



Sanal Mağazanız:

Dr. Oetker Koleksiyon

► www.droetker.com.tr

Arayın, bulun, ısmarlayın, evinize gelsin!

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

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

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



İşin özü kalitedir.

Dr. Oetker Gıda Sanayi A.Ş. Bekir Saydam Cad. No: 54 35865 Pancar-Torbalı/İZMİR, www.droetker.com.tr

Alıyorum, çünkü:

*Yeni yılı
seviyorum*



Tarif Serisi No.10



İşin özü kalitedir.

Alıyorum, çünkü:

Yeni Yıl Sevinci



Yeni yılın sevinçli heyecanı kendini çeşitli simgelerle belli eder: Noel baba figürleri, ışıklandırılmış yeni yıl ağaçları, renklendirilmiş ve süslenmiş vitrinler, hediyelik mumlar...

Bu ışıltılar sizi, sevdikleriniz için hazırlık yapmaya ve yeni yıl sevincinizi onlarla paylaşmaya iter. Onlar için hediyeler seçer ve tatlılar yapmak istersiniz. Bazen çocuklar için muffinler, üzümlü kurabiyeler, eşiniz için çikolatalı kekler, şekerlemeler, özel arkadaşlarınız, dostlarınız için kalp kurabiyeler, anne ve babanız için bademli kekler hazırlamayı düşünebilirsiniz.

Tüm bu sürprizleri hazırlamak için en önemli desteği Dr. Oetker'in yardımcı ürünlerinden ve Deneme Mutfağı'nın profesyonelleri tarafından hazırlanmış olan özel tariflerden alacağınızı bilir ve kendinize de dondurmali sıcak çikolatanın keyfini saklayabilirsiniz!

Sevinçli, heyecanlı ve tatlı yeni yıllar dileriz...

Dr. Oetker Deneme Mutfağı



Tariflerin kolaylık derecesini gösteren işaretler:

 çok pratik
pratik
biraz zaman alır

Pişirirken fırınınızın kullanma talimatına dikkat ediniz. Ayrıca tariflerin sadece Dr. Oetker ürünleri kullanıldığında başarılı olacağını garanti ederiz.



ve mükemmel gece!

Çikolatalı Vişneli Kek



Malzemeler:

300 g (2,5-3 su bardağı) un

1 yemek kaşığı tarçın

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

250 g (1,5 su bardağı) toz şeker

125 g yumuşak margarin

130 g (1,5 su bardağı) öğütülmüş ceviz

Dolgu:

2 poşet Dr. Oetker Tartjölle

4 yemek kaşığı toz şeker

200 ml (2 çay bardağı) vişne suyu

300 ml (3 çay bardağı) su

240 g (2 su bardağı) şekersiz vişne tanesi

Üzeri için:

100 ml (1 çay bardağı) krema

100 g bitter çikolata

40 g beyaz çikolata

1 çay kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı:

Un, tarçın ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Aynı bir kapta yumurta ve toz şekeri 2 dakika çırpın. Margarin veelediğiniz tarçınlı un karışımını ilave edip 2-3 dakika daha çırpın. Öğütülmüş cevizleri ekleyin, 1 dakika daha çırpın. Hamuru 26 cm çapında yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş kalıba alın, üzerini düzeltip fırının orta katında pişirin.

Turbo Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 160°C/180°C

(önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 40-45 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika bekletip kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın. Soğuyan keki enlemesine üçe kesin.

Tartjölleleri toz şeker ile karıştırın. Üzerine su ve vişne suyunu ilave edin, kısık ateşte karıştırarak pişirin. 1 dakika kaynatıp ocaktan alın ve vişne tanelerini ilave edin. Yarısını kekin ilk katının üzerine yayın, ikinci katı kapatıp kalan jöleyi yayın ve son keki kapatın.

Kremayı kısık ateşte ısıtın, kaynamaya başladığında 100 g bitter çikolatayı ilave edin, ocaktan alıp eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına geldiğinde kekin üzerine yayın. Beyaz çikolatayı sıvı yağ ile birlikte benmari yöntemi ile eritin. Yayıdığınız bitter çikolatanın üzerine aralıklı damlatın, bekletmeden kürdan ile dışa doğru yayarak yıldız şekilleri verin.

Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

Püf noktası:

Benmari yöntemi: Su dolu bir kabın içindeki daha küçük bir kaba, ısıtılacak veya eritilecek malzeme konulur. Su ısıtılarak üstteki malzemenin dibi tutmadan ısınması veya erimesi sağlanır.



Alıyorum, çünkü:



Her yerde mutlu bir telaş!

Çikolatalı Şekerlemeler



Malzemeler:

165 g (1,5 su bardağı) un
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
3 yumurta
130 g (1,5 çay bardağı) toz şeker
125 g yumuşak margarin
1 çay bardağı fındık kırgı
100 ml (1 çay bardağı) portakal suyu
1 portakal kabuğu rendesi
Üzeri için:
80 ml krema
80 g bitter çikolata
40 g ufalanmış bitter çikolata

Hazırlanışı:

Un, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp birlikte eleyin. Aynı bir kapta yumurta ve toz şekeri 2 dakika çırpın. Margarin ve un karışımını ilave edip 3 dakika daha çırpın. 26 cm çapında yağlanmış kalıba alın ve pişirin.

Turbo Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Elektrikli Mini / Midi Fırın: 160°C/180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 35-40 dakika

Fırından aldıktan 10 dakika sonra kaptan çıkartın ve 2-3 saat bekletin. Süre sonunda keki derin bir kabin içine ufalayın. Fındık kırıntı, portakal suyu ve portakal kabuğu rendesini ekleyip iyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Kremayı kısık ateşte ısıtın, kaynamaya başladığında 80 g çikolatayı ekleyin, ocaktan alıp eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Hazırladığınız toplan bu karışıma batırıp üzerlerine ufalanmış çikolata serpin. Buzdolabında 1-2 saat bekletip servis yapın.

Ahyorum, çünkü:



Kalp Kurabiye



Malzemeler:

300 g (2,5-3 su bardağı) un
100 g (1,5 çay bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
2 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yumurta sarısı
200 g tereyağı veya yumuşak margarin
Üzeri için:
1 su bardağı çilek veya portakal reçeli
2 yemek kaşığı su
Süslemek için:
70 g (1 çay bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
1-2 tatlı kaşığı su

Hazırlanışı:

Un ve pudra şekerini karıştırıp birlikte eleyin. şekerli vanilin, yumurta sarıları ve tereyağını ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp buzdolabında yarım saat bekletin. Süre sonunda merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın, kalp şeklindeki kalıplarla kesip pişirme kağıdı yayılmış fırın tepsisine sıralayın. Fırının orta katında pişirin.

Turbo Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Elektrikli Mini / Midi Fırın: 160°C/180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Çilek veya portakal reçelini süzgede bekletip tanelerin ayrılmasını sağlayın. Süzgede kalan taneli reçeli blenderda püre yapıp bisküvilerin aralarına sürün ve ikiye ikiye yapıştırın. Süzülen reçel suyuna 2 yemek kaşığı suyu ilave edip kısık ateşte koyulaşmaya kadar kaynatın. Ocaktan alıp bekletmeden kalplerin üzerine ince yayın.

Pudra şekerini su ile karıştırarak glazür hazırlayın. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, glazürü içine doldurup ucunu makas ile çok ince kesin ve kalpleri süsleyin.



Çocuklar, sizi harika sürprizler bekliyor!

Kuş Üzümlü Kurabiye



Malzemeler:

Yarım poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
200 g (1,5-2 su bardağı) un
125 g tereyağı veya yumuşak margarin
Yarım çay bardağı yoğurt
70 g (1 çay bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Yarım çay bardağı kuş üzümü
60 g (1 çay bardağı) iri kırılmış badem
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Tarçınlı Dekor Şekeri

Hazırlanışı:

Hamur kabartma tozunu un ile karıştırıp eleyin. Tereyağı, yoğurt, pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Daha sonra kuş üzümü ve bademleri ekleyip tekrar yoğurun. Hamurdan yumurta sarısı büyüklüğünde parçalar alıp tezgahın üzerinde 8-9 cm boyutunda uzatın. Bu şekilde uzattığınız hamurlardan 2 adedini yan yana alın, 1 adet de onların üzerine koyun. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Turbo Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 150°C/170°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Üzerlerine tarçınlı dekor şekeri serpererek servis yapın.

Çikolatalı Portakallı Pastacıklar



Malzemeler:

150 g yumuşak margarin
85 g (1 çay bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
3 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
160 g (1,5 su bardağı) un
Yarım su bardağı portakal marmelatı
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
400 ml (2 su bardağı) süt

Hazırlanışı:

Margarini mikser ile 1 dakika çırpın. Toz şeker, şekerli vanilin, kakao ve yumurtaları ekleyip 3-4 dakika çırpın. Unu hamur kabartma tozu ile eleyin, hamura ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. 42 x 30 cm boyutlarındaki pişirme kağıdı serilmiş tepsiye yayın ve fırının orta katında pişirin.

Turbo Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 170°C/190°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 13-15 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Çikolatalı sosu süt ile tarifine göre pişirip arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan keki pişirme kağıdından ayırıp 6 x 6 cm boyutlarında kare şeklinde kesin. Her kareyi enlemesine üçe kesin. Aralarına portakal marmelatı ve çikolatalı sos sürerek üst üste kapatın. Kalan çikolatalı sosu pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile ince kesin ve keklerin üzerine şeritler şeklinde sıkın. Her kareyi üçgen elde edecek şekilde ortadan ikiye kesin ve servis yapın.



Alıyorum, çünkü:



Gökten yıldız yağıyor!

Dondurmali Sıcak Çikolata



Malzemeler:

- 1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı-Kaymak Aromalı Dondurma
- 200 ml (1 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 kişilik içecek hazırlamak için:
- 1 poşet Dr. Oetker İçilebilir Çikolata
- 150 ml (1,5 çay bardağı) süt
- 1 tutam Dr. Oetker Premium Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

Dondurmayı soğuk süt ile 6-7 dakika çırpın. Geniş bir kaba bir miktar dondurma yayın, üzerine kakao serpin. Kakaonun üzerine tekrar dondurma yayın ve aynı sıralama ile tamamlayın. Üzerini kapatıp buzlukta donuncaya kadar bekletin.

İçilebilir çikolatayı derin bir kadehe boşaltın. 1,5 çay bardağı sütü kaynatıp üzerine dökün ve karıştırın. Premium şekerli vanilin ilave edin ve karıştırın. Üzerine 1-2 top dondurma koyup bekletmeden servis yapın.

Bademli Kek



Malzemeler:

Bademli karışım:

- 55 g (1 çay bardağı) un
- 50 g (3-4 yemek kaşığı) toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Premium Şekerli Vanilin
- 60 g (1 çay bardağı) iri kıyılmış badem
- 50 g tereyağı

Hamur:

- 50 g tereyağı
- 4 yumurta
- 120 g toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 tutam tuz
- 150 g un
- 3 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 60 g (1 çay bardağı) iri kıyılmış badem

Üzeri için:

- 2-3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:

Bademli karışımı hazırlamak için unu eleyin, toz şeker, premium şekerli vanilin ve bademlerle karıştırın. Tereyağını eritip ocaktan alın, bademli karışımı ilave edin, iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için 50 g tereyağını eritin ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Aynı bir kaptaki yumurtaları 1 dakika çırpın. Toz şeker, şekerli vanilin ve tuzu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp birlikte eleyin. Karşıma ilave edip 2 dakika daha çırpın. En son erimiş tereyağı ve bademleri ekleyip 1 dakika çırpın, 26 cm çapında yağlanmış kalıba yayın ve üzerini düzeltin. Üzerine hazırlayıp soğuttuğunuz bademli karışımı yayın ve fırının orta katında pişirin.

Turbo Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 150°C / 170°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 40-45 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Üzerine pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.

Alıyorum, çünkü:



Çocuklar, hepiniz gelin!

Ayvalı Muffinler



Malzemeler:

Ayva krokanı:

130 g (1,5 çay bardağı) toz şeker
2 su bardağı kiip şeklinde doğranmış ayva

Hamur:

125 g yumuşak margarin veya tereyağı
170 g (1 su bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
3 yumurta sarısı
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
50 ml (yarım çay bardağı) süt
3 yumurta akı

Hazırlanışı:

Şekeri geniş bir kaba alın, kısık ateşte karıştırarak eriyinceye kadar bekletin. Bal rengi olduğunda ayvaları ilave edin, hızlıca karıştırıp ocaktan alın, pişirme kağıdı üzerine boşaltıp yayın. Soğutup ayva küplerini birbirinden ayırın. Margarinı mikser ile 5 dakika çırpın, toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip çırpıma devam edin. Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek çırpın. Aynı bir kap içerisinde un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin, daha sonra karışıma ilave edin. Sütü de ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Aynı bir karıştırma kabında yumurta aklarını temiz mikser uçları ile kar haline gelinceye kadar çırpın ve tahta kaşıkla karıştırarak hamura ekleyin. Ayva küplerin yarısını ekleyip karıştırın, hamuru muffin kalıplarına, 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaştırın. Üzerlerine kalan ayvaları sıralayın, fırın tepsisine alın ve pişirin.

Turbo Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 160°C/180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika
Fırından çıkartıp pişirme kağıdı ile birlikte tepsiden

Ay Kurabiye



Malzemeler:

250 g (2-2,5 su bardağı) un
Bir tutam Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g (1-1,5 çay bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Premium Şekerli Vanilin
1 yumurta akı
1 limon kabuğu rendesi
150 g tereyağı veya margarin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt
Glazür:
140 g (1 su bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
2-3 yemek kaşığı su veya süt
Serpme için:
90 g (1 su bardağı) kırılmış Antep fıstığı

Hazırlanışı:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Toz şeker, premium şekerli vanilin, yumurta akı, limon kabuğu rendesi, tereyağı veya margarin ekleyip iyice yoğurun. 2-3 mm kalınlığında açıp ay şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine süt ile çırpılmış yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Turbo Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 170°C/190°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 10-12 dakika

Fırından çıkartıp pişirme kağıdı ile birlikte tepsiden çıkartın, soğutup kurabiyeleri kağıttan ayırın ve servis kabına alın.

Glazürü hazırlamak için pudra şekerini su ile iyice karıştırın, bisküvilerin üzerine ince yayın ve Antep fıstığı serpin.

Ahyorum, çünkü:



Hep birlikte neşelenelim!

Çıtır Çubuklar



Malzemeler:

110 g (1 su bardağı) un
Yarım poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
70 g (1,5 çay bardağı) mısır unu
100 g yumuşak margarin
45 g (yarım çay bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yumurta

Bulamak için:

100 g (1 su bardağı) yaprak badem

Sos için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos
500 ml (2,5 su bardağı) süt

Hazırlanışı:

Unu eleyin. Hamur kabartma tozunu ekleyip bir kaşık yardımı ile karıştırın ve tekrar eleyin. Mısır ununu ekleyip kaşık ile karıştırın. Aynı bir kaptan margarin, toz şeker, şekerli vanilin ve yumurtayı mikser ile 2 dakika çırpın. Mısır unlu karışımı da ekleyip 2 dakika daha çırpın. Bademleri geniş bir tabağa alın. Krema sıkma torbasına 1 cm çapında düz uç takın, hamuru içine doldurup bademlerin üzerine 8 cm uzunluğunda şeritler sıkın, her tarafını bademe bulayıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp pişirin.

Turbo Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 160°C/180°C

(önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Beyaz çikolatalı sosu süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Hazırladığınız kurabiyelerin yanlarını beyaz çikolatalı sosla batırıp çıkartın ve servis tabağına sıralayın.

Ahyorum, çünkü:



Fındıklı Küçük İkramlar



Malzemeler:

3 yumurta akı
170 g (1 su bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
3 yumurta sarısı
110 g (1 su bardağı) un
2 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
30 g (yarım çay bardağı) buğday nişastası
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
200 ml (1 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
100 g (1 su bardağı) fındık kırığı

Hazırlanışı:

Yumurta aklarını köpük oluncaya kadar 2-3 dakika çırpın. Toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika, yumurta sarılarını da ilave edip 1 dakika daha çırpın. Aynı bir kap içerisinde un, hamur kabartma tozu, nişasta ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Karşıma ilave edin ve 1 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru pişirme kağıdı serilmiş 26 cm çapındaki kalıba yayın ve pişirin.

Turbo Fırın: 190°C (önceden ısıtılmış)

Elektrikli Mini / Midi Fırın: 180°C/200°C

(önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Pişirme kağıdını çıkartın, keki enlemesine üçe kesin. Sonra her daireyi 12 eşit parçaya bölün.

Krem Şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın. Fındıkları ilave edip karıştırın. Her kek diliminin geniş tarafına birer yemek kaşığı fındıklı krem şanti koyun, kekin ucunu katlayarak kremanın üzerine kapatın.

Püf noktası:

Şekillendirme esnasında kekin ucunu katladığınızda kürdan batırarak açılmasını önleyebilirsiniz.

