Mutfak Ölçü Kartı

Değerler 200 ml su bardağı ve silme kaşık içindir.
Kaynakların ayrıştığı yerde aralık verilmiştir.

MALZEME AĞIRLIKLARI

MALZEME	1 SU BARDAĞI	1 Y. KAŞIĞI
Un (kaşıkla doldurulmuş)	100–110 g	7–8 g
Un (bardak una daldırılmış)	120–130 g	—
Toz şeker	160–170 g	12–13 g
Pudra şekeri	95–120 g	7–8 g
Kakao	70–80 g	5–6 g
Mısır nişastası	≈ 95 g	7 g
İrmik	140–180 g	11–13 g
Yulaf ezmesi	75–90 g	6 g
Pirinç (çiğ)	160–170 g	12 g
Bulgur	130–150 g	10–11 g
Kırmızı mercimek	≈ 170 g	13 g
Süt	≈ 205 g	15 g
Yoğurt	≈ 210 g	16 g
Sıvı yağ	≈ 185 g	14 g
Tereyağı (eritilmiş)	180–190 g	14 g
Bal	280–300 g	21 g
Ceviz içi (kırılmış)	≈ 95 g	7 g
Galeta unu	≈ 95 g	7 g

Un bardağı nasıl doldurduğunuza göre 30 g değişir: kaşıkla gevşek doldurup üstünü sıyırın.

HACİMLER

1 su bardağı	200 ml
1 çay bardağı	100–110 ml
1 kahve fincanı	≈ 75 ml
1 yemek kaşığı	15 ml
1 tatlı kaşığı	10 ml
1 çay kaşığı	5 ml

1 su bardağı ≈ 13 yemek kaşığı · 1 yemek kaşığı = 3 çay kaşığı

1 ÇAY KAŞIĞI

İnce tuz	≈ 6 g
Kabartma tozu	≈ 4 g
Karbonat	≈ 6 g
Instant kuru maya	≈ 3 g

YABANCI TARİFLER

1 cup (ABD)	240 ml
1 cup un	120–125 g
1 tbsp	15 ml
1 tsp	5 ml
1 oz	28,35 g
1 stick tereyağı	113 g

1 cup su bardağından büyüktür: ≈ 1,2 su bardağı.

KALIP BÜYÜYÜNCE MALZEME

20 → 22 cm	× 1,21
22 → 24 cm	× 1,19
24 → 26 cm	× 1,17
26 → 28 cm	× 1,16
20 → 24 cm	× 1,44
24 → 28 cm	× 1,36

Katsayı = (yeni çap ÷ eski çap)². Bütün malzemeleri bu sayıyla çarpın.