çk rezene tohumu
350 g su

BÜYÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
80 g rendelenmiş
Emmental peyniri
60 g jambon
10 g rafine deniz tuzu
1 poşet kuru maya (7 g)
1/2 çk rezene tohumu
350 g su

Fırını önceden 230°C'ye ısıtın (turbo fırın). Bir tepsiye pişirme kağıdı koyun.
Mayalanma süresi: 65 dakika
Pişirme süresi: 20-23 dakika (K), 25-30 dakika (O/B)



Tüm malzemeleri mikser kabına koyup hamur yoğurma kancasıyla en az 4-5 dakika yoğurun (hız ayarı 2-4). Hamuru örtüp 20 dakika mayalanmaya bırakın.

Ardından hamuru unlanmış yüzeye koyarak üst kenarını ortaya kadar katlayın. Alt kenarları ve yanlarıyla devam edin. Hamur böylece daha elastik olur.

Hamuru yaklaşık 30 cm uzunluğunda bir rulo haline getirip ek yeri aşağı bakacak şekilde fırın tepsisine koyun, ardından hamur sıyırıcı veya bıçak ile üzerine boyuna bir yarık açın. Hamurun ikiye ayrılmaması için yarığı hem yukardan hem aşağıdan 4-5'er cm içeride başlatıp bitirin. Parçaları hafifçe unlayıp birbirinin üzerine katlayarak örgüye benzer bir efekt oluşturun. Hamurun üstünü bezle örtüp ılık bir yerde 45 dakika mayalanmasını bekleyin.

Ekmeği önceden ısıtılmış fırında, kabuğu nar gibi kızarana kadar pişirin. Sonra da tel ızgarada soğumaya bırakın. Bu ekmek kızartılınca da çok lezzetli olur.

Elmalı ve armutlu turta

KÜÇÜK = 8 PORSİYON

TABAN

200 g beyaz spelt unu (tip 630)
100 g yumuşamış tereyağı
75 g şeker kamışı şekeri
40 g yoğurt
2 büyük yumurta
5 g kabartma tozu
1 tutam deniz tuzu, "fleur de sel"

ÜSTÜ İÇİN

4-5 elma
1 armut
Süsleme için pudra şekeri

ORTA = 8 PORSİYON

TABAN

200 g beyaz spelt unu
100 g yumuşamış tereyağı
75 g şeker kamışı şekeri
40 g yoğurt
2 büyük yumurta
5 g kabartma tozu
1 tutam deniz tuzu

ÜSTÜ İÇİN

4-5 elma
1 armut
Pudra şekeri

BÜYÜK = 16 PORSİYON

TABAN

400 g beyaz spelt unu
200 g yumuşamış tereyağı
150 g şeker kamışı şekeri
80 g yoğurt
4 büyük yumurta
10 g kabartma tozu
2 tutam deniz tuzu

USTU İÇİN

9-10 elma
1 veya 2 armut
Pudra şekeri

Fırını önceden 200°C'ye ısıtın (turbo fırın).
Kelepçeli kek kalıbının tabanına (K/O = çap 30 cm) veya fırın tepsisine (B) yağlı kağıt yerleştirin.

Pişirme süresi: 32-35 dakika (K/O), 45-50 dakika (B)



Sayfa 19'deki tarife göre basit kek karışımı hazırlayın.

Soğuk suya batırdığınız spatula veya kaşık tersi ile kek karışımını kağıdın üzerine eşitçe yayın.

Elmaları soyun, dörde bölüp çekirdeklerini çıkartın, sonra her çeyreği ince dilimlere ayırın. Elma dilimlerini çevreden merkeze doğru yuvarlak şekilde, kenarlarını üst üste getirerek dizin. Ortasında armut için yer bırakın.

Armudun dipten üçte birlik kısmını kesip atın. Kalan üst kısmının kabuğunu alacalı soyun. Küçük bir kaşıkla çekirdek kısmını çıkarın. Armudu merkeze oturtun.

Çevresinde kalan boşlukları elma dilimleriyle doldurun. Keki önceden ısıtılmış fırında pişirin. Keki fırından çıkarın ve fırını ızgara ayarına getirin (orta ısı). Üstüne pudra şekeri serptiğiniz keki tekrar fırına sürün. Karamelize olması için 3-5 dakika bekletin, bu sırada yanmamasına dikkat edin.

Çilekli tartöletler

KÜÇÜK = 6 TARTÖLET

TART HAMURU

300 g has beyaz un (tip 405)
1 tutam karbonat
1 çk kabartma tozu
1 tutam deniz tuzu
125 g doğranmış soğuk tereyağı
110 g şeker
1 büyük yumurta
1-2 yk soğuk soda

DOLGU

250 g soğuk mascarpone
250 g soğuk krem şanti
(%32-35 yağlı)
30 g şeker
1 tutam vanilya çekirdeği ezmesi
30-40 çilek

ORTA = 6 TARTÖLET

TART HAMURU

300 g has beyaz un
1 tutam karbonat
1 çk kabartma tozu
1 tutam deniz tuzu
125 g soğuk tereyağı
110 g şeker
1 büyük yumurta
1-2 yk soda

DOLGU

250 g mascarpone
250 g krem şanti
(%32-35 yağlı)
30 g şeker
1 tutam vanilya...
30-40 çilek

BÜYÜK = 12 TARTÖLET

TART HAMURU

600 g has beyaz un
2 tutam karbonat
2 çk kabartma tozu
2 tutam deniz tuzu
250 g soğuk tereyağı
220 g şeker
2 büyük yumurta
2-4 yk soda

DOLGU

500 g mascarpone
500 g soğuk krem şanti
(%32-35 yağlı)
60 g şeker
2 tutam vanilya...
60-80 çilek

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın (normal fırın).

6 adet (K/O) veya 12 adet (B) tabanı çıkabilen turta kalıbını (20x8 cm) yağlayın.

Mayalanma süresi: 160-165 dakika, pişirme süresi: 20-22 dakika



Sayfa 19'deki tarife göre tart hamuru hazırlayın.

Hamuru parçalara ayırın, karıştırma kabına koyun, 10-15 dakika bekletip düz çırpıcıyla tekrar yoğurun. Hamuru rulo haline getirin, 6 veya 12 parçaya ayırın, parçaları iki kat streç film arasında ince bir şekilde açın ve kalıpların tabanına yerleştirin. Üzerinde çatalla delikler açın. Kalıpları 30 dakika buzdolabında beklettikten sonra, önceden ısıtılmış fırında pişirin. Tel ızgarada soğumaya bırakın.

Meyveler dışındaki dolgu malzemelerini karıştırma kabına koyup çırpma teliyle, hızı 2'den başlatıp yavaş yavaş 6 ila 8'e çıkararak karıştırın. Dolgu, sert ama kıvamlı bir krema şeklinde olmalıdır.

Dolguyu krema torbasına doldurun, torbanın ucunu kesin ve tartöletlerin üzerine küçük toplar şeklinde sıkın, çilekle süsleyin.

Bademli çörekler

KÜÇÜK = 6 ÇÖREK

HAMUR

300 g beyaz spelt unu (tip 630)
75 g şeker
1/2 poşet kuru maya (4 g)
50 g yumuşamış tereyağı
140 g ılık süt
1 orta boy yumurta
4 g rafine deniz tuzu

DOLGU

Badem ezmesi
(tarifte verilen miktarların yarısını kullanın)

ORTA = 12 ÇÖREK

HAMUR

600 g beyaz spelt unu
150 g şeker
1 poşet kuru maya
100 g tereyağı
280 g süt
2 orta boy yumurta
8 g rafine deniz tuzu

DOLGU

Badem ezmesi

BÜYÜK = 12 ÇÖREK

HAMUR

600 g beyaz spelt unu
150 g şeker
1 poşet kuru maya
100 g yumuşamış tereyağı
280 g süt
2 orta boy yumurta
8 g rafine deniz tuzu

DOLGU

Badem ezmesi

Fırını 220°C'ye önceden ısıtın (turbo fırın) ve çörekleri 200°C'de (turbo fırın) pişirin.
1 veya 2 tepsiye pişirme kağıdı koyun.
1 yumurta sarısını biraz kremayla çırpın.
Mayalanma süresi: 130-160 dakika, pişirme süresi: 20-22 dakika



Sayfa 17'deki tarife göre tatlı ekmek hamuru ve sayfa 23'teki tarife göre badem ezmesi hazırlayın.

Tatlı hamuru hafifçe unlanmış yüzeye koyarak ellerinizle kare şekline getirin. Üst kenarından başlayıp alt kenar ve yanlarla devam ederek, her kenarı ortaya kadar katlayın. Merdaneyle yaklaşık 70 x 45 cm'lik bir dikdörtgen halinde açın.

Badem ezmesini hamurun içine eşit yaydıktan sonra, uzun kenarından başlayarak hamuru yuvarlayın. Ruloyu 6 veya 12 eşit dilime ayırın, her birinin tepesine tahta kaşığı tersiyle bastırarak badem ezmesinin iki yandan biraz çıkmasını sağlayın.

Çörekleri fırın tepsilerine koyun, üstlerini örtüp 1.5-2 saat mayalanmaya bırakın. Ardından üzerlerine yumurta sarısı sürün. Çöreklerin eşit pişmesi için tepsileri tek tek fırına vermeniz faydalı olur. Pişen çörekleri tel ızgarada soğumaya bırakın.

Şekerli içi boş poğaçalar (Chouquettes)

KÜÇÜK = 40 POĞAÇA

PROFİTEROL HAMURU

250 g su
60 g tereyağı
50 g şeker
1 tutam deniz tuzu
125 g has beyaz un (tip
405), elenmiş
3 orta boy yumurta

GARNİTÜR
Şeker taneleri

ORTA = 40 POĞAÇA

PROFİTEROL HAMURU

250 g su
60 g tereyağı
50 g şeker
1 tutam deniz tuzu
125 g has beyaz un,
elenmiş
3 orta boy yumurta

GARNİTÜR
Şeker taneleri

BÜYÜK = 80 POĞAÇA

PROFİTEROL HAMURU

500 g su
120 g tereyağı
100 g şeker
2 tutam deniz tuzu
250 g has beyaz un,
elenmiş
6 orta boy yumurta

GARNİTÜR
Şeker taneleri

Fırını önceden 190°C'ye ısıtın (normal fırın).
1 veya 2 tepsiyi hafifçe yağlayın veya pişirme kağıdıyla kaplayın.
Pişirme süresi: 25-28 dakika



Sayfa 21'deki tarife göre profiterol hamurunu hazırlayın.

Hamuru krema torbasına koyun, torbanın ucunu kesin ve tepsilere kabarmalarına yer bırakacak şekilde aralıklı olarak, kiraz büyüklüğünde toplar halinde sıkın.

Üzerlerine şeker tanelerini serpip önceden ısıtılmış fırında 25-28 dakika pişirin. Pişirme sırasında fırının kapağını açmayın, poğaçalar sönebilir. Pişen poğaçaları tel ızgarada soğumaya bırakın.

Kalanları açıkta bekletin, kapalı kavanoza koyarsanız **24 saat** kaybolur.



Tarçınlı doughnut'lar

KÜÇÜK = 12 ÇÖREK

HAMUR

280 g beyaz spelt unu (tip 630)
4 g kuru maya
50 g şeker
1 orta boy yumurta
180 g ılık süt
1 tutam deniz tuzu, "fleur de sel"
20 g bitkisel yağ

KAPLAMA

80 g şeker
1 yk tarçın

ORTA = 12 ÇÖREK

HAMUR

280 g beyaz spelt unu
4 g kuru maya
50 g şeker
1 orta boy yumurta
180 g süt
1 tutam deniz tuzu
20 g bitkisel yağ

KAPLAMA

80 g şeker
1 yk tarçın

BÜYÜK = 24 ÇÖREK

HAMUR

560 g beyaz spelt unu
7 g kuru maya
100 g şeker
2 orta boy yumurta
360 g süt
2 tutam deniz tuzu
40 g bitkisel yağ

KAPLAMA

160 g şeker
2 yk tarçın

Derin ve yüksek kenarlı bir tavada 2-3 litre yağ 180°C'ye ısıtın.
Mayalanma süresi: 85-100 dakika



Tüm malzemeleri mikser kabına koyup hamur yoğurma kancasıyla en az 4-5 dakika yoğurun (hız ayarı 2-4). Hamuru örtüp 40 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye koyarak ellerinizle kare şekline getirin. Üst kenarından başlayıp alt kenar ve yanlarla devam ederek, her kenarı ortaya kadar katlayın; hamur böylece daha elastik olur. Bu hamur biraz yapışkan olacaktır.

Hamuru rulo haline getirip 12 veya 24 parçaya kesin, unladığınız ellerinizle top şeklinde yuvarlayıp çalışma yüzeyine koyun. Hamuru örtüp 45-60 dakika mayalanmaya bırakın.

Sonra kızgın yağa azar azar atarak iyice kızartın. Tarçınla şekeri karıştırın ve pişen çörekleri karışımında yuvarlayın.



Haşhaşlı yıldız çörekler

KÜÇÜK = 6 ÇÖREK

HAMUR

135 g beyaz spelt unu (tip 630)
3-4 g kuru maya
50 g kaliteli krem bal
165 g ılık su
6 g deniz tuzu

GARNİTÜR

1-2 yk haşhaş tohumu

ORTA = 12 ÇÖREK

HAMUR

270 g beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya (7 g)
100 g bal
330 g su
12 g deniz tuzu

GARNİTÜR

2-3 yk haşhaş tohumu

BÜYÜK = 12 ÇÖREK

HAMUR

270 g beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya (7 g)
100 g bal
330 g su
12 g deniz tuzu

GARNİTÜR

2-3 yk haşhaş tohumu

Fırını önceden 220°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Fırın tepsilerine pişirme kağıdı koyun.

Mayalanma süresi: 65-80 dakika, pişirme süresi: 12-14 dakika



Sayfa 17'deki tarife göre basit kepekli ekmeç hamuru hazırlayın.

Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye koyarak ellerinizle kare şekline getirin. Üst kenarından başlayıp alt kenar ve yanlarla devam ederek, her kenarı ortaya kadar katlayın. Hamuru rulo haline getirin ve 6 veya 12 eşit parçaya ayırın. Parçaları top haline getirin, 10 dakika dinlendirin, sonra yaklaşık 7 cm çapında daireler olacak şekilde bastırın.

Hamurları önce suya daldırıp ardından haşhaş tohumuna yatırarak bir yüzlerini haşhaşla kaplayın. Plastik bir kesiciyle hamurların ortasında birbiriyle kesişen üç çizgi çekin fakat hamuru kenarına kadar kesmeyin. Bu şekilde uçları merkeze bakan altı tane üçgen elde etmiş olacaksınız. Üçgenlerin uçlarını parmaklarınızla tutup alttan dışarı doğru bastırarak çıkarın ve hamurun üzerine katlayın. Böylece hamurun merkezinde bir delik açmış olacaksınız. Yıldızları tepsilere dizin, örtün ve 45-60 dakika mayalanmaya bırakın.

Ardından tepsileri önceden ısıtılmış fırında teker teker, nar gibi kızarana kadar 12-14 dakika pişirin.



Ekler

Uğraştırır ama değer!

KÜÇÜK = 12 EKLER

EKLER HAMURU (Choux Pastry)

250 g su
60 g tereyağı
50 g şeker
1 tutam deniz tuzu
125 g has beyaz un (tip 405),
elenmiş
3 orta boy yumurta

Kraker hamuru
Köpük krema

GARNİTÜR
Ahududu

ORTA = 12 EKLER

EKLER HAMURU (Choux Pastry)

250 g su
60 g tereyağı
50 g şeker
1 tutam deniz tuzu
125 g has beyaz un,
elenmiş
3 orta boy yumurta

Kraker hamuru
Köpük krema

GARNİTÜR
Ahududu

BÜYÜK = 24 EKLER

EKLER HAMURU (Choux Pastry)

500 g su
120 g tereyağı
100 g şeker
2 tutam deniz tuzu
250 g has beyaz un,
elenmiş
6 orta boy yumurta

Tariftekinin iki katı
miktarla hazırlayacağınız:

Kraker hamuru
Köpük krema

GARNİTÜR
Ahududu

Fırını önceden 200°C'ye ısıtın (normal fırın).
1 veya 2 tepsiyi hafifçe yağlayın veya pişirme kağıdıyla kaplayın.
Mayalanma süresi: 30 dakika, pişirme süresi: 28-30 dakika



Sayfa 21'deki tariflere göre ekler hamuru ve kraker hamuru hazırlayın. Sayfa 23'teki tarife göre köpük krema hazırlayın.

Ekler hamurunu krema torbasına koyun, **torbanın ucunu kesin** ve tepsilere kabarmalarına yer bırakacak şekilde aralıklı olarak, 10-11 cm'lik parçalar halinde sıkın. Kraker hamurunu aynı boyda şekillendirin ve üstüne koyun. Kalan kraker hamurunu daha sonra kullanmak için dondurabilirsiniz.

28-30 dakika pişirin (tepsileri teker teker koyun). Pişirme sırasında fırının kapağını açmayın, eklerler sönebilir. Piştikten sonra tel ızgarada soğumaya bırakın. Boyuna ikiye kesin. İçlerini doldurmak için köpük kremayı sıkma torbasına koyun, torbanın ucuna **keskin** takın ve eklerlerin ortasına boydan boya sıkın, ahududu ile süsleyin.



Soğanlı turta

KÜÇÜK = 12 PORSIYON

HAMUR

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
320 g ılık su
12 g deniz tuzu, "fleur de sel"

ÜSTÜ İÇİN

1,1 kg soğan
100 g tereyağı
230 g krema
2 büyük yumurta
Deniz tuzu, karabiber,
muskat

ORTA = 12 PORSIYON

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
320 g su
12 g deniz tuzu

ÜSTÜ İÇİN

1,1 kg soğan
100 g tereyağı
230 g krema
2 büyük yumurta
Deniz tuzu, karabiber,
muskat

BÜYÜK = 12 PORSIYON

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
320 g su
12 g deniz tuzu

ÜSTÜ İÇİN

1,1 kg soğan
100 g tereyağı
230 g krema
2 büyük yumurta
Deniz tuzu, karabiber,
muskat

Fırını önceden 220°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Bir tepsiye pişirme kağıdı koyun.

Mayalanma süresi: 20 dakika, pişirme süresi: 20-22 dakika



Sayfa 15'teki tarife göre basit beyaz ekme hamuru hazırlayın.

Hamur mayalanırken soğanları soyup halka halka dilimleyin. Tereyağını tavada eritin, soğanları orta ateşte 10-12 dakika soteleyin, deniz tuzu ve karabiberle tatlandırın. Kremayı yumurtayla karıştırın, tuz, biber ve muskatla tatlandırıp tekrar karıştırın.

Ekme hamurunu merdaneyle, mümkünse doğrudan pişirme kağıdının üzerinde, fırın tepsisinin büyüklüğüne gelene kadar açın. Sonra tepsiye koyun. Kenarlarını biraz yukarı doğru katlayın. Soğanları hamurun üzerine eşitçe yayın, kremayı tüm soğanları kaplayacak şekilde dökün, ardından soğanlı turtayı önceden ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.

Soğanlı turta en iyi ılık yenir.

Çikolatalı armutlu muffinler

KÜÇÜK = 6 MUFFIN

HAMUR

100 g has beyaz un (tip 405)
25 g toz kakao
60 g pudra şekeri
55 g tereyağı, oda sıcaklığında
20 g zeytinyağı
50 g bitter çikolata (%70 kakao), parçalanmış
1/2 çk karbonat
1/2 çk kabartma tozu
75 g süt
1 orta boy yumurta

DOLGU

1 armut (fazla olgun olmayan)

ORTA = 12 M.

HAMUR

200 g has beyaz un
50 g toz kakao
120 g pudra şekeri
110 g tereyağı
40 g zeytinyağı
100 g bitter çikolata, parçalanmış
1 çk karbonat
1 çk kabartma tozu
150 g süt
2 orta boy yumurta

DOLGU

2 armut

BÜYÜK = 12 MUFFIN

HAMUR

200 g has beyaz un
50 g toz kakao
120 g pudra şekeri
110 g tereyağı
40 g zeytinyağı
100 g bitter çikolata (%70), parçalanmış
1 çk karbonat
1 çk kabartma tozu
150 g süt
2 orta boy yumurta

DOLGU

2 armut (fazla olgun olmayan)

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın (normal fırın).
1 KitchenAid muffin tepsi (yağlı değil).
Pişirme süresi: 20 dakika



Armutları ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın, sonra her bir yarımı üçe bölün.

Muffin malzemelerini kaba koyup çırpma teliyle kremamsı kıvama gelene kadar yoğurun (hız ayarı 2-4). Malzemeler birbirine iyice karışır karışmaz çırpmayı durdurun.

Karışımı muffin kalıplarına eşit paylaşın ve her birinin üstüne bir dilim armut koyun.

Muffinleri önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Tel ızgarada 10 dakika soğumaya bıraktıktan sonra kalıplardan çıkarın.



Dolgulu tatlı çörekler

KÜÇÜK = 6 ÇÖREK

HAMUR

10 g yaş maya
125 g ılık süt
300 g has beyaz un (tip 405)
30 g şeker
5 g rafine deniz tuzu
1 orta boy yumurta
70 g tereyağı, oda sıcaklığında

DOLGU

200 g erik püresi
70 g süt, oda sıcaklığında
(sürmek için)

ORTA = 6 ÇÖREK

HAMUR

10 g yaş maya
125 g ılık süt
300 g has beyaz un
30 g şeker
5 g rafine deniz tuzu
1 orta boy yumurta
70 g tereyağı

DOLGU

200 g erik püresi
70 g ılık süt
(sürmek için)

BÜYÜK = 12 ÇÖREK

HAMUR

20 g yaş maya
250 g ılık süt
600 g has beyaz un
60 g şeker
10 g rafine deniz tuzu
2 orta boy yumurta
140 g tereyağı

DOLGU

400 g erik püresi
140 g ılık süt
(sürmek için)

Fırını önceden 200°C'ye ısıtın (turbo fırın).
Bir cam fırın kabı ya da döküm güveci yağlayın.
Mayalanma süresi: 115 dakika, pişirme süresi: 23-25 dakika



Mayayı kapaklı kavanoza ufalayıp ılık sütü ekleyin, kapağı sıkıca kapatıp iyice çalkalayın, 10 dakika bekletin.

Kalan malzemeleri ve maya karışımını kaba koyup en az 4-5 dakika, kıvamlı bir mayalı hamur elde edilene kadar yoğurun (hız ayarı 2-4). Hamuru örtüp 60 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamuru unlanmış çalışma yüzeyine koyun, kare şekline getirin, üst kenarını ortaya kadar katlayın, ardından sırayla alt kenar ve yanlarla devam ederek her kenarı ortaya kadar katlayın. Hamuru rulo haline getirin, 6 veya 12 parçaya kesin, parçaları parmaklarınızla bastırarak 9-10 cm çapında düz yuvarlaklar yapın. Her yuvarlağın ortasına bir kaşık dolusu erik püresi koyun, yuvarlağı üzerine kapatıp bastırın ve hamurları ek yeri aşağıya bakacak şekilde kabın içine dizin.

Hamuru 45 dakika mayalanmaya bırakın, üzerine süt sürüp önceden ısıtılmış fırında 23-25 dakika pişirin.

İtalyan sucuklu Polonya mantısı

KÜÇÜK = 24 POLONYA
MANTISI

HAMUR

300 g güçlü beyaz un (tip 550)
130 g taze krema (crème fraiche)
80 g doğranmış soğuk
tereyağı
1 orta boy yumurta
1/2 çk kabartma tozu
1/2 çk rafine deniz tuzu

DOLGU

Yaklaşık 500 g İtalyan sucuk,
dışı soyulmuş

ÜSTÜNE SÜRME LİK

1 çırpılmış yumurta sarısı
1 yumurta akı

ORTA = 24 POLONYA
MANTISI

HAMUR

300 g güçlü beyaz un
130 g taze krema
80 g doğranmış soğuk
tereyağı
1 orta boy yumurta
1/2 çk kabartma tozu
1/2 çk rafine deniz tuzu

DOLGU

500 g İtalyan sucuk,
dışı soyulmuş

ÜSTÜNE SÜRME LİK

1 çırpılmış yumurta sarısı
1 yumurta akı

BÜYÜK = 48 POLONYA
MANTISI

HAMUR

600 g güçlü beyaz un
260 g taze krema
160 g doğranmış soğuk
tereyağı
2 orta boy yumurta
1 çk kabartma tozu
1 çk rafine deniz tuzu

DOLGU

Yaklaşık 1 kg İtalyan sucuk,
dışı soyulmuş

ÜSTÜNE SÜRME LİK

2 çırpılmış yumurta sarısı
1 yumurta akı

Fırını önceden 200°C'ye ısıtın (turbo fırın).

1 yuvarlak kurabiye kalıbı (10 cm çap).

Mayalanma süresi: 15 dakika, pişirme süresi: 22-25 dakika



Hamurun malzemelerini karıştırma kabına koyup düz çırpıcıyla yoğurun (hız ayarı 2-4).

Hamuru hafifçe unladığınız çalışma yüzeyinde ince bir şekilde açın. Kurabiye kalıbıyla yuvarlaklar çıkarıp kalanları toplayın, yoğurup tekrar açın. Tüm hamuru kullanana kadar tekrar edin.

İtalyan sucuğu 24 veya 48 dilime kesin, her bir yuvarlağın ortasına bir dilim koyup yuvarlağın yarısının kenarına yumurta sarısı sürün. Yuvarlağı üstüne katlayarak yarım ay haline getirin ve kenarlarını çatalla bastırın. Polonya mantılarını fırın tepsinine eşit dağıtın, üzerlerine yumurta beyazı sürüp 15 dakika kadar bekletin.

Ardından önceden ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.



Kızartmalık sandviç ekmeği

KÜÇÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
250 g ılık su
70 g ılık süt
12 g deniz tuzu

GARNİTÜR

35 g un
40 g su

ORTA = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
250 g ılık su
70 g ılık süt
12 g deniz tuzu

GARNİTÜR

35 g un
40 g su

BÜYÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
250 g ılık su
70 g ılık süt
12 g deniz tuzu

GARNİTÜR

35 g un
40 g su

Fırını önceden 230°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Bir ekmeç kalıbının (30 x 10 cm) dibine pişirme kağıdı yerleştirin.

Mayalanma süresi: 80 dakika, pişirme süresi: 22-25 dakika



Sayfa 15'teki tarife göre hamuru hazırlayın.

Hamuru rulo haline getirip somun kalıbına koyun, bezle örterek aşşap bir kesme tahtasında 60 dakika mayalanmaya bırakın.

Unu suyla karıştırıp karışımı küçük bir krema torbasına (kağıt ya da plastik) koyarak hamurun üzerine dekorasyon yapın.

Ekmeği önceden ısıtılmış fırına sürün, 22-25 dakika pişirin, sonra pişirme kağıdıyla birlikte kalıptan çıkarıp tel ızgarada soğumaya bırakın.



Kepekli / çavdarlı ekmek

KÜÇÜK = 1 KÜÇÜK EKMEK

HAMUR

11 g yaş maya
150 g ılık su
165 g beyaz spelt unu (tip 630)
100 g kepekli çavdar unu
6 g rafine deniz tuzu
25 g ay çekirdeği
25 g çekilmiş ceviz
25 g keten tohumu
1 yk hindistancevizi şurubu veya hindistancevizi şurubu

ORTA = 1 EKMEK

HAMUR

22 g yaş maya
300 g su
330 g beyaz spelt unu
100 g çavdar unu
12 g rafine deniz tuzu
50 g ay çekirdeği
50 g ceviz
50 g keten tohumu
2 yk hindistancevizi şurubu veya hindistancevizi şurubu

BÜYÜK = 1 EKMEK

HAMUR

22 g yaş maya
300 g su
330 g beyaz spelt unu
100 g kepekli çavdar unu
12 g rafine deniz tuzu
50 g ay çekirdeği
50 g ceviz
50 g keten tohumu
2 yk hindistancevizi şurubu veya hindistancevizi şurubu

Fırını önceden 230°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Bir ekmek kalıbının (30 x 10 cm) dibine pişirme kağıdı yerleştirin.

Mayalanma süresi: 55-70 dakika, pişirme süresi: 20-22 dakika (K), 25-27 dakika (O/B)



Sayfa 17'deki tarife göre hamuru hazırlayın.

Hamuru hafifçe unlanmış yüzeye koyarak ellerinizle kare şekline getirin. Üst kenarından başlayıp alt kenar ve yanlarla devam ederek, her kenarı ortaya kadar katlayın; hamur böylece daha elastik olur.

Hamuru rulo haline getirip somun kalıbına koyun, bezle örterek ılık bir yerde 45-60 dakika mayalanmaya bırakın.

Somunu önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin, sonra sıcaklığı 200°C'ye düşürüp 12 (K) veya 15-17 (O/B) dakika daha pişirin.

Pizza Susann'

KÜÇÜK = 4 PORSİYON

HAMUR

250 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
3-4 g kuru maya
140 g ılık su
20 g zeytinyağı
6 g deniz tuzu

SOS

150 g domates püresi
40 g zeytinyağı
2 tutam deniz tuzu
1 tutam pul biber
1/2 yk kurutulmuş İtalyan
veya Fransız otları

ÜSTÜ İÇİN

60 g rendelenmiş Gruyère peyniri
60 g rendelenmiş sert İtalyan peyniri
125 g mozzarella peyniri,
küçük doğranmış
Fesleğen yaprakları

ORTA = 4 PORSİYON

HAMUR

250 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
3-4 g kuru maya
140 g su
20 g zeytinyağı
6 g deniz tuzu

SOS

150 g domates püresi
40 g zeytinyağı
2 tutam deniz tuzu
1 tutam pul biber
1/2 yk kurutulmuş
İtalyan / Fransız otları

ÜSTÜ İÇİN

60 g Gruyère peyniri
60 g sert peynir
125 g mozzarella peyniri,
küçük doğranmış
Fesleğen yaprakları

BÜYÜK = 8 PORSİYON

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
6-8 g kuru maya
280 g su
40 g zeytinyağı
12 g deniz tuzu

SOS

300 g domates püresi
80 g zeytinyağı
4 tutam deniz tuzu
2 tutam pul biber
1 yk kurutulmuş İtalyan veya
Fransız otları

ÜSTÜ İÇİN

120 g Gruyère peyniri
120 g sert peynir
250 g mozzarella peyniri,
küçük doğranmış
Fesleğen yaprakları

Fırını önceden 250°C'ye en az 30 derece ısıtın (turbo fırın).

Yuvarlak bir kalıbın tabanına (K/O = Ø 30 cm) veya büyük bir fırın tepsisine (B) yağlı kağıt yerleştirin.

Mayalanma süresi: 50 dakika, pişirme süresi: 8-10 dakika (K/O), 14-16 dakika (B)



Sayfa 15'teki tarife göre Akdeniz ekmeği hamuru hazırlayın. Sos için bütün malzemeleri karıştırın.

Hamuru hafifçe unlanmış yüzeyde top haline getirip bezle örterek 30 dakika mayalanmaya bırakın. Hamuru açarak istediğiniz şekli verin, kalıba veya tepsiye koyun ve parmaklarınızla her tarafından eşitçe bastırın.

Sosu hamura yayıp rendelenmiş peynirleri ve mozzarella parçalarını pizzaya eşit dağıtın, sonra önceden ısıtılmış fırında pişirin. Fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis edin.



Zeytinli ekmek

KÜÇÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
320 g ılık su
12 g deniz tuzu

DOLGU

1/2 çk kurutulmuş İtalyan
veya Fransız otları
80 g siyah zeytin
(çekirdeksiz,
salamurasız/yağsız)

ORTA = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
320 g ılık su
12 g deniz tuzu

DOLGU

1/2 çk kurutulmuş
İtalyan / Fransız otları
80 g siyah zeytin
(çekirdeksiz,
salamurasız/yağsız)

BÜYÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un veya
beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
320 g ılık su
12 g deniz tuzu

DOLGU

1/2 çk kurutulmuş İtalyan veya
Fransız otları
80 g siyah zeytin
(çekirdeksiz,
salamurasız/yağsız)

Fırını önceden 240°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Bir tepsiye pişirme kağıdı koyun.

Mayalanma süresi: 70 dakika, pişirme süresi: 20-22 dakika



Sayfa 15'teki tarife göre Akdeniz ekmeği hamuru hazırlayın. Hamur hazır olunca otları ve zeytinleri ekleyin.

Hamuru yaklaşık 30 cm uzunluğunda bir rulo haline getirip ek yeri aşağı bakacak şekilde fırın tepsisine koyun. Bezle örtüp 60 dakika mayalanmaya bırakın.

Ekmeği önceden ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin, sonra tel ızgarada soğumaya bırakın.



"Pazar ekmeği"

KÜÇÜK = 1 EKMEK

HAMUR

10 g yaş maya
125 g ılık süt
300 g has beyaz un (tip 405)
30 g şeker
5 g rafine deniz tuzu
1 orta boy yumurta
70 g tereyağı, oda sıcaklığında

ORTA = 1 EKMEK

HAMUR

10 g yaş maya
125 g ılık süt
300 g has beyaz un
30 g şeker
5 g rafine deniz tuzu
1 orta boy yumurta
70 g tereyağı

BÜYÜK = 1 BÜYÜK EKMEK

HAMUR

20 g yaş maya
250 g ılık süt
600 g has beyaz un
60 g şeker
10 g rafine deniz tuzu
2 orta boy yumurta
140 g tereyağı

Fırını önceden 200°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Bir tepsiye pişirme kağıdı koyun.

Mayalanma süresi: 115 dakika, pişirme süresi: 22-25 dakika



Mayayı kapaklı kavanoza ufalayıp ılık sütü ekleyin, kapağı sıkıca kapatıp iyice çalkalayın, 10 dakika bekletin.

Kalan malzemeleri ve maya karışımını kaba koyup en az 4–5 dakika, kıvamlı bir mayalı hamur elde edilene kadar yoğurun (hız ayarı 2–4). Hamuru örtüp 1 saat mayalanmaya bırakın.

Hamuru unlanmış çalışma yüzeyine koyarak üst kenarını ortaya kadar katlayın, ardından alt kenar ve yanlarla devam ederek her kenarı ortaya kadar katlayın. Hamuru 30-35 cm'lik rulo haline getirip tepsiye koyun, örterek 45 dakika mayalanmaya bırakın.

Ardından önceden ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.

Domatesli ekme 

KÜÇÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
280 g ılık su
40 g zeytinyağı
12 g deniz tuzu

DOLGU

150 g domates püresi
40 g zeytinyağı
2 tutam deniz tuzu
1 tutam pul biber
1/2 yk kurutulmuş İtalyan
veya Fransız otları

ORTA = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya (7 g)
280 g ılık su
40 g zeytinyağı
12 g deniz tuzu

DOLGU

150 g domates püresi
40 g zeytinyağı
2 tutam deniz tuzu
1 tutam pul biber
1/2 yk kurutulmuş
İtalyan / Fransız otları

BÜYÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un veya
beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya (7 g)
280 g ılık su
40 g zeytinyağı
12 g deniz tuzu

DOLGU

150 g domates püresi
40 g zeytinyağı
2 tutam deniz tuzu
1 tutam pul biber
1/2 yk kurutulmuş İtalyan
veya Fransız otları

Fırını önceden 240°C'ye ısıtın (turbo fırın).

Yuvarlak bir fırın kabına (çap 23 cm, derinlik 5 cm) pişirme kağıdı koyun.

Mayalanma süresi: 80 dakika, pişirme süresi: 22-25 dakika



Sayfa 15'teki tarife göre Akdeniz ekmeği hamuru hazırlayın. Dolgu malzemelerinin tümünü karıştırın.

Hamuru unladığınız çalışma yüzeyinde 50 x 40 cm dikdörtgen şeklinde açın. Hamurun üstüne spatulayla dolgu malzemesini eşitçe sürün.

Uzun kenarından başlayarak hamuru salyangoz kabuğu şeklinde sarın ve kalıba yerleştirin. Kalıbı bir kesme tahtasına koyup üzerini bezle kapatarak 60 dakika mayalanmaya bırakın.

Ekmeği önceden ısıtılmış fırına sürün, 22–25 dakika pişirin, sonra pişirme kağıdıyla birlikte kalıptan çıkarıp tel ızgarada soğumaya bırakın.



Tapas ekmeği

KÜÇÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un (tip 550)
veya beyaz spelt unu (tip 630)
1 poşet kuru maya (7 g)
320 g ılık su
12 g deniz tuzu

AYRICA:

40 g zeytinyağı
1 çk kuru mercanköşk veya
başka otlar

ÜSTÜ İÇİN

15 g zeytinyağı
1-2 tutam deniz tuzu,
"fleur de sel"

ORTA = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un
veya beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya (7 g)
320 g ılık su
12 g deniz tuzu

AYRICA:

40 g zeytinyağı
1 çk kuru mercanköşk
veya başka otlar

ÜSTÜ İÇİN

15 g zeytinyağı
1-2 tutam deniz tuzu,
"fleur de sel"

BÜYÜK = 1 EKMEK

HAMUR

500 g güçlü beyaz un veya
beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya (7 g)
320 g ılık su
12 g deniz tuzu

AYRICA:

40 g zeytinyağı
1 çk kuru mercanköşk veya
başka otlar

ÜSTÜ İÇİN

15 g zeytinyağı
1-2 tutam deniz tuzu,
"fleur de sel"

Fırını önceden 240°C'ye ısıtın (turbo fırın).
Yuvarlak bir fırın kabına (çap 23 cm, yükseklik 5 cm) pişirme kağıdı koyun.
Mayalanma süresi: 80 dakika, pişirme süresi: 18-20 dakika



Sayfa 15'te yer alan beyaz ekmeğin hamurunu, ekstra malzemeleri de katarak hazırlayın.

Hamuru top haline getirip kalıba koyun, ellerinizle düz bastırın, sonra kalıbı ahşap bir kesme tahtası üzerine yerleştirin ve bezle örtün. Hamuru 60 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamurun üzerine parmaklarınızla çukurlar açın, üzerine zeytinyağı ve deniz tuzu serpin, önceden ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin. Sonra pişirme kağıdıyla birlikte kalıptan çıkarıp tel ızgarada soğumaya bırakın.



Peynirli bisküviler

KÜÇÜK = 12 BİSKÜVİ

HAMUR

150 g beyaz spelt unu (tip 630)
125 gram soğuk tereyağı,
doğranmış
45 g rendelenmiş sert İtalyan
peyniri
3 g deniz tuzu
1 yk doğranmış biberiye
1 yumurta sarısı

GLAZÜR

1 çırpılmış yumurta akı,
sürmek için
Serpemek için deniz tuzu, "fleur
de sel"

ORTA = 24 BİSKÜVİ

HAMUR

300 g beyaz spelt unu
250 g soğuk tereyağı,
doğranmış
90 g rendelenmiş sert
İtalyan peyniri
6 g deniz tuzu
2 yk doğranmış biberiye
2 yumurta sarısı

GLAZÜR

1 çırpılmış yumurta akı,
sürmek için
Deniz tuzu, "fleur
de sel"

BÜYÜK = 48 BİSKÜVİ

HAMUR

600 g beyaz spelt unu
500 g soğuk tereyağı,
doğranmış
180 g rendelenmiş sert İtalyan
peyniri
12 g deniz tuzu
4 yk doğranmış biberiye
4 yumurta sarısı

GLAZÜR

2 çırpılmış yumurta akı,
sürmek için
Deniz tuzu, "fleur
de sel"

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın (normal fırın).

1 veya 2 tepsiye pişirme kağıdı koyun.

1 yuvarlak kurabiye kalıbı (7 cm çap)

Mayalanma süresi: 30 dakika, pişirme süresi: 14-16 dakika



Hamur malzemelerini mikser kabına koyup düz çırpıcıyla kıvrıntılı bir hamur haline gelene kadar yoğurun (hız ayarı 2-4).

Hamur karışır karışmaz iki kat streç film arasında ince bir tabaka halinde (yaklaşık 7 mm) açın, 30 dakika buzdolabında bekletin.

Buzdolabından çıkardıktan sonra kalıpla daireler çıkarıp tepsilere dizin. Kalan hamurları toplayın, yoğurup tekrar açın. Tüm hamuru kullanana kadar tekrar edin.

Halkalara yumurta akı sürüp biraz deniz tuzu serpin. Ardından önceden ısıtılmış fırında 14-16 dakika pişirin.

Quark'lı krepler

KÜÇÜK = 6 KREP

KARIŞIM

250 g az yağlı quark
2 büyük yumurta
200 g soda
Deniz tuzu
Karabiber
150 g has beyaz un (tip 405)

ORTA = 6 KREP

KARIŞIM

250 g az yağlı quark
2 büyük yumurta
200 g soda
Deniz tuz
Karabiber
150 g has beyaz un

BÜYÜK = 12 KREP

KARIŞIM

500 g az yağlı quark
4 büyük yumurta
400 g soda
Deniz tuz
Karabiber
300 g has beyaz un

25 cm'lik tava, kızartmak için bitkisel yağ
Mayalanma süresi: 15 dakika



Quark, yumurtalar, soda, deniz tuzu ve biberi mikser kabına koyup çırpma teliyle iyice karıştırın (hız ayarı 2). Unu karışıma kaşık kaşık ekleyip 4 hızda en az 2 dakika daha karıştırın.

Hamuru 15 dakika mayalanmaya bırakın, sonra biraz daha karıştırın. Karışımı kaşıkla az yağlı tavaya alın, iki tarafını da pişirin. Pişenleri tel ızgarada soğumaya bırakın.

Bu krepleri lahana turşusu, lahana, bolonez sos, kıyma, krem peynir gibi dolgularla hazırlayabilirsiniz. Dolguyu ekledikten sonra yağlanmış bir fırın kabına dizin ve 20–25 dakika 200°C'de (turbo fırın) pişirin.



Vişneli kırıntı

KÜÇÜK = 4 PORSİYON

DOLGU

500 g vişne veya diğer
doğranmış meyve
50 g şeker

KIRINTI SÜSLEME

200 g beyaz spelt unu (tip 630)
100 g soğuk tereyağı, doğranmış
100 g şeker kamışı şekeri

ORTA = 4 PORSİYON

DOLGU

500 g vişne veya
diğer meyve
50 g şeker

KIRINTI SÜSLEME

200 g beyaz spelt unu
100 g soğuk tereyağı
100 g şeker kamışı şekeri

BÜYÜK = 8 PORSİYON

DOLGU

1 kg vişne veya
diğer meyve
100 g şeker

KIRINTI SÜSLEME

400 g beyaz spelt unu
200 g soğuk tereyağı
200 g şeker kamışı şekeri

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın (turbo fırın).
4 veya 8 adet fırın kabını (yaklaşık 14 x 10 cm) yağlayın.
Pişirme süresi: 20-24 dakika



Dolguyu hazırlamak için vişneleri (veya diğer doğranmış meyveleri) şekerle karıştırın ve dolguyu kaplar arasında paylaşın.

Kırıntı hamuru yapmak için tüm malzemeleri kaba koyup düz çırpıcıyla ince kırıntılar haline gelene kadar yoğurun (hız ayarı 2).

Elinizle hamur kırıntılarını hafifçe bastırın, sonra kalıplar arasında eşit bölüştürün.

Ardından önceden ısıtılmış fırında 20-24 dakika pişirin.

İsteğe göre veya krem şanti ile lezzetli olur.

Ispanaklı waffle'lar

KÜÇÜK = 4 WAFFLE

KARIŞIM

150 g rendelenmiş patates
175 g has beyaz un (tip 405)
65 g yumuşamış tereyağı
50 g süt
50 g zeytinyağı
50 g beyaz şarap
10 g rafine deniz tuzu
1/2 tutam rendelenmiş muskat

DOLGU

30 g kuzu ispanak

ORTA = 8 WAFFLE

KARIŞIM

300 g patates
350 g has beyaz un
130 g yumuşamış tereyağı
100 g süt
100 g zeytinyağı
100 g beyaz şarap
20 g rafine deniz tuzu
1 tutam muskat

DOLGU

60 g kuzu ispanak

BÜYÜK = 8 WAFFLE

KARIŞIM

300 g patates
350 g has beyaz un
130 g yumuşamış tereyağı
100 g süt
100 g zeytinyağı
100 g beyaz şarap
20 g rafine deniz tuzu
1 tutam muskat

DOLGU

60 g kuzu ispanak

Waffle makinesini ısıtın ve az miktarda bitkisel yağla hafifçe yağlayın.
Fırını önceden 80°C'ye ısıtın (normal fırın). Bir tepsiye pişirme kağıdı koyun.
Pişirme süresi: Waffle başına 4 1/2 dakika



Karışımın malzemelerini mikser kabına koyup, tüm malzemeler iyice karışana kadar, düz çırpıcıyla yoğurun (hız ayarı 2-4).

Karışımın 1 yemek kaşığı waffle makinesinin ortasına koyun, üstüne birkaç yaprak ispanak serpiştirip tekrar 1 yemek kaşığı karışımla kaplayın. Makineyi kapatıp waffle'ı pişirin. Tüm karışımı kullanana kadar tekrar edin.

Pişen waffle'ları fırın tepsinine koyup servise hazır olana kadar önceden ısıtılmış fırında sıcak bekletin.

Akçaağaç şuruplu krepler

KÜÇÜK = 20 KREP

KARIŞIM

4 orta boy yumurta
30 g şeker
200 g süt
100 g soda
300 g has beyaz un (tip 405)
10 g kabartma tozu
1 tutam deniz tuzu, "fleur de sel"

GARNİTÜR

Akçaağaç şurubu

ORTA = 20 KREP

KARIŞIM

4 orta boy yumurta
30 g şeker
200 g süt
100 g soda
300 has beyaz un
10 g kabartma tozu
1 tutam deniz tuzu

GARNİTÜR

Akçaağaç şurubu

BÜYÜK = 40 KREP

KARIŞIM

8 orta boy yumurta
60 g şeker
400 g süt
200 g soda
600 g has beyaz un
20 g kabartma tozu
2 tutam deniz tuzu

GARNİTÜR

Akçaağaç şurubu

Büyük tava ve kızartmak için bitkisel yağ.
Mayalanma süresi: 20 dakika



Yumurtaları karıştırma kabına koyup çırpma teliyle, hızı 2'den başlatıp yavaş yavaş 6'ya çıkararak en az 4 dakika karıştırın. Şekeri azar azar ekleyip 2 dakika daha karıştırın. Karışımı 2 hızda çırpmaya devam ederken suyun ve sütün yarısını ekleyin, sonra unu kabartma tozu ve tuzla karıştırıp karışıma kaşık kaşık ekleyin. Sonra kalan su ve sütü karıştırın.

Çırpmaya 2 dakika daha devam edin (hız ayarı 2-4), sonra 20 dakika bekletin.

Karışımı kaşık kaşık alıp az yağlı büyük tavaya koyun, iki tarafını da nar gibi kızartıp akçaağaç şurubu ile ılık servis edin.



Kabaklı çörekler

KÜÇÜK = 6 ÇÖREK

HAMUR

250 g beyaz spelt unu (630 tip)
1/2 poşet kuru maya
100 g az yağlı quark peyniri
8 g rafine deniz tuzu
1 orta boy yumurta
25 g ay çekirdeği
115 g kalın rendelenmiş kabak

ORTA = 12 ÇÖREK

HAMUR

500 g beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
200 g az yağlı quark
16 g rafine deniz tuzu
2 orta boy yumurta
50 g ay çekirdeği
230 g rendelenmiş kabak

BÜYÜK = 12 ÇÖREK

HAMUR

500 g beyaz spelt unu
1 poşet kuru maya
200 g az yağlı quark
16 g rafine deniz tuzu
2 orta boy yumurta
50 g ay çekirdeği
230 g rendelenmiş kabak

Fırını 190°C'ye ısıtın (turbo fırın) ve çörekleri 180°C'de (turbo fırın) pişirin.

Bir tepsiye pişirme kağıdı koyun.

Mayalanma süresi: 105 dakika, pişirme süresi: 22-25 dakika



Tüm malzemeleri kaba koyup hamur yoğurma kancasıyla en az 3–5 dakika yoğurun (hız ayarı 2–4). Hamuru örtüp 45 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamuru unlanmış yüzeye koyarak ellerinizle kare şekline getirin. Üst kenarını ortaya kadar katlayın, ardından alt kenar ve yanlarla devam ederek her kenarı ortaya kadar katlayın.

Hamuru rulo haline getirip 6 veya 12 parçaya kesin, her bir parçayı yuvarlak şekil verip fırın tepsisine koyun. Üstüne biraz un serpin, örtüp 60 dakika daha mayalanmaya bırakın.

Ardından önceden ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.

Su Vössing

mutfak sanatçısı

1991 yılında Michelin yıldızı alan Su Vössing, o tarihte Almanya'nın en genç Michelin yıldızlı şefi olmuştu. Uzun başarılar dizisine giden yolunun çok sağlam bir temeli vardı: Münster'de Philippe Jorand'ın altında kısım şefi olarak çalıştı, ardından Paris'e giderek Jean-Michel Bouvier'nin şef yardımcısı olarak görev yaptı. Otantik lezzetlere dair olağanüstü yeteneğini ve tutkusunu ilk keşfeden Alain Senderens oldu. O kadar etkilenmişti ki, üç yıldızlı Lucas Carton adlı restoranında sadece üç hafta çalıştıktan sonra Vössing'i **Lucas Carton** terfi ettirdi. Bunun ardından yine ünlü Brasserie La Coupole restoranına geçen Vössing, ortalama bir vardiyada hazırladığı 800 yaratıcı mutfak eseriyle Parislileri mest etti.

Almanya'ya dönen Su, Bonn'daki Le Marron restoranda çalışırken Michelin yıldızını kazandıktan sonra, Köln'e geçerek La Société adlı restoranda mütevazı fakat zarif yiyecekler hazırlamayı sürdürdü. Ardından okyanusu aşır Florida'daki Café Europa'da "chef de cuisine" olarak görev yapan Vössing, Yeni Dünya'ya ata yurdunun lezzetlerini tekrar hatırlattı.

Bu kadar profesyonel uğraşının arasında, Almanya'nın VOX televizyon kanalında yayınlanan "Kochduell" adlı yemek yarışmasını da sunan Vössing, anlık yaratıcılığını ve her ne yaparsa yapısın eğlenebilme becerisini televizyon başındakilere de yaşattı. Çalışmalarına, bir süre Düsseldorf'ta kendi lokantasını işleterek ara verdi. Bugün ise, çok başarılı ve ödüllü yemek kitaplarının yazarı ve sevilen bir televizyon sunucusu (ZDF, WDR, 3sat kanallarında "Küchenschlacht") olarak yılların birikimini başkalarıyla paylaşmaya ve çeşitli mecralarda ürün tanımları gerçekleştirmeye odaklanıyor.

Gerek mutfak dünyasında gerek medyada çok tanınan, bilinen ve sevilen bir kişilik olan Su Vössing, mutfakta mükemmelliğin de elçisidir. Yemeğe yaklaşımında kolay, lezzetli ve sağlıklı tariflere odaklanmasıyla, gösterişten ve yüzeysellikten uzak olan dürüst ve yalın karakterini ortaya koyar.



Künye

Bir Su Vössing GmbH yapımı.
KitchenAid Europa Inc. için özel hazırlanmıştır.

Tarifler Su Vössing'dendir.
Metinler Su Vössing ve Bui Vössing'e aittir.
Tabak sunumu: Su Vössing
Fotoğraflar: Bui Vössing
Düzelti: Ulrike Zielke (kalifiye diyetisyen)
Sayfa düzeni, dizgi: Bui Vössing

Editör: Silke Schneider
Final tasarım, DTP: Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Köln, Almanya

® Müsccel marka / ™ KitchenAid USA tescilli markası
© 2019 Tüm hakları saklıdır

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü yayıncıların önceden izni olmaksızın çoğaltılamaz, otomatik kayıt sistemlerinde saklanamaz, elektronik ya da mekanik hiçbir yolla, fotokopi ve kayıt yöntemleriyle dağıtılamaz. Bu kitap bir KitchenAid cihazı satın alındığında yanında verilmekte olup tek başına satılamaz.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu

© KitchenAid 2019

KitchenAid Europa Inc.

Nijverheidslaan 3/5

B-1853 Strombeek-Bever