

Lorlu Poğaç

Malzemeler:

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 yumurta
100 g margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ılık süt

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
250 g tatlı lor
yarım demet kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı: Un ve mayayı karıştırın. Yumurta, margarin, tuz, şeker ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika bekletin. Tekrar yoğurup yumurta sansı büyüklüğünde parçalar kopartın ve yuvarlayın. Fırın tepsisine sıralayın ve yumurta sansı sürün. 180°C'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Poğaçaları soğutup iç malzeme doldurmak için birbirinden tamamen ayırmadan enlemesine kesin. Açtığınız boşluğa lor doldurun. Daha sonra lorlu kısmını maydanoza batırın.

Alıyorum, çünkü:



Tavuklu Ekmek

Malzemeler:

3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su

Üst malzeme:

1 adet kuru soğan
2 adet yeşilbiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
200 g göğüs eti
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Hazırlanışı: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, sıvı yağ ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. Üst malzemeyi hazırlamak için soğan ve biberleri ince dilimleyin. 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile kavurun. Domatesi rendeleyip ekleyin. 5-6 dakika sonra küp şeklinde doğranmış tavuk göğüsünü ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın. Hamuru yağlanmış ellerle kaptan alıp 33 cm çapındaki tepsiye yayın. Üzerine tavuklu karışımı yayın. Bu şekilde 25 dakika dinlendirin. 170°C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Üzerine kaşar rendesini serpip 5 dakika daha pişirin.

Gül Bahçesi

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 yumurta
125 g margarin
1 çay bardağı sade gazoz
1 su bardağı öğütülmüş ceviz içi

Şurup için:

3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı: Şurubu hazırlamak için ölçülü şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kaynamanın son 1 dakikasında limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın. Unu maya ile karıştırın. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru bekletmeden 4 eşit parçaya bölün. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine ceviz serpin ve rulo şeklinde sarın. Bıçak yardımı ile birer cm genişliğinde dilimler kesin. Kalan hamurları da bu şekilde hazırlayıp 33 cm çapındaki yağlanmış tepsiye aralıklı olarak sıralayın. Üzerini kapatıp 25 dakika dinlendirin. 180°C'ye ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika süre ile pişirin. Fırından çıkartıp bekletmeden üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatın. Soğuk servis yapın.

Çikolatalı Cevizli Ekmek

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı toz şeker
100 g margarin
1,5 su bardağı ılık süt
yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi
yarım su bardağı damla çikolata

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı: Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yoğurup üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin. 180°C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Alıyorum, çünkü:



Cevizli Briyoşlar

Malzemeler:

5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 yumurta
1 yumurta akı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
100 g margarin
yarım su bardağı ılık süt
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı kuru üzüm

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı: Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, 1 yumurta akı, toz şeker, tuz, margarin ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 20-25 dakika dinlendirin. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip tekrar yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde toplar kopartın, yuvarlayıp yağlanmış tepsiye sıralayın. Her topun ortasına parmağınızla bastırıp çukur oluşturun ve bu çukura fındık büyüklüğünde yuvarlanmış hamur parçası yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 30 dakika dinlendirin. 180°C fırında 15 dakika pişirin.

Mayalı Akıtma

Malzemeler:

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık süt

Üzeri için:

100 g tereyağ

Hazırlanışı: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker ve sütü ekleyip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. Teflon tavayı sıvı yağ ile hafif yağlayıp kızdırın. Hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün ve yayın. Pembeleşince arkasını çevirin. Pişince tavadan alın ve hemen tereyağ sürün. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp sıcak servis yapın.

Alıyorum, çünkü:



Alıyorum, çünkü:

Maya'lıyorum...



Maya Tarif Serisi



Dr. Oetker Maya'nın avantajları:

- Dr. Oetker Maya, instant (hazır) kuru hamur mayasıdır.
- Bir poşeti 500-1000 g un içindir.
- Saray lokması, pide, pişi, açma, paskalya çöreği, poğaça, çeşitli börek ve ekmeğin tariflerinde güvenle kullanabilirsiniz.
- Önceden suda eritip beklemenize gerek yoktur; direkt olarak una karıştırılarak hamur hazırlanır.
- Zamandan büyük tasarruf sağlar.
- Mükemmel kabartır, başarısı garantidir.
- Kolayca bozulmaz; serin ve kuru bir yerde muhafaza etmeniz yeterlidir.
- Uzun saklama süresinden sonra bile kabartma gücü tamdır.



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



Zeytinli Ekmek

Malzemeler:

3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı ılık süt
1 su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
1 yumurta sarısı
çörek otu
susam

Hazırlanışı: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-45 dakika dinlendirin. Tekrar yoğurup iki eşit parçaya bölün. 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. Üzerlerine zeytinleri yayıp rulo yapın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp birinin üzerine susam diğerine de çörek otu serpin. İki ruloyu birbirine dolayın, uçlarını birleştirerek iki renkli burgulu halka oluşturun. Yağlanmış fırın tepsisine alıp 30 dakika bekletin. 180°C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Alıyorum, çünkü:



Sosisli Ekmek

Malzemeler:

2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 çay bardağı ılık süt

Dolgu için:

2 yemek kaşığı salça
1,5 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı kimyon
50 g margarin
5 adet sosis

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı: Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 30-40 dakika dinlendirin. Salçayı su ile iyice karıştırıp tuz, karabiber, pul biber ve kimyonu ekleyin. Margarini ocakta eritin. Üzerine salçalı karışımı ekleyip sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Dinlenen hamuru 5 eşit parçaya bölün. Sosisin uzunluğunda dikdörtgen açın. Salçalı sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo şeklinde sarın. Diğer hamurları da bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarısı sürüp 180°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

Mürdüm Bahçesi

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı tarçın
1 yumurta
50 g margarin
1,5 çay bardağı ılık süt

Dolgu için:

1 yumurta akı
yarım çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı ahududu likörü
12 adet mürdüm eriği

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt

Hazırlanışı: Mayayı unun üzerine döküp karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tarçın, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 35-40 dakika dinlendirin. Yumurta akını şeker ve likörle karıştırın. Erikleri ince dilimleyip içine karıştırın. Hamuru 1 cm kalınlığında açın. Üzerine erikli karışımı yayın. Rulo şeklinde sarın. 2 cm eninde dilimler kesip 27x22 cm ölçülerindeki yağlanmış tepsiye yan yatırarak aralıklı sıralayın. Yumurta sarısını sütle çırpın ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip 180°C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

Mayalı Börek

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 çay bardağı ılık su
100 g margarin
1 su bardağı peynir rendesi

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Bekletmeden üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Hamurları tekrar açın, peynir rendesi serpin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları 28 cm çapındaki yağlanmış tepsiye ortadan başlayarak dışa doğru yuvarlak sarın. Hafif bastırarak tepsinin her yerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerini kapatıp 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarısı sürüp 180°C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

Alıyorum, çünkü:



İçin öz kalitedir.

Dr. Oetker Gıda Sanayi A.Ş.
Bekir Saydam Cad. No:54 35865 Pancar-Torbali/ZMIR