

## Saray Lokması

### Malzemeler:

#### Hamur için:

500 g (4,5-5 su bardağı) un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
500 ml (2,5 su bardağı) ılık su  
Kızartmak için sıvı yağ

#### Şurup için:

850 g (5 su bardağı) toz şeker  
800 ml (4 su bardağı) su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

**Hazırlanışı:** Şurubu hazırlamak için şeker ve suyu tencereye koyun, arada karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynama başlayınca limon suyunu ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Unu eleyip maya ile karıştırın. Sıvı yağ ve ılık suyu ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 5 dakika çırpın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 50-60 dakika) bekletin. Bir tencereye bolca sıvı yağ koyup kızdın. Mayalanmış hamuru bir kez daha yoğurduktan sonra avucunuza hamur alıp yumruğunuzu sıkın ve başparmağınızın olduğu yerden çıkan hamurdan yağlanmış çay kaşığıyla parçalar koparıp kızgın yağa atın. Hafifçe kızınca kevgir ile yağdan çıkarın. Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra, lokmaları yeniden kızgın yağa atıp ikinci defa iyice kızartın. Yağdan çıkardığınız lokmaları soğuk şuruba atın. Arada karıştırarak 1-2 dakika bekletin ve şuruptan alın. (Şuruba kullandığınız kevgiri kesinlikle kızgın yağa değdirmeyin.) Üzerine kaşıkla şurup gezdirerek arzuya göre tarçın serperek sıcak veya soğuk servis yapın.

## Pişi

### Malzemeler:

#### Hamur için:

500 g (4,5-5 su bardağı) un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
1 çay kaşığı tuz  
400 ml (2 su bardağı) ılık su  
Kızartmak için sıvı yağ

**Hazırlanışı:** Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine tuz ve suyu ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 5 dakika çırpın. Daha sonra hamurun üzerini kapatın, oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin. Süre sonunda hamuru biraz karıştırıp elinizi yağlayarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elde açarak şekillendirin ve tavada kızdırılmış yağa atarak kızartın.

## Tahinli Çörek

### Malzemeler:

#### Hamur için:

500 g (4,5-5 su bardağı) un, 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
50 ml (yarım çay bardağı) sıvı yağ, 75 g yumuşak margarin  
300 ml (1,5 su bardağı) ılık süt

#### İç malzeme:

250 g (2,5 çay bardağı) tahin  
225 g (2,5 çay bardağı) toz şeker

#### Üzeri için:

1 yumurta sarısı, kavrulmuş susam

**Hazırlanışı:** Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine sıvı yağ, margarin ve ılık sütü ilave edip yaklaşık 5-10 dakika yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin. Tahin ve toz şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha tekrar yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün. Her birini 2-3 mm kalınlığında yuvarlak açıp üzerine tahin-şeker karışımından sürün ve rulo şeklinde sarın. Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra, üzerlerini kapatın ve 30 dakika daha bekletin. Bekletme süresi sonunda yuvarlayarak bu parçaları mümkün olduğunca ince şekilde uzatın. Daha sonra bir ucunu sabit tutarak kendi etrafında döndürerek çörek şekli verin. Bir ikinci parçayı da ucuna ekleyerek aynı şekilde sarmaya devam edin. Böylece 12 parça ile 6 adet çörek hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. 180°C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

## Poğaç

### Malzemeler :

500 g (4,5-5 su bardağı) un, 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
125 g yumuşak margarin, 1 yumurta, 50 ml (yarım çay bardağı) sıvı yağ, 1 çay kaşığı tuz, 200 ml (1 su bardağı) ılık süt

#### İç malzeme:

150 g (1,5 su bardağı) rendelenmiş beyaz peynir, yarım demet maydanoz, yarım demet taze nane, 1 yumurta akı

#### Üzeri için:

1 yumurta sarısı, çörek otu, susam

**Hazırlanışı:** Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine margarin, yumurta, sıvı yağ, tuz ve ılık sütü ilave edip 5-10 dakika yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin. İnce kıyılmış maydanoz ve naneyi peynir rendesi ve yumurta akı ile karıştırarak iç malzemeyi hazırlayın. Hamuru 16 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı yuvarlayıp top haline getirin ve ortasına hafifçe basıp çukurlaştırın. İç malzeme koyup katlayarak üzerini kapatın. Poğaçayı şekillendirirken hamuru fazla inceltmeyin ve kapatırken kenarlarına fazla bastırmayın. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayıp üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin. Süre sonunda yumurta sarısı sürün, çörek otu, susam serpin ve 180°C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Alıyorum, çünkü:



Alıyorum, çünkü:



Alıyorum, çünkü:

Maya'lıyorum...



Maya Tarif Serisi No. 2

Dr. Oetker

İşin özü kalitedir.

## 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 ekmek 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.



## Paskalya Çöreği

### Malzemeler:

#### Hamur için:

500 g (4,5-5 su bardağı) un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
125 g yumuşak margarin  
Yarım çay bardağı toz şeker  
1 yumurta  
200 ml (1 su bardağı) ılık süt  
**Üzeri için:**  
1 yumurta sarısı

**Hazırlanışı:** Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine margarin, toz şeker, yumurta ve ılık sütü ekleyip yaklaşık 5-10 dakika yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin. Süre sonunda hamuru 21 eşit parçaya bölün, her birini 15 cm boyunda uzatın. Bu hamurları üçerli olarak saç örgüsü şeklinde gevşek örün. Fırın tepsinine aralıklı sıralayın, üzerini kapatıp 30 dakika bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, 180°C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin. Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.



Alıyorum, çünkü:

## Ev Pidesi

### Malzemeler:

#### Hamur için:

500 g (4,5-5 su bardağı) un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
1 çay kaşığı tuz  
75 g yumuşak margarin  
1 yumurta  
250 ml (2,5 çay bardağı) ılık süt  
**Üst malzeme :**  
300 g (3 su bardağı) beyaz peynir rendesi  
1 demet kıyılmış maydanoz, 7-8 adet yeşil biber  
2-3 adet domates, 2 yumurta  
**Üzeri için:**  
1-2 yemek kaşığı margarin

**Hazırlanışı:** Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine tuz, margarin, yumurta ve ılık sütü ilave ederek yaklaşık 5-10 dakika yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin. Hamuru tekrar yoğurup 10 eşit parçaya bölün. Her birini hafif unlanmış tezgahta 2-3 mm kalınlığında kayak şeklinde açın. Peynir rendesi ve maydanozu karıştırıp üzerine yayın. Kenar kısımlarını hafifçe içe doğru kıvrıp pide şekli verin ve yağlanmış fırın tepsinine sıralayın. Tepsinin üzerini kapatıp 30 dakika bekletin. Uygun boyutlarda kesilmiş domates ve yeşil biberleri üzerine dizip çırpılmış 2 adet yumurtayı pidelerin üzerine sürün. 180°C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra kenar kısımlarına margarin sürün ve üzerini kapatın. Sıcak servis yapın.

## Açma

### Malzemeler:

#### Hamur için:

500 g (4,5-5 su bardağı) un, 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya, 1 yumurta, 50 g yumuşak margarin  
300 ml (1,5 su bardağı) ılık süt  
**Araya sürmek için:**  
100 g yumuşak margarin  
**Üzeri için:**  
1 yumurta sarısı, susam, çörek otu

**Hazırlanışı:** Unu eleyip maya ile karıştırın. Yumurta, margarin ve ılık sütü ilave edip yaklaşık 5-10 dakika yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin. Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, bir kez daha yoğurup 8 eşit parçaya bölün. Hamurların her birini 20 cm çapında açın. Üzerlerine birer tatlı kaşığı margarin sürüp rulo şeklinde sarın. Rulonun iki ucundan tutup farklı yönlere çevirerek burun. Daha sonra iki ucu birleştirip hamura halka şekli verin. Yağlanmış fırın tepsinine aralıklı sıralayın, üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin. Bekletme sonrası üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu serpin. 180°C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dakika hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkartınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Alıyorum, çünkü:



İçin üzü kalitedir.

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