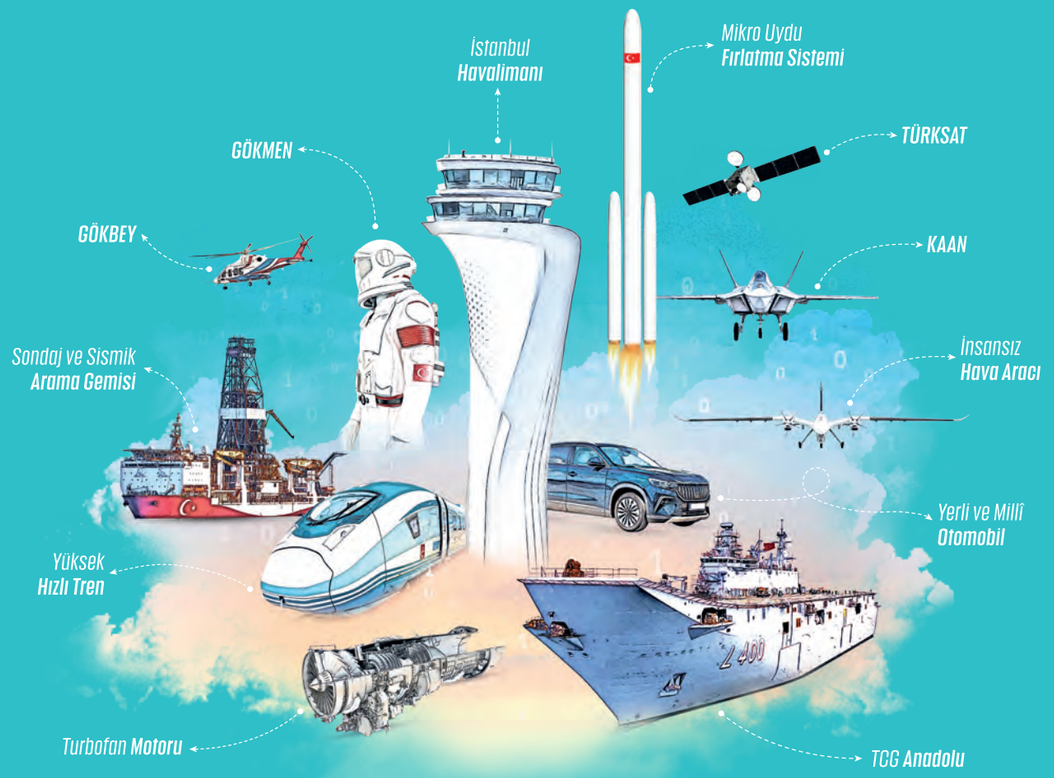
Bu kitaba sığmayan daha neler var!

eba
www.eba.gov.tr

Karekodu okut, bu kitapla ilgili EBA içeriklerine ulaş!

Teknoloji Yolculuğumuz



BU DERS KİTABI MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞINCA ÜCRETSİZ OLARAK VERİLMİŞTİR.
PARA İLE SATILAMAZ.

ISBN: 978-625-91665-3-7

Bandrol Uygulamasına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğin Beşinci Maddesinin İkinci Fıkrası Çerçevesinde Bandrol Taşıması Zorunlu Değildir.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

AŞÇILIK ATÖLYESİ

11 DERS MATERYALİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



AŞÇILIK ATÖLYESİ

11 DERS MATERYALİ

MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

AŞÇILIK ATÖLYESİ

11

DERS MATERYALİ

YAZARLAR

Dr. Serkan ÇALIŞKAN

Gülcan KALE

Sedat ÖZDEMİR

Tuğba AKIN

Yeşim Tuğçe ŞİT

Yüksel ÇELİK

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYINLARI ..... : 10846
YARDIMCI VE KAYNAK KİTAPLAR DİZİSİ ..... : 03765

Her hakkı saklıdır ve Millî Eğitim Bakanlığına aittir. Ders materyalinin metin, soru ve şekilleri kısmen de olsa hiçbir surette alınıp yayımlanamaz.

HAZIRLAYANLAR

EDİTÖR:	Sedat ÖZDEMİR
DİL UZMANLARI:	Ayşegül KOŞAR Gülnur GÜNGÖR
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME UZMANI:	Serpil DURMUŞ AKGEYİK
PROGRAM GELİŞTİRME UZMANI:	Dr. Eda ÖZ
REHBERLİK UZMANI:	Esen YILDIRIM USTA
GÖRSEL TASARIM UZMANI:	Adnan ÖNAL

ISBN : 978-625-91665-3-7

Millî Eğitim Bakanlığının 24.12.2020 gün ve 18433886 sayılı oluru ile Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce ders materyali olarak hazırlanmıştır.



İSTİKLÂL MARŞI

Korkma, sönmez bu şafaklarda yüzen al sancak;
Sönmeden yurdumun üstünde tüten en son ocak.
O benim milletimin yıldızıdır, parlayacak;
O benimdir, o benim milletimindir ancak.

Çatma, kurban olayım, çehreni ey nazlı hilâl!
Kahraman ırkıma bir gül! Ne bu şiddet, bu celâl?
Sana olmaz dökülen kanlarımız sonra helâl.
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl.

Ben ezelden beridir hür yaşadım, hür yaşarım.
Hangi çılgın bana zincir vuracakmış? Şaşarım!
Kükremiş sel gibiyim, bendimi çiğner, aşarım.
Yırtarım dağları, enginlere sığmam, taşarım.

Garbın âfâkını sarmışsa çelik zırhlı duvar,
Benim iman dolu göğsüm gibi serhaddim var.
Ulusun, korkma! Nasıl böyle bir imanı boğar,
Medeniyyet dediğin tek dişi kalmış canavar?

Arkadaş, yurduma alçakları uğratma sakın;
Siper et gövdeni, dursun bu hayâsızca akın.
Doğacaktır sana va'dettiği günler Hakk'ın;
Kim bilir, belki yarın, belki yarından da yakın.

Bastığın yerleri toprak diyerek geçme, tanı:
Düşün altındaki binlerce kefensiz yatanı.
Sen şehit oğlusun, incitme, yazıktır, atanı:
Verme, dünyaları alsan da bu cennet vatanı.

Kim bu cennet vatanın uğruna olmaz ki feda?
Şüheda fışkıracak toprağı sıksan, şüheda!
Cânı, cânânı, bütün varımı alsın da Huda,
Etmesin tek vatanımdan beni dünyada cüda.

Ruhumun senden İlâhî, şudur ancak emeli:
Değmesin mabedimin göğsüne nâmahrem eli.
Bu ezanlar -ki şehadetleri dinin temeli-
Ebedî yurdumun üstünde benim inlemeli.

O zaman vecd ile bin secde eder -varsa- taşım,
Her cerîhamdan İlâhî, boşanıp kanlı yaşım,
Fışkırır ruh-ı mücerret gibi yerden na'şım;
O zaman yükselerek arşa değer belki başım.

Dalgalan sen de şafaklar gibi ey şanlı hilâl!
Olsun artık dökülen kanlarımın hepsi helâl.
Ebediyyen sana yok, ırkıma yok izmihlâl;
Hakkıdır hür yaşamış bayrağımın hürriyyet;
Hakkıdır Hakk'a tapan milletimin istiklâl!

Mehmet Âkif Ersoy

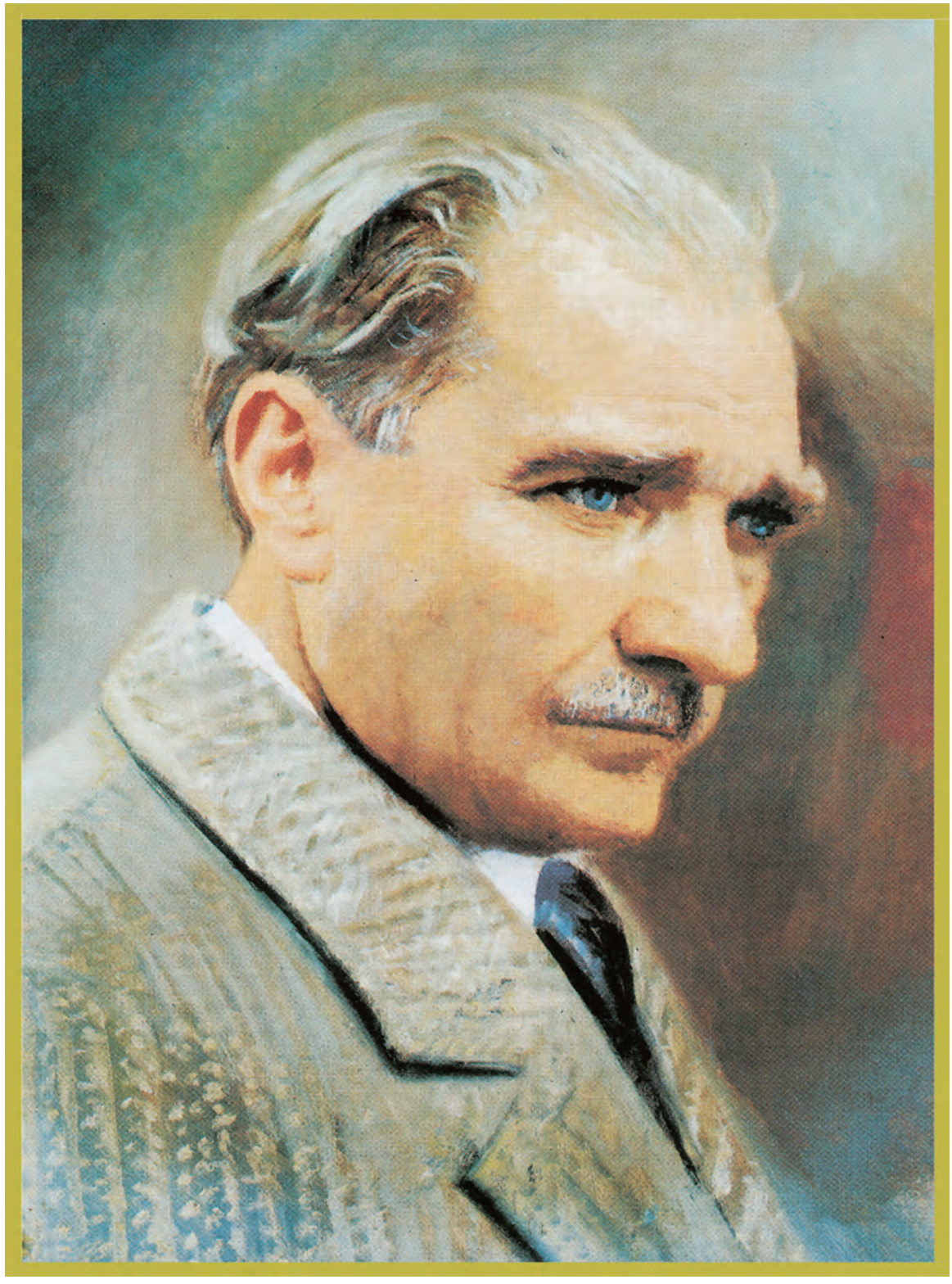
GENÇLİĞE HİTABE

Ey Türk gençliği! Birinci vazifen, Türk istiklâlini, Türk Cumhuriyetini, ilelebet muhafaza ve müdafaa etmektir.

Mevcudiyetinin ve istikbalinin yegâne temeli budur. Bu temel, senin en kıymetli hazinendir. İstikbalde dahi, seni bu hazineden mahrum etmek isteyecek dâhilî ve hâricî bedhahların olacaktır. Bir gün, istiklâl ve cumhuriyeti müdafaa mecburiyetine düşersen, vazifeye atılmak için, içinde bulunacağın vaziyetin imkân ve şeraitini düşünmeyeceksin! Bu imkân ve şerait, çok namüsait bir mahiyette tezahür edebilir. İstiklâl ve cumhuriyetine kastedecek düşmanlar, bütün dünyada emsali görülmemiş bir galibiyetin mümessili olabilirler. Cebren ve hile ile aziz vatanın bütün kaleleri zapt edilmiş, bütün tersanelerine girilmiş, bütün orduları dağıtılmış ve memleketin her köşesi bilfiil işgal edilmiş olabilir. Bütün bu şeraitten daha elîm ve daha vahim olmak üzere, memleketin dâhilinde iktidara sahip olanlar gaflet ve dalâlet ve hattâ hıyanet içinde bulunabilirler. Hattâ bu iktidar sahipleri şahsî menfaatlerini, müstevlîlerin siyasî emelleriyle tevhit edebilirler. Millet, fakr u zaruret içinde harap ve bîtap düşmüş olabilir.

Ey Türk istikbalinin evlâdı! İşte, bu ahval ve şerait içinde dahi vazifen, Türk istiklâl ve cumhuriyetini kurtarmaktır. Muhtaç olduğun kudret, damarlarındaki asil kanda mevcuttur.

Mustafa Kemal Atatürk



MUSTAFA KEMAL ATATÜRK

DERS MATERYALİNİN TANITIMI 12

1. ÖĞRENME BİRİMİ: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR 15
1.1. SEBZE ÇORBALARI 17
1.2. TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI 21
1.3. SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR 25
1.4. KURU BAKLAGİL ÇORBALARI 28
1.5. ET ÇORBALARI 30
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 33

2. ÖĞRENME BİRİMİ: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ 35
2.1. SICAK SEBZE YEMEKLERİ 40
2.1.1. Musakkalar 40
2.1.2. Oturtmalar 41
2.1.3. Bastılar 41
2.1.4. Mücverler 41
2.1.5. Silkmeler 42
2.1.6. Tavalar 42
2.1.7. Kavurmalar 42
2.1.8. Güveçler 43
2.1.9. Diğer Sıcak Sebze Yemekleri 43
2.2. SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ 56
2.2.1. Zeytinyağlı Sebze Yemekleri 56
2.2.2. Pilakiler 56
2.2.3. Diğer Soğuk Sebze Yemekleri 56
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 61

3. ÖĞRENME BİRİMİ: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ 63
3.1. SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ 68
3.2. SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ 75
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 83

4. ÖĞRENME BİRİMİ: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR 85
4.1. ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR 88
4.1.1. Zeytinyağlı Dolma ve Sarma İçi 88
4.1.2. Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalarda Kullanılan Sebze ve Meyveler 89

4.2. ETLİ DOLMA VE SARMALAR 95
4.2.1. Etli Dolma ve Sarma İçi 95
4.2.2. Etli Dolma ve Sarmalarda Kullanılan Sebze ve Meyveler 95
4.3. ET DOLMA VE SARMALARI 101
4.3.1. Et Dolma ve Et Sarma İçi 101
4.3.2. Et Dolma ve Sarmalarında Kullanılan Etler 101
4.4. KÜMES HAYVANLARIYLA HAZIRLANAN DOLMA VE SARMALAR 105
4.4.1. Kümes Hayvanlarında Kullanılan Dolma ve Sarma İçi 105
4.4.2. Kümes Hayvanlarının Dolma ve Sarma Olarak Hazırlanması 105
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 109

5. ÖĞRENME BİRİMİ: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR 111
5.1. ERİŞTE VE MANTI HAMURU HAZIRLAMA 112
5.1.1. Erişte Hamuru Hazırlama 112
5.1.2. Mantı Hamuru Hazırlama 114
5.2. ERİŞTELER 117
5.3. MANTILAR 120
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 125

6. ÖĞRENME BİRİMİ: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ 127
6.1. KEBAPLAR 129
6.1.1. Izgara Kebapları 129
6.1.2. Fırın Kebapları 133
6.1.3. Tencere Kebapları 136
6.2. KÖFTELER 139
6.2.1. Kuru Köfteler 139
6.2.2. Sulu Köfteler 142
6.3. SAKATATLAR 145
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 150

7. ÖĞRENME BİRİMİ: TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR 151
7.1. KOMPOSTOLAR 153
7.2. HOŞAFLAR 159
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 166

8. ÖĞRENME BİRİMİ: HAMUR ÜRÜNLERİ 167
8.1. KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA 168
8.1.1. Kıyılarak Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar 169
8.1.2. Hazırlanan Ürünlerde Aranan Özellikler ve Ürünü Süsleme 170

8.2. MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA 188
8.2.1. Mayanın Hamurdaki Etkileri ve Mayalandırma Yöntemleri 188
8.2.2. Mayalandırmaya Etki Eden Etmenler 189
8.2.3. Mayalı Hamurun Özellikleri ve Kalitesine Etki Eden Etmenler 190
8.2.4. Mayalı Hamur Hazırlama 190
8.2.5. Mayalı Hamuru Pişirme 191
8.3. EKMEK ÇEŞİTLERİ 204
8.3.1. Ekmeğin Tanımı ve Tarihçesi 204
8.3.2. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği 205
8.3.3. Ekmek Hazırlama 205
8.4. ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA 213
8.4.1. Özleştirilerek Yapılan Hamur Çeşitleri ve Özellikleri 213
8.4.2. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar 213
8.4.3. Özleştirilerek Yapılan Hamuru Hazırlama 214
8.5. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA 227
8.5.1. Çırpılarak Yapılan Hamur Ürünleri Çeşitleri 227
8.5.2. Çırpılarak Yapılan Hamuru Hazırlama 228
8.5.3. Çırpılarak Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar 228
8.5.4. Çırpılarak Yapılan Hamurların Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar 229
8.6. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA 252
8.6.1. Pataşu Hamuru Hazırlama 252
8.6.2. Pataşu Hamurunu Pişirme 253
8.6.3. Krema ve Sos Hazırlama 253
8.7. YAĞLI HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA 268
8.7.1. Yağlı Hamur Hazırlama 268
8.7.2. İç Harcı Hazırlama ve Hamura Şekil Verme 269
8.7.3. Yağlı Hamurlarla Hazırlanan Ürünleri Pişirme 269
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 281

9. ÖĞRENME BİRİMİ: AÇIK BÜFE 283
9.1. ORDÖVR VE MEZELER 285
9.2. KOKTEYL YİYECEKLERİ 292
9.3. AÇIK BÜFE HAZIRLAMA 300
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 305

EKLER 306
CEVAP ANAHTARLARI 308
KAYNAKÇA 310



1. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR

KONULAR

1.1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR

TEMEL KAVRAMLAR

- çorba
- kesilme
- terbiye
- Türk mutfağı

HAZIRLIK SORULARI

1. Yaşadığınız yörede en çok bilinen ya da tüketilen çorbalar hangileridir? Örnek veriniz.
2. Türk mutfağında yer alan ve sizin bildiğiniz çorba çeşitlerine örnek veriniz.

15

- Öğrenme biriminin numarasını gösterir.
- Öğrenme biriminin adını gösterir.
- Öğrenme birimi içerisinde yer alan temel kavramları gösterir.
- Öğrenme birimi içerisinde yer alan konu başlıklarını gösterir.
- Öğrenme birimine ait hazırlık sorularını gösterir.
- Öğrenme birimine ait karekodu gösterir.

- Öğrenme biriminin adını gösterir.
- Öğrenme birimine ait konu başlıklarını gösterir.
- Öğrenme birimine ait görseli, görsel numarasını ve açıklamasını gösterir.
- Öğrencilerden araştırılması istenen konuları gösterir.
- Sayfa numarasını gösterir.

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ

2.2. SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ

Türk mutfağında "soğuk sebze yemekleri grubu" denince akla ilk gelen, zeytinyağlılardır. Bunun dışında sebze pilakileri ve sıcak sebze yemekleri içerisinde yer alan özellikle tavalar ve mücverler de artık soğuk şekilde servis yapılarak tüketilmektedir. Soğuk sebze yemekleri, genellikle menülerde soğuk başlangıç yemeği olarak tercih edilmektedir.

2.2.1. Zeytinyağlı Sebze Yemekleri

Zeytinyağı, içerdiği kimyasal bileşimleri sayesinde insan sağlığı için oldukça önemlidir (Görsel 2.17). Ege ve Akdeniz yöresinin temel yağ kaynağı olan zeytinyağı, Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Türk mutfağında zeytinyağı kullanılarak hazırlanan zeytinyağlı sebze yemekleri, hiçbir mutfakla kıyaslanamayacak şekilde büyük bir zenginlik gösterir. Başta taze fasulye türleri olmak üzere patlıcan, biber, domates, lahana, patates, bakla, kabak, ebegümeci, enginar, havuç, ıspanak, karnabahar, kereviz, kuşkonmaz, semizotu, yer elması, pırasa gibi birçok sebze zeytinyağlı yemek yapımında kullanılır.



Görsel 2.17: Zeytinyağı

Sebzeler, ön hazırlıkları yapıldıktan sonra tencerede zeytinyağı ve çok az suyla kısık ateşte pişirilir; ardından soğutulup servise hazır hâle getirilir. Pişirme aşamasında sebzelere bir miktar şeker eklemek, ayırt edici ve önemli bir özelliktir. Pişirme aşamasında sebze yemeğinin suyu tamamen çektirilir, yemekte sebzenin kendi suyu ve zeytinyağı kalır. Zeytinyağlı yemekler, oda sıcaklığında soğutulduktan sonra buzdolabında saklanmalıdır. Zeytinyağlı yemeklerin akşamdan pişirilip buzdolabında bir gece boyunca dinlendirilmesi yemeğin lezzetini artırır.

2.2.2. Pilakiler

Genellikle balık ve deniz ürünleri ile özdeşleşmiştir. Sebzelerde de tercih edilen bir tekniktir. İçine bol miktarda soğan, sarımsak, maydanoz ve havuç konup zeytinyağıyla birlikte kısık ateşte pişirilen ve soğuk olarak yenen bir yemek grubudur. Genel olarak çok az suda veya kendi sosunda pişirilir. Bu şekilde kullanılan sebzenin lezzeti, pişirme esnasında yemeğin suyuna geçer.

2.2.3. Diğer Soğuk Sebze Yemekleri

Soğuk sebze yemeklerinin tamamını gruplandırmaya dâhil etmek oldukça güçtür. Türk mutfağında bu gruplandırmaya dâhil edilemeyen veya birkaç yöntemin bir arada kullanıldığı birçok soğuk sebze yemek çeşidine rastlanır.

ARAŞTIRINIZ

Yörenize özgü soğuk ve sıcak sebze yemeklerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

56

Öğrenme biriminin adı ile konu adının, uygulama sayısının ve süresinin yer aldığı uygulama yaprağını gösterir.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	4. UYGULAMA
KONU	SEBZE ÇORBALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAZE FASULYE ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak taze fasulye çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
½ kg taze fasulye 1 adet orta boy soğan 250 g yoğurt 40-50 g un 2 g çubrik (çubritsa, kuzu otu) otu ya da kekik 1 adet kesme şeker 2 yemek kaşığı tereyağı 1-2 g kırmızı toz biber 1,5 l su Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Orta boy bir tencereye 7 su bardağı su koyup kaynatınız. **3.** ½ kg taze fasulyeyi yıkayınız ve küçük küçük kırınız (Bıçak kullanmak yerine fasulyenin elle kırılması geleneksel olarak hâlâ yaşatılmaktadır.). **4.** Tencereye fasulyeleri ve bir kesme şekeri ekleyiniz. **5.** Soğanı brunoise doğrayınız. **6.** Tencereye soğanı ekleyiniz. **7.** Çorbayı biraz daha kaynatıp ocağı kısınız. **8.** Fasulyeler yumuşayınca tencereye tuz ekleyiniz. **9.** 3 çorba kaşığı unu bir su bardağı suda eritiniz. Unun topak topak olmaması için bu karışımı azar azar ve çorbayı sürekli karıştırarak tencereye ekleyiniz. **10.** Trakya'ya özgü çübrik otunu tencereye ekleyiniz. **11.** Çorbayı 10-15 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. **12.** Bir tavaya tereyağını koyup kızdırınız. Yağın içine bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber ekleyip kavurunuz. **13.** Yağın ılımasını bekleyiniz. **14.** Yağ karışımına yoğurdu ekleyip iyice karıştırınız. **15.** Yoğurtlu karışımı kısık ateşte kaynamakta olan çorbaya karıştırarak ekleyiniz. **16.** Taze fasulye çorbasını 4-5 dakika daha kaynatıp ocağı kapatınız.



Görsel 1.7: Taze fasulye çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

19

2.1.8. Güveçler

Güveçte yapılan sebze yemekleri, etli veya etsiz şekilde hazırlanan lezzetli yemek gruplarıdır (Görsel 2.4). Güveç yemeklerinin en önemli özelliği, topraktan yapılmış güveç kaplarda pişirilmesidir. Güveç kapları, çok farklı şekillerde üretilir ve mutfaklarda kullanılır. Güveç yemekleri, testilerde de pişirilir ve 10-15 dakika dinlendirilir. Testiler, konuk masasında dikkatli şekilde kırıldıktan sonra güveç yemeği servis yapılır. Güveçte pişen yemekler ikinci kez ısıtılmaz.



Görsel 2.4: Sebze güveç

2.1.9. Diğer Sıcak Sebze Yemekleri

Sıcak sebze yemeklerinin tamamını belirli bir gruplandırmaya dâhil etmek oldukça güçtür. Türk mutfağında bu gruplandırmaya uymayan ya da birden fazla pişirme yönteminin birlikte kullanıldığı pek çok sıcak sebze yemeği çeşidine rastlanır. Patlıcan karnıyarık, kabak sandal sefası ve ıspanak borani diğer sıcak sebze yemeklerinden sadece birkaçıdır.

BİLGİ KUTUSU

Hindistan kökenli bir sebze olan patlıcan, Türk mutfağı ile özdeşleşmiştir. Öyle ki yabancılar patlıcana "Türk hayvanı" der. Bunun nedeni, Türk mutfağında patlıcanın adeta hayvar yumuşaklığına gelecek şekilde uzun uzun pişirilmesidir. Patlıcanın dış kabuğu, patlıcanı folyo gibi patlıcanı saran ve özellikle közlendiğinde lezzetini artırır. Patlıcan kızartmasının bolca yapıldığı yaz ayları ise "patlıcan mevsimi" olarak bilinir. Bu mevsimde patlıcanın közlenmesi ve kızartılması, tarihe "patlıcan yangınları" olarak geçmiş yangınlara neden olmuştur.

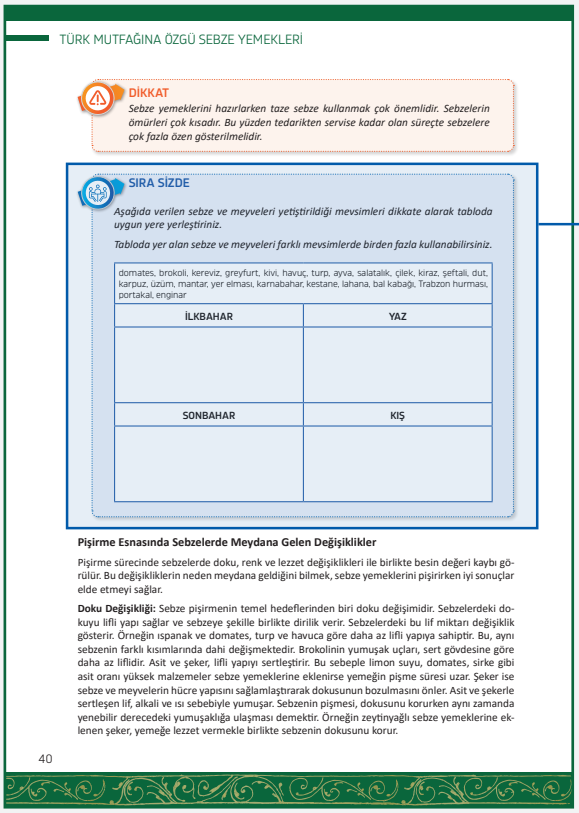
DİKKAT

Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan dolma ve sarmalar, sıcak ve soğuk sebze yemekleri içerisinde yer almakla birlikte, genellikle daha kapsamlı ve özel bir biçimde ele alınmaktadır.

45

Konu ile ilgili günlük hayattan örnekleri ve ilgi çekici bilgileri gösterir.

Öğrencilerin dikkat etmesi gereken yerleri gösterir.



TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ

DİKKAT

Sebze yemeklerini hazırlarken taze sebze kullanmak çok önemlidir. Sebzelerin ömürleri çok kısadır. Bu yüzden tedarikten servise kadar olan süreçte sebzelere çok fazla özen gösterilmelidir.

SIRA SİZDE

Aşağıda verilen sebze ve meyveleri yetiştirildiği mevsimleri dikkate alarak tabloda uygun yere yerleştiriniz.

Tabloda yer alan sebze ve meyveleri farklı mevsimlerde birden fazla kullanabilirsiniz.

domates, brokoli, kereviz, greyfurt, kivi, havuç, turp, ayva, salatalık, çilek, kiraz, şeftali, dut, karpuz, üzüm, mantar, yer elması, karnabahar, kestane, lahana, bal kabağı, Trabzon hurması, portakal, enginar

İLKBAHAR	YAZ
SONBAHAR	**KIŞ**

Pişirme Esnasında Sebzelerde Meydana Gelen Değişiklikler

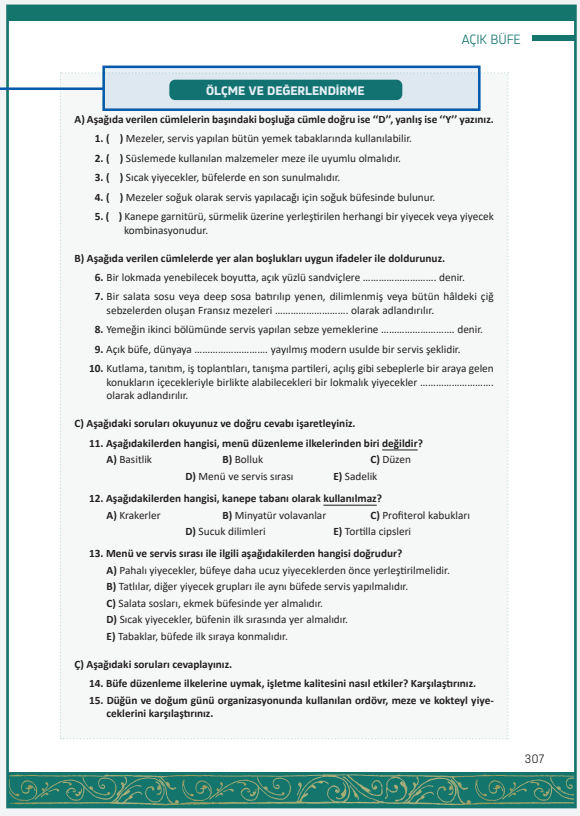
Pişirme sürecinde sebzelerde doku, renk ve lezzet değişiklikleri ile birlikte besin değeri kaybı görülür. Bu değişikliklerin neden meydana geldiğini bilmek, sebze yemeklerini pişirirken iyi sonuçlar elde etmeyi sağlar.

Doku Değişikliği: Sebze pişirmenin temel hedeflerinden biri doku değişimidir. Sebzelerdeki dokuyu lifli yapı sağlar ve sebzeye şekille birlikte dirilik verir. Sebzelerdeki bu lif miktarı değişiklik gösterir. Örneğin ıspanak ve domates, turp ve havuca göre daha az lifli yapıya sahiptir. Bu, aynı sebzenin farklı kısımlarında dahi değişmektedir. Brokolinin yumuşak uçları, sert gövdesine göre daha az liflidir. Asit ve şeker, lifli yapıyı sertleştirir. Bu sebeple limon suyu, domates, sirke gibi asit oranı yüksek malzemeler sebze yemeklerine eklenirse yemeğin pişme süresi uzar. Şeker ise sebze ve meyvelerin hücre yapısını sağlamlaştırarak dokusunun bozulmasını önler. Asit ve şekerle sertleşen lif, alkali ve ısı sebebiyle yumuşar. Sebzenin pişmesi, dokusunu korurken aynı zamanda yenebilir derecedeki yumuşaklığa ulaşması demektir. Örneğin zeytinyağlı sebze yemeklerine eklenen şeker, yemeğe lezzet vermekle birlikte sebzenin dokusunu korur.

40

Derste öğrenilenleri pekiştirmek için hazırlanmış etkinlikleri gösterir.

Öğrenme birimine ait ölçme ve değerlendirme sorularını gösterir.



AÇIK BÜFE

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Mezeler, servis yapılan bütün yemek tabaklarında kullanılabilir.
2. ( ) Süslemede kullanılan malzemeler meze ile uyumlu olmalıdır.
3. ( ) Sıcak yiyecekler, büfelerde en son sunulmalıdır.
4. ( ) Mezeler soğuk olarak servis yapılacağı için soğuk büfesinde bulunur.
5. ( ) Kanepe garnitürü, sürmelik üzerine yerleştirilen herhangi bir yiyecek veya yiyecek kombinasyonudur.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları uygun ifadeler ile doldurunuz.

6. Bir lokmada yenebilecek boyutta, açık yüzlü sandviçlere ..... denir.
7. Bir salata sosu veya deep sosa batırılıp yenen, dilimlenmiş veya bütün hâldeki çiğ sebzelerden oluşan Fransız mezeleri ..... olarak adlandırılır.
8. Yemeğin ikinci bölümünde servis yapılan sebze yemeklerine ..... denir.
9. Açık büfe, dünyaya ..... yayılmış modern usulde bir servis şeklidir.
10. Kutlama, tanıtım, iş toplantıları, tanışma partileri, açılış gibi sebeplerle bir araya gelen konukların içecekleriyle birlikte alabilecekleri bir lokmalık yiyecekler ..... olarak adlandırılır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. **Aşağıdakilerden hangisi, menü düzenleme ilkelerinden biri değildir?**
    A) Basitlik **B)** Bolluk **C)** Düzen **D)** Menü ve servis sırası **E)** Sadelik
12. **Aşağıdakilerden hangisi, kanepe tabanı olarak kullanılmaz?**
    A) Krakerler **B)** Minyatür volavanlar **C)** Profiterol kabukları **D)** Sucuk dilimleri **E)** Tortilla cipsleri
13. **Menü ve servis sırası ile ilgili aşağıdakilerden hangisi doğrudur?**
    A) Pahalı yiyecekler, büfeye daha ucuz yiyeceklerden önce yerleştirilmelidir.
    B) Tatlılar, diğer yiyecek grupları ile aynı büfede servis yapılmalıdır.
    C) Salata sosları, ekmek büfesinde yer almalıdır.
    D) Sıcak yiyecekler, büfenin ilk sırasında yer almalıdır.
    E) Tabaklar, büfede ilk sıraya konmalıdır.

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

14. **Büfe düzenleme ilkelerine uymak, işletme kalitesini nasıl etkiler? Karşılaştırınız.**
15. **Düğün ve doğum günü organizasyonunda kullanılan ordövr, meze ve kokteyl yiyeceklerini karşılaştırınız.**

307



1. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR

KONULAR

1.1. SEBZE ÇORBALARI

1.2. TAHIL VE TAHIL ÜRÜNÜ ÇORBALARI

1.3. SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR

1.4. KURU BAKLAGİL ÇORBALARI

1.5. ET ÇORBALARI

TEMEL KAVRAMLAR

- çorba
- kesilme
- terbiye
- Türk mutfağı

HAZIRLIK SORULARI

1. Yaşadığınız yörede en çok bilinen ya da tüketilen çorbalar hangileridir? Örnek veriniz.
2. Türk mutfağında yer alan ve sizin bildiğiniz çorba çeşitlerine örnek veriniz.

GİRİŞ

Türk beslenme kültürü köklü bir geçmişe sahiptir. Türkler tarih boyunca birçok coğrafyada etkili olmuştur. Uzak Asya'dan Akdeniz'e, oradan Avrupa'nın içlerine kadar uzanan bir coğrafyada yaşamışlardır. Bu coğrafyalardaki kültürlerden etkilenmiş, etkilendikleri ögeleri kendi kültürleriyle harmanlayarak kendilerine özgü mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır (Görsel 1.1). **Türk mutfağı**; Türkiye'de yaşayan insanların beslenmeleri için kullandıkları yiyecek ve içecek malzemeleri, bu malzemelerin hazırlanma ve pişirilme teknikleri, yemek adabı ve mutfaktaki uygulamaların tamamı olarak tanımlanabilir.



Görsel 1.1: Türk mutfağı kültürü

Et, Türk mutfağında ağırlıklı olarak kullanılır (Görsel 1.2). Aynı zamanda kuru baklagil ve hamurun da çok tercih edildiği görülür. Eriştenin Orta Asya'da mercimekle birleşip Anadolu'da sıkça tüketilen kesme çorbası (erişteli mercimek) adıyla günümüze kadar gelmesi buna güzel bir örnektir.



Görsel 1.2: Kesme çorbası (erişteli mercimek)

Çorbalar Batı'da iştah açıcı olarak tüketilir ve genellikle gerekli ilgiyi görmez. Anadolu kültüründe ise büyük önem taşır. Gösterişli davetlerden, mütevazı evlere kadar hemen hemen her sofrada bulunur hatta o sofranın yöneticisi, yönlendiricisi olur. Sofra ister sarayda isterse Anadolu'da bir köy evinde kurulsun ortak olan, çorbadır. Türkiye'de sadece akşam yemeklerinde değil kahvaltıda hatta günün herhangi bir saati ve öğününde de çorba tüketilir (Görsel 1.3). Çorbanın geleneksel bir yemek olmasının dışında ekonomik ve besleyici olması da toplumun tüm kesimi tarafından tüketilmesini sağlar. Bu yüzden çorba, Anadolu'da ve Türk beslenme kültüründe ayrı bir yere sahiptir. Anadolu'ya yerleşimle beraber meyve ile sebze çeşitleri ve bunların kullanımının artması çorba çeşitlerini de etkilemiştir. Anadolu'da yaklaşık üç yüz çeşit çorbanın yapıldığı tahmin edilmektedir. Pişirme yöntemi farklılığı, içine eklenen malzeme değişiklikleriyle bu sayının binden fazla olduğu düşünülmektedir.



Görsel 1.3: Çorba

En bilinen ve en çok tüketilen tarhana ve ezogelin çorbası, Türk mutfağında ayrı bir yere sahiptir. Tarhana çorbası, Anadolu'da hemen hemen her yörede yapılan ve Türk mutfağında yüzyıllardır yer alan bir çorbadır (Görsel 1.4). Türklerin yaşayış şekli ve yaşadığı iklim koşullarının da etkisiyle her zaman ve her yerde hızlıca lezzetli bir gıdaya dönüşebilecek, taşınması ve saklanması kolay bir formda üretilmiştir. Tarhana; temel olarak kabuğu soyulmuş buğday kırması, un ve yoğurtla yapılan hamurun mayalanmasıyla oluşur. Bu hamura tarhananın yapıldığı yöreye göre soğan, domates, kırmızıbiber, tuz, çeşitli baharatlar hatta koku ve aroma vermesi için ayva katılır. Tarhana çorbası için günümüzde market raflarında görülen hazır çorbaların yüzyıllar öncesinden gelen atasıdır denebilir.



Görsel 1.4: Tarhana çorbası

ARAŞTIRINIZ

Tarhana çorbasının tarihini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

BİLGİ KUTUSU

Anadolu'da çorbaya sadece yemek olarak bakılmaz. Çorba, Türk kültürünün ayrılmaz parçasıdır. Deyim, mâni ve türkülerde bile yer alır. Tadıyla olduğu kadar ezogelin çorbasında olduğu gibi öyküleriyle de bilinir.

1900'lerin başında Barak Yaylası'nın Dokuzyol köyünde yaşayan dünyalar güzeli Ezo, gönlünü kaptırdığı gençle evlenir. Her şey güzel giderken Ezo'nun güzelliği yüzünden çıkan dedikodular, üzerilerine karabulut gibi çöker. Ayrılırlar ve Ezo, baba evine döner. Uzun yıllar çevresinin yeniden evlenmesiyle ilgili baskılarına dirense de geçen yıllar içinde artık dayanamaz ve Suriye'de yaşayan biriyle ikinci kez evlenir. Eşini sevse de gerek memleket hasreti gerekse eşinin ailesinin baskıcı tutumu, Ezo'yu mutsuz eder. Köyünü özler fakat Ezo'nun gitmesine izin vermezler. Ezo, bu özlem ve üzüntü dolu günlerde memleket hasretini ve umutlarını evdeki malzemelerden yaptığı çorbaya katık eder. Ezo Gelin'in çorbası o kadar sevilir ki günümüzde hâlâ en çok tüketilen çorbalardan olur (Görsel 1.5).



Görsel 1.5: Ezogelin çorbası

Türk mutfağında binlerce yıldır çeşitli çorbalar yapılmaktadır. Yüzlerce çeşidi bulunan çorbalar, çok değişik malzemeler ve teknikler kullanılarak yapılır. Konunun daha anlaşılır olması açısından Türk mutfağına özgü çorbalar beş temel grupta incelenebilir (Tablo 1.1).

Tablo 1.1: Türk Mutfağına Özgü Çorbalar

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR				
Sebze Çorbaları	Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbaları	Sütlü ve Yoğurtlu Çorbalar	Kuru Baklagil Çorbaları	Et Çorbaları

1.1. SEBZE ÇORBALARI

Türkler, Anadolu'ya yerleştikten sonra beslenme alışkanlıklarına bu bereketli topraklarda yetişen çok çeşitli sebze ve meyveleri eklemiştir. Anadolu'da yetişen çok çeşitli sebzeler, Türk mutfağının gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Sebzelerden yapılan çorba çeşitleri de zamanla artmıştır. Bamya çorbası, karalahana çorbası, pancar çorbası, pırasa çorbası, pirpirim çorbası, süt kabağı çorbası, şalgam çorbası ve taze fasulye çorbası Anadolu'da yapılan sebze çorbalarına örnektir.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	1. UYGULAMA
KONU	SEBZE ÇORBALARI	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BAMYA ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak bamya çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g kuru bamya 2 g limon tuzu ya da ½ limonun suyu 300 g kuzu kuşbaşı 2 adet büyük boy soğan 15 g domates salçası 15 g tatlı biber salçası 5 g tuz 50 g tereyağı (Kuyruk yağı kullanılacaksa tereyağı, oranlı olarak azaltılır.) ½ limonun suyu Yeterince sıcak su	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru bamyaları elinizle ovalayarak bamyaların üzerindeki küçük tüylerin dökülmesini ve yanlarında bulunan saçakların temizlenmesini sağlayınız. **3.** Tencereye su koyup kaynatınız. **4.** Tencereye bamyaları koyup 10 dakika haşlayınız. Bamyalar haşlanırken içine bir çay kaşığı limon tuzu ya da yarım limon ve yarım limonun suyunu ekleyiniz. **5.** Bamyalar hafif yumuşayınca suyunu süzünüz. Bamyaların üzerine soğuk su ekleyip bamyaları şoklayınız. **6.** Bir tencereye eti koyup suyunu çekinceye kadar kavunuz. **7.** Soğanları chiffonade (şifoned) doğrayınız. **8.** Tencereye tereyağını ve soğanları koyup pembeleşinceye kadar kavurunuz. **9.** Tencereye salçaları ekleyiniz. Salçanın kokusu çıkıncaya kadar kavurma işlemine devam ediniz. **10.** Tencereye biraz sıcak su ekleyip tencerenin kapağını kapatınız. **11.** Etler yumuşamaya başlayınca bamyaların üzerini geçecek kadar sıcak suyu tencereye ekleyiniz. **12.** Su kaynayınca tencereye tuz ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **13.** Ocağı kısıp çorbayı 20-30 dakika kısık ateşte pişiriniz. **14.** Kıvam alan çorbaya limon suyunu ekleyiniz. Çorbayı karıştırınız ve 1-2 dakika daha kaynatıp ocağı kapatınız. **15.** Bamya çorbasını 4-5 dakika dinlendiriniz ve sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 1.6: Bamya çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	2. UYGULAMA
KONU	SEBZE ÇORBALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TAZE FASULYE ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak taze fasulye çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
½ kg taze fasulye 1 adet orta boy soğan 250 g yoğurt 40-50 g un 2 g çübrik (çubritsa, kuzu otu) otu ya da kekik 1 adet kesme şeker 2 yemek kaşığı tereyağı 1-2 g kırmızı toz biber 1,5 l su Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Orta boy bir tencereye 7 su bardağı su koyup kaynatınız. **3.** ½ kg taze fasulyeyi yıkayınız ve küçük küçük kırınız (Bıçak kullanmak yerine fasulyenin elle kırılması geleneksel olarak hâlâ yaşatılmaktadır.). **4.** Tencereye fasulyeleri ve bir kesme şekeri ekleyiniz. **5.** Soğanı brunoise doğrayınız. **6.** Tencereye soğanı ekleyiniz. **7.** Çorbayı biraz daha kaynatıp ocağı kısınız. **8.** Fasulyeler yumuşayınca tencereye tuz ekleyiniz. **9.** 3 çorba kaşığı unu bir su bardağı suda eritiniz. Unun topak topak olmaması için bu karışımı azar azar ve çorbayı sürekli karıştırarak tencereye ekleyiniz. **10.** Trakya'ya özgü çübrik otunu tencereye ekleyiniz. **11.** Çorbayı 10-15 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. **12.** Bir tavaya tereyağını koyup kızdırınız. Yağın içine bir tatlı kaşığı kırmızı toz biber ekleyip kavurunuz. **13.** Yağın ılımasını bekleyiniz. **14.** Yağ karışımına yoğurdu ekleyip iyice karıştırınız. **15.** Yoğurtlu karışımı kısık ateşte kaynamakta olan çorbaya karıştırarak ekleyiniz. **16.** Taze fasulye çorbasını 4-5 dakika daha kaynatıp ocağı kapatınız.



Görsel 1.7: Taze fasulye çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	3. UYGULAMA
KONU	SEBZE ÇORBALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KABAK ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kabak çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 adet orta boy kabak 1 adet orta boy havuç 25 ml sıvı yağ 2 diş sarımsak 25 g tereyağı 25 g un 200 ml süt 800-900 ml sıcak su 1 tutam dereotu Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Bir kabın içine havuç, kabak ve sarımsağı rendeleyiniz. **3.** Tavaya sıvı yağı koyup havuç, kabak ve sarımsağı soteleyiniz. **4.** Tencereye tereyağını koyup eritiniz. Unu rengi biraz dönünceye kadar yağda kavurunuz. **5.** Tencereye sütü ekleyiniz ve çorbayı çırpıcı ile sürekli karıştırınız. **6.** 1-2 dakika sonra tencereye sıcak suyu yavaş yavaş ekleyerek çorbayı çırpıcı ile karıştırmaya devam ediniz. **7.** Tencereye kabak ve havuçlu karışımı ekleyip çorbayı karıştırmaya devam ediniz. **8.** Tencereye tuz ve karabiberi ekleyiniz. **9.** Çorbayı orta ateşte kaynatınız. **10.** Ocağı kısınız ve çorbayı beş dakika daha pişiriniz. **11.** Dereotunu chiffonade doğrayınız. **12.** Kabak çorbasını ocaktan alınız. Çorbaya dereotunu ekleyip karıştırınız.



Görsel 1.8: Kabak çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1.2. TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI

Türk mutfağında çok çeşitli tahıl ve tahıl ürününün kullanıldığı çorbalar mevcuttur. Bu çorbaların en eskilerinden biri, Orta Asya'dan bugünlere ulaşmış olan oğmaç (ovmaç) çorbasıdır. Hazırlanan sert hamurun kaynayan suda pişirilmesiyle yapılan bu çorba, baharatlarla tatlandırılır. Oğmaç çorbasına bazen kurutulmuş et parçaları da eklenir. Oğmaç çorbası, Anadolu'da birçok yörede farklı eklemelerle hâlâ yapılmaktadır. Bazı yörelerde yoğurt terbiyesi, bazı yörelerde ise soğan ve salça kullanılarak pişirilir. Bulgur çorbası, düğürcük, helle, pirinç çorbası, püsürük, reyhanlı, un çorbası ve yarma çorbası Anadolu'da yapılan tahıl ve tahıl ürünleri çorbalarından bazılarıdır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	4. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **OĞMAÇ ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak oğmaç çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
1,5 l et suyu 50-60 g un 50 g tereyağı 10 g kuru nane Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un ve tuzu koyunuz. Una azar azar su ekleyerek sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamuru avuç içinizle ovuşturarak küçük parçalar hâline getiriniz. **4.** Tencereye et suyunu koyup kaynatınız. **5.** Tencereye hamur parçalarını ekleyiniz. **6.** Çorbayı ara ara karıştırarak 5-6 dakika kaynatınız. **7.** Tavaya tereyağını koyup naneyi kavurunuz. **8.** Kavurduğunuz naneyi tencereye ekleyip çorbayı karıştırınız.



Görsel 1.9: Oğmaç çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	5. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİRİNÇ ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak pirinç çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
1.100-1.200 ml su veya tavuk suyu 90 g pirinç 30 g salça 2 g kırmızı toz biber 4-5 g nane 15 ml sıvı yağ 30 g tereyağı Bir tutam maydanoz Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye sıvı yağı ve tereyağını koyup eritiniz. Salçayı kokusu çıkıncaya kadar kavurunuz. **3.** Tencereye kırmızı toz biber ve naneyi ekleyip malzemeleri kısa bir süre daha kavurunuz. **4.** Tencereye sıcak suyu ekleyip kaynatınız. **5.** Pirinçleri yıkayıp tencereye ekleyiniz. **6.** Pirinçler şişip yumuşayıncaya kadar çorbayı ara ara karıştırarak pişiriniz. **7.** Maydanozu chiffonade doğrayınız. **8.** Çorbanın üzerine isteğe göre maydanoz serpiştiriniz.



Görsel 1.10: Pirinç çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	6. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DÜĞÜ ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak düğü çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
170 g ince bulgur 1 l su 1 adet orta boy soğan 25 g tereyağı 10 g domates salçası 50 ml su 2 g pul biber 2 g karabiber 1 tatlı kaşığı tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye suyu koyup bulguru haşlayınız. **3.** Soğanı brunoise doğrayınız. **4.** Sosu yapmak için tavaya tereyağını koyunuz. Soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. **5.** Tavaya salça, pul biber, karabiber, tuz ve 50 ml suyu ekleyip karıştırınız. **6.** Sosu tencereye döküp çorbayı karıştırınız. **7.** Bulgurlar pişip, düğü çorbası kıvam alınca ocağı kapatınız.



Görsel 1.11: Düğü çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	7. UYGULAMA
KONU	TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SALÇALI UN ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak salçalı un çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8-10 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
40 g tereyağı 80-90 g un 25 g domates salçası 20 g biber salçası 5 g kırmızı toz biber 10 g kuru nane 1.000-1.200 ml su Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye tereyağını koyup fazla kızdırmadan eritiniz. Unu 1-2 dakika kokusu çıkıncaya kadar kavurunuz. **3.** Tencereye salçaları ve baharatları ekleyiniz. Malzemeleri 1-2 dakika kadar daha kavurunuz. **4.** Tencereyi ocaktan alınız. **5.** Tencereye su ve tuz ekleyiniz. **6.** Çorbada topak kalmaması için çorbayı tel çırpıcıyla sürekli çırpınız. **7.** Tencereyi tekrar ocağa koyup çorbayı 5-6 dakika daha kaynatınız.



Görsel 1.12: Salçalı un çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

İsminde veya reçetesinde küçük değişikliklerle un çorbası, Türkiye'deki bütün bölgelerde yapılır.

1.3. SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR

Türk mutfağı denince akla ilk gelen ürünlerden biri yoğurttur. Dünya mutfağına armağan edilen bu ürün, doğal olarak çok çeşitli çorba yapımında da kullanılmaktadır. Türk mutfağına özgü çorbalar arasında süt ve yoğurtla yapılan çok sayıda çorba vardır. Bu tür çorbalar et veya tavuk suyu ile hazırlanabilir. Suya yoğurt veya sütün terbiye şeklinde eklenmesiyle de yapılabilir. Toyga çorbası, gendime, kalaco, ıspanak kökü çorbası, sorpa, şortan, yuvalama ve yayla çorbası Türk mutfağına özgü yoğurtlu veya sütlü çorbalardandır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	8. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TOYGA ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak toyga çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
55-60 g yarma buğday (önceden suda bekletilmiş) 25-30 g un 200 g süzme yoğurt 1 adet yumurta sarısı 170-180 g haşlanmış nohut 1.100-1.200 ml su 35-40 g tereyağı 5 g kuru nane Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Çorbanın terbiyesini yapmak için tencereye yoğurt, yumurta sarısı ve unu koyup birbirine karışıncaya kadar iyice çırpınız. **3.** Tencereye su ekleyip, karışımı iyice çırparak pürüzsüz hâle getiriniz. **4.** Tencereye buğday yarmasını ekleyip çorbayı tekrar karıştırınız. **5.** Çorbayı kaynamaya başlayıncaya kadar ara ara karıştırarak pişiriniz. **6.** Çorba kaynadıktan sonra ocağı kısınız. **7.** Tencereye haşlanmış nohudu ekleyiniz ve çorbayı 10-15 dakika daha pişiriniz. **8.** Tencereye tuz ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **9.** Tavaya tereyağını koyup kuru naneyi kavurunuz. **10.** Kavurduğunuz naneyi tencereye ekleyip toyga çorbasını karıştırınız.



Görsel 1.13: Toyga çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ARAŞTIRINIZ

Toyga çorbasının hangi illerde yapıldığını araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	9. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YAYLA ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yayla çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
45-50 g pirinç 1.300-1.400 ml su 200 g yoğurt 1 adet yumurta 15 g un 50 g sıvı yağ 30 g tereyağı Yeterince tuz ve nane	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye 6 bardak suyu ve pirinçleri koyunuz. **3.** Pirinçleri yumuşayıncaya kadar ara ara karıştırarak kaynatınız. **4.** Çorbanın terbiyesini yapmak için bir kâseye yoğurt, yumurta, un ve 1 su bardağı suyu koyup karışımı iyice çırpınız. **5.** Tencereye yoğurtlu karışımı sürekli karıştırarak azar azar ekleyiniz. **6.** Çorbayı kaynayıncaya kadar yavaşça karıştırınız. **7.** Tencereye tuz ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **8.** Çorbayı kısık ateşte 8-10 dakika ara ara karıştırarak kaynatınız. **9.** Tavaya tereyağını koyup kuru naneyi kavurunuz. **10.** Kavurduğunuz naneyi tencereye ekleyip yayla çorbasını karıştırınız.



Görsel 1.14: Yayla çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Yayla çorbası, Türk mutfağının dünyada en çok bilinen çorbalarından biridir. Çorbanın tuzu, çorbaya terbiyesi eklendikten sonra atılır. Tuz önce atılırsa yoğurdun kesilmesine sebep olabilir.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	10. UYGULAMA
KONU	SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAVUKLU LEBENİYE ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tavuklu lebeniye çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
80 g pirinç 900-1.000 ml su 120-130 g haşlanmış nohut 200 g haşlanmış, didiklenmiş tavuk Yeterince tuz **Yoğurtlu Terbiyesi İçin** 450-500 g yoğurt 1 adet yumurta sarısı 15 g un **Üzeri İçin** 50 g tereyağı 2-3 g kuru nane 2 g kuru kekik	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Derin bir tencereye su ve pirinci koyup kaynatınız. **3.** Pirinçler haşlandıktan sonra tencereye nohut ve tavuğu ekleyip karışımı 4-5 dakika kaynatınız. **4.** Çorbanın terbiyesini yapmak için bir kâseye yoğurt, yumurta sarısı ve unu koyup iyice çırpınız. **5.** Çorbanın suyundan birkaç kepçe alınız ve terbiyeye karıştırarak ekleyiniz. **6.** Terbiyeyi tencereye hızlı hızlı karıştırarak ekleyiniz. **7.** Tencereye tuz ekleyip çorbayı 5-6 dakika daha kaynatınız. **8.** Bir tavaya tereyağı koyup eritiniz. Kekik ve naneyi biraz kavurunuz. **9.** Kavurduğunuz kekik ve naneyi tencereye döküp çorbayı karıştırınız.



Görsel 1.15: Tavuklu lebeniye çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Lebeniye, Türkiye'nin doğusunda çok yapılan bir çorbadır. Lebeniye çorbası, minik köftelerle etli olarak da yapılmaktadır.

1.4. KURU BAKLAGİL ÇORBALARI

Türk mutfağında hazırlanan yemeklerde kuru baklagillerden sıklıkla faydalanılır. Kuru fasulye, nohut, mercimek, barbunya, börülce, bakla ve bezelyenin kullanıldığı birçok tarif yüzyıllar öncesinden günümüze gelmiştir (Görsel 1.15).



Görsel 1.16: Kuru baklagiller

Kuru baklagillerle hazırlanan çorbaların besin değeri, diğer çorba türlerinde olduğu gibi oldukça yüksektir. Yapım aşamasında eklenen et suyu, soğan, sarımsak, tahıl ürünleri vb. malzemeler çorbanın sadece lezzetini değil besin değerini de yükseltir. Alaca, çatal çorba, dövme (döğmeli) çorba, dutmaç, kesme aşı, mahluta, mırmırik ve nohutlu çorba Türk mutfağında yapılan kuru baklagil çorbalarından bazılarıdır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	11. UYGULAMA
KONU	KURU BAKLAGİL ÇORBALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KESME AŞI ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kesme aşı çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
180-190 g yeşil mercimek 80-90 g erişte 1 adet soğan 20 g domates salçası 10 g biber salçası 20 g tereyağı 20 ml sıvı yağ 2 l su veya et suyu 2-3 g dargun (tarhun) otu veya nane Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Mercimekleri iyice yıkayınız. **3.** Tencereye 1 l su koyup mercimekleri haşlayınız. **4.** Soğanı chiffonade doğrayınız. **5.** Başka bir tencereye yağları koyup soğanı kavurunuz. **6.** Tencereye salçaları ekleyip bir süre daha kavurunuz. **7.** Tencereye dargun otunu ekleyip bir süre daha kavurunuz. **8.** Tencereye kalan suyu ekleyiniz. **9.** Haşlanmış mercimekleri suyuyla beraber diğer tencereye ekleyiniz. **10.** Tencereye erişteleri ekleyiniz. **11.** Kesme aşı çorbasını erişteler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte ara ara karıştırarak pişiriniz.



Görsel 1.17: Kesme aşı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Kesme aşı çorbası "erişteli, mercimekli erişte" gibi isimlerle Türkiye'nin neredeyse tamamında yapılmaktadır. Bu çorba, tariflerde ufak değişiklikler ve farklı isimlerle de yer almaktadır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	12. UYGULAMA
KONU	KURU BAKLAGİL ÇORBALARI	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DÖVME ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dövme çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
120 g dövme (aşurelik buğday) 60 g nohut 90 g yeşil mercimek 20 g acı biber veya domates salçası 2 adet orta boy soğan 10 g kırmızı toz biber 4 adet kurutulmuş dolmalık biber Birkaç dal kurutulmuş ya da taze tarhun 20 g tereyağı 35-40 ml zeytinyağı 1.500-1.600 ml su Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Dövmeyi ve nohudu bir gece önceden suda bekletiniz. **3.** Tencereye suyu koyup dövmeyi ve nohudu haşlayınız. **4.** Yeşil mercimeği yıkayınız. **5.** Nohutlar yumuşayınca tencereye yeşil mercimeği ekleyiniz. **6.** Çorbayı ara ara karıştırınız. **7.** Salçayı ılık suda açıp tencereye ekleyiniz. **8.** Çorbayı tüm malzemeler pişinceye kadar iyice kaynatınız. **9.** Soğanları halka halka doğrayınız. **10.** Kuru biberleri elinizde parçalayınız. **11.** Tencereye soğan ve kuru biberi ekleyiniz. **12.** Tencereye kırmızı toz biberin yarısını, tuz ve karabiberi ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **13.** Çorbayı 8-10 dakika kadar kaynatınız. **14.** Tencereyi ocaktan alınız. **15.** Tavaya tereyağı ve zeytinyağını koyup ısıtınız. Tarhun otunu ve kırmızı toz biberin kalanını 1-2 dakika kadar ısıtınız ve dövme çorbasının üzerine gezdiriniz.



Görsel 1.18: Dövme çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Kuru baklagil çorbaları yapılırken kaynar su hazırda bekletilmelidir. Kuru baklagiller pişinceye kadar tenceredeki su eksilebilir, kuru baklagiller özleşip kıvamı koyu olabilir. Bu gibi durumlarda çorbaya kaynar su eklemek gerekebilir.

1.5. ET ÇORBALARI

Türklerin Uzak Asya'dan Anadolu'ya uzanan, bin yıllara dayanan yolculuğunda et ve et ürünleri her zaman beslenmede önemli yer tutmuştur. Türk kültüründe günümüze kadar taşınan etli ve et ürünlü birçok sakatat çorbası vardır. İşkembe çorbası, kelle paça, uykuluk, ciğer çorbası, yavru çorbası, sorpa, beyran ve düğün çorbası Türk mutfağında yapılan etli veya et ürünlü çorbalardan bazılarıdır.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	13. UYGULAMA
KONU	ET ÇORBALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DÜĞÜN ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak düğün çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kemikli kuzu eti 1.500-1.600 ml su 25 g un 100 g yoğurt 1 adet yumurta sarısı ½ limonun suyu 40 g tereyağı 2-3 g kırmızı toz biber Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye suyu koyunuz. Etleri iyice yumuşayıncaya kadar kefleri alarak haşlayınız. **3.** Etleri süzünüz ve soğuması için bekletiniz. **4.** Etleri didikleyiniz. **5.** Et suyunun bulunduğu tencereyi ocağa koyunuz. **6.** Terbiyeyi yapmak için bir kâseye un, yumurta sarısı, yoğurt ve limon suyunu koyup iyice çırpınız. **7.** Çorbayı hızlıca karıştırarak yoğurtlu terbiyeyi çorbaya azar azar ekleyiniz. **8.** Çorbayı ara ara karıştırarak kaynatınız. **9.** Tencereye tuz ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **10.** Tencereye didiklediğiniz etleri ekleyiniz. Çorbayı ara sıra karıştırarak kıvam alıncaya kadar pişiriniz. **11.** Çorbayı ocaktan almanıza yakın tereyağını sos tenceresinde eritip kırmızı toz biberi kavurunuz. **12.** Düğün çorbasını servis kâsesine koyunuz ve çorbanın üzerine tereyağından birer kaşık döküp servis yapınız.



Görsel 1.19: Düğün çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	14. UYGULAMA
KONU	ET ÇORBALARI	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BEYRAN**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak beyran yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kemikli kuzu eti (tercihen gerdan eti) 250-300 g pirinç 10 diş sarımsak 50 g tereyağı 20 g biber salçası 5 g pul biber Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye 2 l suyu koyunuz. Etleri iyice yumuşayıncaya kadar haşlayınız. **3.** Etleri süzünüz ve soğuması için bekletiniz. **4.** Etleri didikleyiniz. **5.** Et suyunun bulunduğu tencereyi ocağa koyunuz. **6.** Pirinçleri yıkayıp süzünüz. **7.** Tencereye pirinçleri ekleyip yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **8.** 6-7 diş sarımsağı doğramadan hafifçe eziniz. **9.** Sosu yapmak için tavaya tereyağı, biber salçası, sarımsak, tuz ve baharatları koyup iyice kavurunuz. **10.** Bakır çorba kâselerine pirinçli et suyundan koyup didiklenmiş etlerden eşit porsiyonlarda ekleyiniz. **11.** Çorbaların üzerine sosu döküp kâseyi kaynatınız. **12.** Beyran çorbasını yanında limonla servis yapınız.



Görsel 1.20: Beyran

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Beyran, Gaziantep mutfağının eşsiz miraslarından biridir. Hem çorba gibi sabah kahvaltılarında içilir hem de etli ve pirinçli yapısıyla ana yemek kadar doyurucudur. Özel bir ocaktaki bakır tabakta pişen bu lezzet; acısı, sarımsağı ve kuzu etiyle Antep'in zengin mutfak kültürünü yansıtır. Çorba mı yemek mi sorusuna ise Antepliler gülümseyerek cevap verir: "Beyran, beyrandır."

1. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	15. UYGULAMA
KONU	ET ÇORBALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İŞKEMBE ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak işkembe çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 kişilik)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg işkembe 100 ml sirke 2 l su 50 g un 40 g sıvı yağ 4-5 diş sarımsak **Terbiyesi İçin** 1 adet yumurta sarısı 30 g un 20 g yoğurt 1 adet limon	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** İşkembeyi parçalayıp bol suyla iyice yıkayınız. **3.** İşkembeleri bir kaba koyunuz, yarım çay bardağı sirke ve sıcak su ekleyip yaklaşık 40 dakika bekletiniz. **4.** İşkembeleri bol suyla yıkayınız ve düdüklü tencereye koyup 35-40 dakika haşlayınız. **5.** İşkembeleri süzüp tencereye tekrar su ekleyiniz (Bu aşamada su yerine kemik suyu eklenirse çorba daha lezzetli olur.). İşkembeleri yaklaşık 20-25 dakika daha haşlayınız. **6.** İşkembe parçalarını tencereden çıkarıp soğuması için bekletiniz ve küçük küpler hâlinde doğrayınız. **7.** Başka bir tencereye sıvı yağı koyup ısıtınız ve unu kavurunuz. **8.** Kavrulmuş unun üzerine işkembenin suyundan birkaç kepçe ekleyiniz. **9.** Kavrulmuş un karışımını tencereye yavaş yavaş karıştırarak ekleyiniz. **10.** Doğradığınız işkembeleri tencereye ekleyiniz. **11.** Çorbanın terbiyesini yapmak için yoğurt, yumurta sarısı, un ve yarım limonun suyunu bir kâseye koyup çırpınız. **12.** Çorbadan 1-2 kepçe kadar alıp terbiyeyi ılıştırınız ve çorbaya yavaş yavaş ekleyiniz. **13.** Çorbayı iyice karıştırarak 10-15 dakika daha kaynatınız. **14.** İşkembe çorbasını isteğe göre sarımsak ve sirke ile servis yapınız.



Görsel 1.21: İşkembe çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Sebzeli çorbalar, Türk mutfağına özgü çorba gruplarından biridir.

2. ( ) Ezogelin çorbası etli çorbalardandır.

3. ( ) Tarhana çorbası Anadolu'da keşfedilmiştir.

4. ( ) Kesme aşı çorbasında erişte kullanılır.

5. ( ) Oğmaç çorbası Türkler tarafından Orta Asya'dan bu yana yapılmaktadır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

6. Tarhana çorbası dünyadaki en eski ..... çorbalardandır.

7. Dövme çorbasında kurutulmuş ..... kullanılır.

8. Türk mutfağının dünyada en bilinen yoğurtlu çorbası ..... çorbasıdır.

9. Türk mutfak kültüründe çorbalar her ..... içilebilir.

10. Sakatatla yapılan en bilindik çorba ..... çorbasıdır.

C) Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri erişte, Anadolu'da aşağıdaki çorbalardan hangisine dönüşmüştür?

A) Kesme aşı

B) Mercimek

C) Oğmaç

D) Pirinç

E) Toyga

12. Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağına özgü çorba gruplarından değildir?

A) Etli

B) Kuru baklagilli

C) Sakatatlı

D) Sebzeli

E) Tahıl ve tahıl ürünlü



13. Aşağıdakilerden hangisi yoğurtlu çorbalara tuzun terbiyeden sonra atılmasının sebebidir?

A) Tadımın en son yapılması

B) Yoğurdun ekşi tadının dengelenmesi

C) Tuzun pişen ürüne tadını daha iyi vermesi

D) Yoğurdun kesilmemesi

E) Suyun artık buharlaşmaması

14. Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünleri çorbalarındandır?

A) Beyran

B) Düğürcük

C) Gendime

D) Lebeniye

E) Paça

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

15. Türk mutfak kültüründe çorbalar neden önemlidir? Açıklayınız.

16. Yoğurt ve sütle yapılan çorbaların Türk mutfağı açısından önemini açıklayınız.



2. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ

KONULAR

2.1. SICAK SEBZE YEMEKLERİ

2.2. SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ

TEMEL KAVRAMLAR

- bastı
- güveç
- musakka
- mücver
- oturtma
- pilaki
- silkme
- zeytinyağlı yemek

HAZIRLIK SORULARI

1. Türk mutfağında sebze yemeklerinde yaygın şekilde kullanılan sebzeler neler olabilir? Örnek veriniz.
2. Aynı sebze yemeğini mevsiminde ve mevfsimi dışında hazırladığınızı düşünün. Sizce ortaya çıkan farklar neler olur?

GİRİŞ

Bitkilerin olgunlaşmış çekirdekleri ve çekirdeğe yakın kısımlarına **meyve**; çiçek, yaprak, gövde ve köklerine **sebze** denir. Uygulamada genellikle yemek ve salata olarak tüketilenler sebze, tatlı olarak tüketilenler ise meyve olarak kabul edilir. Sebze ve meyve ayrımı, çeşitli kaynaklara göre de farklılık gösterir. Mutfakta çalışanların amacı, sebze ve meyve ayrımına çok girmeden ve ürünü özelliğine göre besleyici değerini kaybettirmeden pişirip servise en iyi şekilde hazır hâle getirmek olmalıdır.

Sebzeler, yapılarında yüksek oranda vitamin ve mineral barındırdıkları için beslenmede ve insan sağlığında önemli bir yere sahiptir (Görsel 2.1). Sebzeleri mevsiminde tercih edip, doğru pişirme teknikleri ile pişirerek hazırlamak, sebzelerdeki besin ögelerinden daha fazla faydalanmayı sağlar. Bu yüzden sebzelerin nasıl pişirileceğini ve sunuma nasıl hazırlanacağını bilmek önemlidir.



Görsel 2.1: Çeşitli sebzeler

ARAŞTIRINIZ

Yaşadığınız yerde yetiştirilen sebze ve meyveleri, bunların mutfakta ne şekilde kullanıldığını araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Sebzelerin uygun koşul ve sıcaklıklarda yetişmesi, sebzelerden en iyi şekilde faydalanabilmeyi sağlar. Ayrıca sebzelerin, mevsiminde tüketilmesi de sağlığın korunması bakımından önemlidir (Tablo 2.1). Her ne kadar sebzeler seralarda tüm yıl yetiştirilebilse de kendi aylarında tüketildiği takdirde ürünlerden alınacak tat ve lezzet en üst düzeyde olur. Menü ve tarif oluştururken mevsimine uygun sebzeyi tercih etmek hem ekonomik açıdan hem de besin değerleri açısından oldukça önemlidir.

Tablo 2.1: Bazı Sebze ve Meyvelerin Yetiştirildiği Mevsimler

İLKBAHAR	Mart	Sebze	havuç, pırasa, ıspanak, kırmızıturp, kıvırcık, brokoli ve pancar
		Meyve	elma, muz ve portakal
	Nisan	Sebze	taze soğan, taze sarımsak, kuşkonmaz, taze bakla, enginar, taze bezelye, marul, havuç, taze biberiye ve kekik
		Meyve	yeşil erik ve çağla
	Mayıs	Sebze	domates, salatalık, taze patates, enginar, bakla, madımak, semizotu, ebegümeci ve arpacık soğanı
		Meyve	çilek, yeşil erik ve Malta eriği
YAZ	Haziran	Sebze	enginar, taze fasulye, bakla, patates, kabak, sivri biber, domates, salatalık, kuzu ıspanak, semizotu, rezene, marul, asma yaprağı, taze soğan, taze sarımsak ve dolmalık biber
		Meyve	kayısı, kiraz, çilek, Malta eriği ve dut
	Temmuz	Sebze	domates, salatalık, kabak, biber, patlıcan, semizotu, dereotu, taze fasulye, kuzu ıspanak, dolmalık biber, sivri biber, taze barbunya ve marul
		Meyve	kavun, karpuz, kiraz, vişne, kayısı, ahududu, şeftali, mürdüm eriği ve dut
	Ağustos	Sebze	patlıcan, dolmalık biber, sivri biber, taze fasulye, taze barbunya, taze mısır, bamya, salatalık, iç bakla, salçalık domates ve biber
		Meyve	kayısı, kavun, karpuz, kırmızı erik, şeftali, vişne, böğürtlen, mürdüm eriği ve üzüm
SONBAHAR	Eylül	Sebze	mantar, taze kabak, mısır, patlıcan, dolmalık biber, yeşil biber, kabak, soğan, havuç, taze fasulye, börülce, bamya, fesleğen, pazı ve biberiye
		Meyve	fındık, incir, üzüm, ceviz, kızılcık ve mürdüm eriği
	Ekim	Sebze	mantar, ıspanak, lahana, kıvırcık, kırmızıturp, lahana, havuç, salatalık, yeşil biber, kırmızıbiber, patlıcan, domates, yer elması, bamya, pırasa, karnabahar ve pazı
		Meyve	nar, üzüm, incir, kızılcık, mandalina, ceviz, fındık, kestane, elma, armut, greyfurt, portakal ve muz
	Kasım	Sebze	lahana, havuç, karnabahar, pırasa, ıspanak, bal kabağı, yer elması, pazı, roka, marul, soğan, turp, nane, tere ve biberiye
		Meyve	portakal, ayva, nar, greyfurt, armut, elma, Trabzon hurması, muz, kivi, mandalina, portakal ve kestane
KIŞ	Aralık	Sebze	havuç, karnabahar, brokoli, kara lahana, Brüksel lahanası, ıspanak, yer elması, bal kabağı, pazı, kereviz ve turp (kırmızı, beyaz ve siyah)
		Meyve	elma, portakal, mandalina, greyfurt, ayva, Trabzon hurması, muz, nar, kivi ve kestane
	Ocak	Sebze	lahana (Brüksel, kara, mor, beyaz), karnabahar, brokoli, havuç, pırasa, ıspanak, bal kabağı, kereviz, turp (kırmızı, beyaz, siyah) ve pazı
		Meyve	armut, elma, greyfurt, portakal, mandalina, nar, ayva ve kestane
	Şubat	Sebze	lahana (Brüksel, kara, mor, beyaz), karnabahar, brokoli, ıspanak, havuç, pırasa, pancar, turp (kırmızı, beyaz, siyah), hindiba ve bal kabağı
		Meyve	elma, armut, greyfurt, portakal, mandalina, ayva, muz ve kestane

Sebzeler, mutfakta geniş kullanım alanına sahiptir. Sebzelerin kullanıma hazır hâle getirilip pişirilmesi için çeşitli hazırlık aşamalarından geçirilmesi gerekir. Bunlar basit olarak ayıklama, yıkama, doğrama ve pişirmedir. Bu aşamalara dikkat edilmediği takdirde hazırlanan yemekte ortaya iyi bir sonuç çıkmaz ve besin ögelerinden yeterli şekilde fayda sağlanamaz.

DİKKAT

Sebze yemeklerini hazırlarken taze sebze kullanmak çok önemlidir. Sebzelerin ömürleri çok kısadır. Bu yüzden tedarikten servise kadar olan süreçte sebzelere gereken özen gösterilmelidir.

SIRA SİZDE

Aşağıda verilen sebze ve meyveleri yetiştirildiği mevsimleri dikkate alarak tabloda uygun yere yerleştiriniz.

Tabloda yer alan sebze ve meyveleri farklı mevsimlerde birden fazla kullanabilirsiniz.

domates, brokoli, kereviz, greyfurt, kivi, havuç, turp, ayva, salatalık, çilek, kiraz, şeftali, dut, karpuz, üzüm, mantar, yer elması, karnabahar, kestane, lahana, bal kabağı, Trabzon hurması, portakal, enginar	
İLKBAHAR	**YAZ**
SONBAHAR	**KIŞ**

Pişirme Esnasında Sebzelerde Meydana Gelen Değişiklikler

Pişirme sürecinde sebzelerde doku, renk ve lezzet değişikliklerinin yanında besin değeri kaybı da görülür. Bu değişikliklerin neden meydana geldiğini bilmek, sebze yemeklerini pişirirken iyi sonuçlar elde etmeyi sağlar.

Doku Değişikliği: Sebze pişirmenin temel hedeflerinden biri doku değişimidir. Sebzelerdeki dokuyu lifli yapı sağlar ve sebzeye şekille birlikte dirilik verir. Sebzelerdeki bu lif miktarı değişiklik gösterir. Örneğin ıspanak ve domates, turp ve havuca göre daha az lifli yapıya sahiptir. Bu, aynı sebzenin farklı kısımlarında dahi değişmektedir. Brokolinin yumuşak uçları, sert gövdesine göre daha az liflidir. Asit ve şeker, lifli yapıyı sertleştirir. Bu sebeple limon suyu, domates, sirke gibi asit oranı yüksek malzemeler sebze yemeklerine eklenirse yemeğin pişme süresi uzar. Şeker ise sebze ve meyvelerin hücre yapısını sağlamlaştırarak dokusunun bozulmasını önler. Asit ve şekerle sertleşen lif, alkali ve ısı sebebiyle yumuşar. Sebzenin pişmesi, dokusunu kororken aynı zamanda yenebilir derecedeki yumuşaklığa ulaşması demektir. Örneğin zeytinyağlı sebze yemeklerine eklenen şeker, yemeğe lezzet vermekle birlikte sebzenin dokusunu da korur.

Lezzet Değişikliği: Sebzelerin lezzetini oluşturan birçok aroma, pişirme sırasında suda çözünerek veya buharlaşarak kaybolur. Sebzeler ne kadar uzun süre pişirilirse lezzet kaybı o kadar fazla olur. Sebzeleri tuzlu suda pişirmek, sebzelerin tat kaybını azaltır. Sebzeler suda pişirilecekse pişirme suyu, sebzeleri kaplayacak kadar olmalıdır. Sebzeleri soğuk suya koyup pişirmek yerine pişirmeye doğrudan kaynayan suda başlamak, pişirme süresini ve lezzet kaybını azaltır. Pişirme yöntemleri, sebzelerin lezzetinde oldukça önemli bir etkiye sahiptir. Sebzenin özelliğine uygun pişirme tekniği tercih edilmelidir. Örneğin buharda pişirmek, sebzenin tadının suda erime ve kaybolma oranını azaltır (Görsel 2.2). Soğan, sarımsak, lahana, turp gibi güçlü aromaya sahip sebzelerde aroma kaybı olması damak tadı açısından daha uygundur. Bu tür sebzeler fazla miktarda su kullanılıp kapağı açık şekilde pişirilirse güçlü aromalarının azalması sağlanır.



Görsel 2.2: Buharda sebze pişirme

Renk Değişikliği: Sebzeleri pişirirken onların doğal renklerini koruyabilmek oldukça önemlidir. Sebzelere renk veren özel kimyasal maddeler (pigment) vardır. Bu pigmentler; ısı, asit ve diğer maddelerden etkilenip değişikliğe uğrar. Beyaz sebzelerde bulunan renk pigmentleri, asit ile etkileşimde beyaz kalırken alkali ile etkileşimde sarıya dönüşür. Bu yüzden karnabahar türü sebzeleri beyaz tutabilmek için pişirme suyuna biraz limon suyu eklemek gerekir. Kırmızı sebzelerde bulunan renk pigmentleri, asit ile etkileşime girdiklerinde kırmızıya daha fazla parlaklık verir. Bu yüzden kırmızıpancar veya kırmızılahana, limon suyu ilavesi ile çok daha parlak bir renk alır.

Yeşil sebzeler, mutfakta çok sık kullanılır. Asit ve uzun pişirme, yeşil sebzeleri soldurur ve sebzelerin istenmeyen bir renk almasına sebep olur. Sebzelere turuncu renk veren pigmentler, asit ve alkaliden çok az etkilenir fakat uzun pişirme süresi bu rengi soldurur. Bu yüzden havuç, bal kabağı, tatlı patates gibi turuncu renkli sebzeler mümkün olduğunca kısa sürede pişirilmelidir.

Besin Değeri Kaybı: Beslenmenin önemli bir parçası olan sebzeler, çok hayati besin ögelerinin taşıyıcısıdır. Başta A ve C vitamini olmak üzere en önemli vitamin ve mineral kaynaklarıdır. Sebzelerdeki bu vitamin ve mineraller çok kolay şekilde kaybolur. Yüksek ısı, uzun süre pişirme, suda uzun süre bekletme (çözülme), alkali (karbonat, sert su) ve oksijen; besin değeri kayıplarının başlıca sebepleridir. Pişirme esnasında kimi zaman besin değerlerinin kaybı kaçınılmazdır çünkü besin kaybına sebep olan etmenlerin hepsini ortadan kaldırmak mümkün değildir. Örneğin yüksek basınçlı tencerede sebze pişirmek süreyi kısaltır fakat bu kez yüksek ısı sebebiyle vitamin kaybı yaşanır. Yemek ağır ateşte pişirilirken düşük ısı kullanılır fakat bu kez de pişime süresi uzar.

Sebze pişirmenin genel kuralları şunlardır:

- Süre kısa tutulmalıdır.
- Küçük miktarlarda ve servise yakın zamanda pişirilmelidir. Daha önceden pişirilecekse süre kısa tutulmalı, sebze hızla soğutulmalı ve servis zamanı tekrar ısıtılmalıdır.
- Sebzeler, eş değerde pişmeleri için birbiri ile uyumlu olacak şekilde kesilmelidir.
- Toprak üstünde yetişen sebzeleri (brokoli, kabak, fasulye vb.) haşlarken doğrudan kaynayan tuzlu su kullanılmalıdır. Kök sebzeleri (patates, pancar, havuç vb.) haşlarken haşlamaya tuzlu, soğuk su ile başlanmalıdır.
- Güçlü aromalı (karnabahar, brokoli, lahana, turp vb.) ve yeşil sebzeler, üstü açık şekilde pişirilmelidir.
- Sebzelerin doğal rengini korumak için kırmızı ve beyaz sebzelerin pişirme suları çok az asidik, yeşil sebzelerin ise nötr olmalıdır.
- Farklı sertlikteki sebzelerin hepsi ayrı ayrı pişirilmelidir.
- Pişirme için kullanılan su fazla olmamalı ve pişirme suları mutlaka değerlendirilmelidir.

2.1. SICAK SEBZE YEMEKLERİ

Göçebe yaşayan Türkler mutfakta genellikle hayvansal ürünleri, hamur işlerini ve bakliyatları tercih etmiştir. Anadolu'ya göçten sonra bunların yanı sıra sebzeler de yoğun olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bunda Anadolu'nun bereketli topraklarının ve ılıman iklimin büyük etkisi vardır.

Sebzeler, Türk mutfağında tek başlarına ya da başka yiyeceklerle birlikte tüketilebilir. Farklı pişirme tekniklerinin uygulandığı sebze yemekleri, Türk mutfağında çok önemli yeri olan etlerle birlikte pişirilse de etsiz olarak hazırlanan birçok sebze yemeği de vardır. Sebze yemeklerinin sebzeli kebaplardan farkı, kullanılan et oranının daha az olmasıdır.

Türk mutfağında sıcak sebze yemekleri; dolmalar, sarmalar, musakkalar, oturtmalar, bastılar, kavurmalar, silkmeler, tavalar, güveçler ve diğer sebze yemekleri şeklinde sınıflandırılabilir. Sıcak sebze yemekleri, genellikle kullanılan sebze ve sınıflandırılmaya göre isim alır. Örneğin patlıcan kullanılarak patlıcan musakka, patlıcan oturtma, patlıcan bastı, patlıcan tava, karnıyarık (Görsel 2.3) gibi birçok sıcak sebze yemeği hazırlanabilir.



Görsel 2.3: Karnıyarık

2.1.1. Musakkalar

Önceden kızartılan sebzeler ile kavrulmuş kıyma harcının birleştirilerek pişirilmesiyle yapılan yemeğe **musakka** denir. Musakka yapmak için sebzeler ayıklanıp yıkanır ve sebzelere şekil verilip hafif yağda kızartılır. Harç için soğan birkaç dakika kavrulur, daha sonra içine kıyma eklenir. Kıyma, suyunu çekince içine concasse (konkes) domates, et suyu ve baharatlar eklenir. Kıymalı harç, kısık ateşte pişirilerek kullanıma hazır hâle getirilir. Kızartılarak hazırlanan sebzeler tepsilere dizilir ve üzerine kıymalı harç dökülür. Son olarak karışıma tercihe göre dilimlenmiş domates ve sap kısmı temizlenmiş sivri biber eklenir. Sebzeler kendilerine has doku ve lezzetleri kaybettirilmeden ocak veya fırında pişirilip musakka servise hazır hâle getirilir. Pişirme süresi, sebzelerin sertlik derecelerine göre değişebilir.

2.1.2. Oturtmalar

Musakkalar gibi önceden kızartılmış sebzelerin kıyma harcı ile birleştirilerek pişirilmesiyle hazırlanır. Kimi zaman oturtmaların musakkalarla birlikte ele alındığı görülür. Oturtmalarla musakkalar arasındaki fark, oturtmada sebzelerin içinin oyularak kızartılması ve sonrasında hazırlanan kıymalı harcın sebzelerin içine doldurularak pişirilmesidir. Sebzelerin pişirme esnasında dağılmaması için özellikle kızartma işleminin önceden yapılması gerekir.

BİLGİ KUTUSU

***Sadeyağ**, kaynatılarak su ve sütten arındırılmış tereyağının saflaştırılmış hâlidir. Geçmişte Türk mutfağında çok sık tercih edilip kullanılmıştır. Klâsik Türk mutfağı yemek kitaplarındaki tariflerde musakka ve oturtmalarda kullanılacak sebzelerin sadeyağda kızartıldığı görülür. Sadeyağın bu tür yemeklerde kullanımı, yemeğin lezzetini artırır.*

2.1.3. Bastılar

İsmini sebzelerin özel bir tencerede [kuşhane (fazla derin olmayan, orta boy)] birbiri üzerine dizilerek bastırılmasından almıştır. Etli veya etsiz şekilde hazırlanabilir. Etli bastılar için kuşbaşı koyun veya kuzu eti tercih edilir. Et, öncelikle tencerede tereyağı ve soğanla birlikte kavrulur. Hazırlanan sebzeler, ön pişirme yapılan etin üzerine dizilir. Tencereye tekrar tereyağı, concasse domates ve tuz ekenir. Tencerenin kapağı kapatılır ve yemek kısık ateşte pişirilir. Pişirme işlemi, sebzeler ve et pişinceye kadar devam ettirilir. Yemek kendi suyunu çekmiş fakat sebzeler henüz pişmemişse tencereye tekrar et suyu eklenir. Yemek, pişince servis tabağına altüst edilerek çıkarılır ve servise hazır hâle getirilir. Sebze ve etin pişme süresi iyi ayarlanmalıdır. Bamya, taze fasulye, kabak, taze bakla ve ıspanak kökü; bastısı yaygın olarak yapılan sebzelerdir.

Sebze, kuşbaşı kuzu veya koyun eti, soğan, tereyağı, et suyu, tuz ve karabiber tüm bastılarda kullanılan ortak ürünlerdir. Sebze, mevsimine göre seçilir. Birbiri ile uyumlu birkaç farklı sebze birlikte kullanılabilir. Nane, dereotu gibi taze otlar da son aşamada bastılara eklenebilir. Bastıları etli sebze yemeklerinden ayıran en önemli özellik, etin miktarıdır. Bastılarda sebze oranı, etlerin iki katından fazla olmalıdır. Bastılar, piştikten sonra sofraya tencere ile getirilerek servis yapılabilir.

2.1.4. Mücverler

Mücver yapımı, Türk mutfağında yaygın kullanılan bir tekniktir. Çiğ veya ön haşlama yapılmış sebzeler ince bir şekilde doğranır veya rendelenir. Sebzelerin içine başta un ve yumurta olmak üzere çeşitli peynir, ot ve baharatlar eklenip karışıma akışkanlık kazandırılır. Karışım, az yağlı tavada altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır ve servise hazır hâle getirilir.

Kabak, bal kabağı, havuç, ıspanak, patates, karnabahar gibi birçok sebzeden mücver yapılabilir. Mücver hazırlarken kullanılan un ve yumurta oranına dikkat edilmelidir. Un ve yumurta, ince doğranmış sebzeleri bir arada tutar. Karışımda sebze oranının fazla olması mücverin pişerken dağılmasına, unun fazla olması mücverin hamurumsu kalmasına; yumurtanın fazla olması ise mücverin fazla esnek olmasına sebep olur.

BİLGİ KUTUSU

Mücver, Osmanlı Dönemi yemek kitaplarında genellikle köfteler başlığı altında yer alır. Bunun sebebi, mücver harcına çoğu zaman kıyma konmasıdır. Kıyma ilavesi ile bir bakıma sebzeli köfte yapılmıştır. Çevgani mücveri (5. Uygulama), Osmanlı Dönemi'nden kalan ve içerisine et eklenen bir mücver tarifidir. Mücverler, günümüzde sebze yemekleriyle ele alınır ve içerisine kıyma konmaz.

Mücverler genellikle ortasında özel olarak tasarlanmış çukurları olan tavalarda pişirilir. Bu tavalar ***mücver tavası*** *olarak adlandırılır.*

2.1.5. Silkmeler

Pişirilmeye hazır sebzeler yağda hafif şekilde kızartılır. Başka bir tencerede et, soğan ve salça kavrulur ve içine çok az su eklenip pişirilmeye bırakılır. Kızartılan sebzeler de tencereye etin pişmesine yakın eklenir. Pişirme esnasında iki kulaklı tencere, arada bir iki yandan tutularak silkelenir. Bu pişirme yöntemi, adını buradan alır. Geçmişte çok yaygın kullanılan bu pişirme yöntemine mutfaklarda giderek daha az rastlanmaktadır. Her ne kadar asıl silkme tariflerinde kuşbaşı et kullanılıyor olsa da etsiz yapılan silkme tarifleri de vardır. Silkme yapılırken yemek ateşten alındığında içine yemeğin öz suyundan başka su kalmamış olmasına dikkat edilir.

2.1.6. Tavalar

Türk mutfağında uluslararası mutfaklarla en fazla benzerlik gösteren sebze yemekleri grubudur. "Kızartma" olarak da adlandırılır. Tava yapılacak sebzenin seçimi önemlidir. Sebze, yağda kızartılmaya uygun olmalıdır. Bezelye gibi ufak ya da domates gibi sulu olmamalıdır.

Tava yapmak için tercih edilen sebze ayıklanıp yıkanır, doğranarak veya doğranmadan bütün hâlde kullanılır. Hazırlanan sebze, doğrudan hafifçe unlanarak veya un ve sudan oluşan bulamaç şeklindeki karışıma batırılarak kızgın yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır. Türk mutfağında tavası en çok yapılan sebzeler; patlıcan, sivri biber, dolmalık biber, kabak ve karnabahardır.

2.1.7. Kavurmalar

Türk mutfağında özellikle ıspanak, ebegümeci, ısırgan otu, pazı vb. yeşil yapraklı taze sebzelere uygulanan pişirme yöntemidir. Sebzeler, öncelikle blanching (bilençing) tekniği ile haşlanıp soğutulur; sıkılarak suyundan arındırılır ve doğranır (Kimi tariflere göre ön haşlama yapılmadan da kullanılabilir.). Ardından kavurma yöntemi için tencereye yağ konup kızdırılır, sebze ve soğan birlikte kavrulursebze ve soğan birlikte kavrulur. Bir kilo sebzeye en az 100 g soğan kullanılır. İhtiyaç duyulursa sebzeye et suyu ve baharatlar da eklenip kavurmalar servise hazır hâle getirilir. Kavurmalarla birlikte sebzenin özelliğine göre genellikle sarımsaklı yoğurt tercih edilir. Bununla birlikte sebzeler pişmeden tencereye yumurta eklenip pişirme tamamlanır ve yumurtalı kavurma elde edilir.

2.1.8. Güveçler

Güveçte yapılan sebze yemekleri, etli veya etsiz şekilde hazırlanan lezzetli yemek gruplarıdır (Görsel 2.4). Güveç yemeklerinin en önemli özelliği, topraktan yapılmış güveç kaplarda pişirilmesidir. Güveç kapları, çok farklı şekillerde üretilir ve mutfaklarda kullanılır. Güveç yemekleri, testilerde de pişirilir ve 10-15 dakika dinlendirilir. Testiler, konuk masasında dikkatli şekilde kırıldıktan sonra güveç yemeği servis yapılır. Güveçte pişen yemekler ikinci kez ısıtılmaz.



Görsel 2.4: Sebze güveç

2.1.9. Diğer Sıcak Sebze Yemekleri

Sıcak sebze yemeklerinin tamamını belirli bir gruplandırmaya dâhil etmek oldukça güçtür. Türk mutfağında bu gruplandırmaya uymayan ya da birden fazla pişirme yönteminin birlikte kullanıldığı pek çok sıcak sebze yemeği çeşidine rastlanır. Patlıcan karnıyarık, kabak sandal sefası ve ıspanak borani diğer sıcak sebze yemeklerinden sadece birkaçıdır.

BİLGİ KUTUSU

Hindistan kökenli bir sebze olan patlıcan, Türk mutfağıyla özdeşleşmiştir. Öyle ki yabancılar patlıcana "Türk havyarı" der. Bunun nedeni, Türk mutfağında patlıcanın adeta havyar yumuşaklığına gelecek şekilde uzun uzun pişirilmesidir. Patlıcanın dış kabuğu, patlıcanı folyo gibi sarar ve özellikle közlendiğinde lezzetini artırır. Patlıcan kızartmasının bolca yapıldığı yaz ayları ise "patlıcan mevsimi" olarak bilinir. Bu mevsimde patlıcanın közlenmesi ve kızartılması, tarihe "patlıcan yangınları" olarak geçmiş yangınlara neden olmuştur.

DİKKAT

Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan dolma ve sarmalar, sıcak ve soğuk sebze yemekleri içerisinde yer almakla birlikte genellikle daha kapsamlı ve özel bir biçimde ele alınmaktadır.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	1. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATLICAN MUSAKKA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patlıcan musakka yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg patlıcan 250 g az yağlı kıyma 3 adet soğan 3 adet domates 15 g domates salçası 225 ml et suyu 5 g kırmızı toz biber Yeterince tuz ve karabiber **Kızartmak İçin** 400 ml zeytinyağı **Süslemek İçin** Yeterince maydanoz veya mikro yeşillikler	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patlıcanları aralıklı şekilde soyup vichy (vişi) doğrayınız ve acısının çıkması için tuzlu suda yarım saat bekletiniz. **3.** Patlıcanları tekrar yıkayınız ve süzüp kurutunuz. **4.** Zeytinyağını tavaya koyup kızdırınız, patlıcanları deep frying (diip fraaying) kızartınız ve kullanmak üzere bekletiniz. **5.** Kıyma harcını yapmak için soğanları small dice (sımol days) doğrayınız. **6.** Tavaya az miktar zeytinyağı koyup soğanları birkaç dakika kavurunuz. **7.** Tavaya kıymayı ekleyip kavurmaya devam ediniz. **8.** Kıyma kendi suyunu çekince tavaya salçayı ekleyip birkaç tur kavurunuz. **9.** Domatesleri concasse doğrayıp tavaya ekleyiniz. **10.** Tavaya kırmızı toz biber, tuz ve karabiber ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **11.** Patlıcanların üçte birini tepsiye diziniz ve üzerine kıymalı harcın üçte birini döşeyiniz. Bu şekilde üç sıra ve en üstte kıyma harcı olacak şekilde patlıcan ve kıymayı diziniz. **12.** Tepsiye et suyunu ekleyiniz. **13.** Musakkayı kendi suyunu çekinceye kadar kısık ateşteki ocak veya fırında pişiriniz. **14.** Maydanoz ve mikro yeşillikleri chiffonnade doğrayınız. **15.** Patlıcan musakkanın üzerine servisten önce maydanoz veya mikro yeşillikler serpiştirip musakkayı servis yapınız (Farklı musakka yemeklerini sebzelerin özelliklerini dikkate alarak tarifteki şekilde hazırlayabilirsiniz.).



Görsel 2.5: Patlıcan musakka

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	2. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PATATES OTURTMA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patates oturtma yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg orta ya da büyük boy patates 250 g orta yağlı kıyma 2 adet soğan 20 g salça 5 g kırmızı toz biber 10 dal maydanoz 400 ml et suyu Yeterince tuz ve karabiber **Kızartmak İçin** 400 ml ayçiçeği yağı **Süslemek İçin** Yeterince domates, biber, maydanoz veya mikro yeşillikler	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patatesleri soyup ortadan ikiye bölünüz. Tepsiye oturtabilmek için patateslerin alt kısımlarını düz olarak kesiniz. Patateslerin iç kısımlarını kıyma harcını doldurmak üzere oyunuz. **3.** Patatesleri yıkayıp kurulayınız. Arda kalan kısımları daha sonra kullanmak üzere ayırınız. **4.** Ayçiçeği yağı veya zeytinyağını tavaya koyup kızdırınız ve patatesleri biraz kızartıp tepsiye diziniz. **5.** Soğanları small dice doğrayıp hafifçe kavurunuz. **6.** Birkaç dakika sonra tavaya kıymayı ekleyiniz. Kavurma işlemine kıyma kendi suyunu çekinceye kadar devam ediniz. **7.** Tavaya salçayı ekleyip karışımı birkaç dakika daha kavurunuz ve harcı ocaktan alınız. **8.** Maydanozu chiffonnade doğrayıp tavaya ekleyiniz. **9.** Tavaya tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ekleyip harcı lezzetlendiriniz. **10.** Patateslerin içini kıymalı harç ile doldurunuz. Patatesleri tepsiye diziniz. **11.** Tepsiye et suyunu ekleyiniz. **12.** Tavayı bir kapak ile kapatınız. Yemeği kendi suyunu çekinceye kadar kısık ateşteki ocak veya fırında pişiriniz. **13.** Patates oturtmayı domates, biber ve maydanoz ile süsleyip servis yapınız (Enginar ve patlıcana uygun oturtma şekli verip tarifteki şekilde oturtma hazırlayabilirsiniz.).



Görsel 2.6: Patates oturtma

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	3. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BAMYA BASTI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak bamya bastı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g bamya 250 g yağlı koyun eti (kuşbaşı) 2 adet domates 1 adet soğan 20 g tereyağı 500 ml et suyu 80 ml sirke Yeterince limon suyu Yeterince tuz, karabiber ve kırmızı toz biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Bamyaları yıkayıp kurulayınız. Bamyaların tepelerini külah gibi keserek alınız. **3.** Bamyaların üzerine sirke ve biraz tuz ekleyip bamyaları karıştırınız ve yarım saat dinlendiriniz. **4.** Eti tencereye koyup tencerenin kapağını kapatınız ve suyunu çekinceye kadar pişiriniz. **5.** Soğanı brunoise doğrayınız. **6.** Et kendi suyunu çekince tencereye soğan ve tereyağını ekleyiniz. Soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. **7.** Bamyaları bol suda yıkayınız ve kuşhane tencerede başları aşağıya gelecek şekilde sıra sıra diziniz (Bamyaları bu aşamada düzgünce dizmek ve bastırmak önemlidir.). **8.** Bamyaların üzerine etleri yerleştirdikten sonra yemeğe hafifçe bastırınız. **9.** Eti pişirdiğiniz tencereye et suyu dökerek deglaze (degılayze) yapınız. **10.** Domatesi concasse doğrayıp tencereye ekleyiniz. **11.** Tencereye tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi ekleyip lezzet kontrolü yapınız. Bu karışımı kuşhanedeki bamyaların üzerine dökünüz. **12.** Bamyaları yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. **13.** Bamyaları ocaktan almadan önce bamyaların üzerine biraz limon suyu gezdiriniz. **14.** Bamya bastıyı servis tabağına altüst ediniz ve yemek masasında servis yapınız.



Görsel 2.7: Bamya bastı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	4. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KABAK MÜCVER**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kabak mücver yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kabak 1 adet kuru soğan 150 g beyaz peynir 1 demet dereotu 125 g un 4 adet yumurta 250 ml zeytinyağı 200 g yoğurt Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kabakları yıkayıp rendenin iri tarafıyla rendeleyiniz. Kabakların üzerine biraz tuz serpiniz ve kabakları 15 dakika kadar beklettikten sonra suyunu sıkınız. **3.** Dereotunu chiffonnade doğrayınız. **4.** Soğanı rendeleyiniz. **5.** Kabak, yumurta, beyaz peynir, soğan, dereotu ve unu karıştırma kabına koyup karıştırınız ve akışkan bir karışım elde ediniz. **6.** Karıştırma kabına tuz ve karabiber ekleyip karışımı lezzetlendiriniz. **7.** Zeytinyağını tavaya koyup kızdırınız. **8.** Karışımdan birer çorba kaşığı alınız ve etrafa yağ sıçratmayacak şekilde yavaşça tavaya dökünüz. Mücverlerin her iki tarafını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartma işlemine devam ediniz (Düzgün şekilli mücverler için mücver tavası kullanınız.). **9.** Kızarmış mücverleri kâğıt havlu serdiğiniz bir tabağa alınız. **10.** Kabak mücveri tercihen yoğurt sosu ile servis yapınız (Havuç, karnabahar, ıspanak ve patatesi de sebzelerin özelliklerini dikkate alarak mücver yapımında kullanabilirsiniz. Bunları hazırlarken dereotu yerine maydanoz tercih edebilirsiniz. Ayrıca uygun sebzeleri bir araya getirerek karışık sebze mücver de yapabilirsiniz.).



Görsel 2.8: Kabak mücver

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	5. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇEVGANİ MÜCVER

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çevgani mücver yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g yağsız koyun eti 2 adet yumurta 8 g un 1/2 demet maydanoz Yeterince tuz ve karabiber **Kızartmak İçin** Yeterince sadeyağ	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yağsız koyun etini zırh ile ince ince kıyınız. **3.** Maydanozu chiffonnade doğrayınız. **4.** Kıyılmış et, yumurta, un ve maydanozu bir karıştırma kabına koyup karıştırınız. **5.** Kıyma harcına tuz ve karabiber ekleyiniz. **6.** Sadeyağı tavaya koyup kızdırınız. **7.** Karışımdan birer çorba kaşığı alınız ve etrafa yağ sıçratmayacak şekilde yavaşça tavaya dökünüz. Mücverlerin her iki tarafını da altın sarısı renk alıncaya kadar kızartma işlemine devam ediniz. **8.** Kızarmış mücverleri kâğıt havlu serdiğiniz bir tabağa alınız. **9.** Çevgani mücveri sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 2.9: Çevgani mücver

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	6. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATATES SİLKME**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patates silkme yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g patates 250 g yağlı koyun eti (kuşbaşı) 150 g tereyağı 1 adet soğan 2 adet domates 15 g salça 200 ml su Yeterince tuz ve karabiber  **Görsel 2.10:** Patates silkme	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patatesleri soyup large dice (larç days) doğrayınız. **3.** Patatesleri yıkayınız. Suyu süzüp kurulayınız. **4.** Tencereye tereyağı koyup patatesleri pembeleşinceye kadar kızartınız ve tencereden çıkarınız (Bu işlem, bol yağda kızartma şeklinde de yapılabilir.). **5.** Etleri aynı tencerede pembeleşinceye kadar kızartınız ve tencereden çıkarınız. **6.** Soğanı large dice doğrayınız. **7.** Tencereye soğanları koyup pembeleşinceye kadar kızartınız. **8.** Domatesleri concasse doğrayınız. Tencereye salçayı ekleyip biraz kavurduktan sonra domatesi ekleyiniz. **9.** Tencereye et suyuyla önce etleri sonra patatesleri ekleyiniz. **10.** Tencereye tuz ve karabiber ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **11.** Tencerenin kapağını kapatınız ve yemeği kısık ateşte pişmeye bırakınız. **12.** Etler pişmemişse tencereye biraz daha sıcak su ekleyip yemeği biraz daha pişiriniz (Et tam olarak pişmiş, patatesler ise çok dağılmamış şekilde olmalıdır.). **13.** Tencereyi kenarlarından tutacak ile tutarak ara sıra silkeleyiniz. **14.** Yemek suyunu çekip yağı ile kalınca ocağı kapatınız. **15.** Patates silkmeyi sıcak olarak servis yapınız (Bu tarifi patates yerine patlıcan, havuç, taze fasulye, bezelye vb. farklı sebzeleri bir arada kullanarak etli veya etsiz şekilde hazırlayabilirsiniz.).

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	7. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HAVUÇ VE KABAK TAVA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak havuç ve kabak tava yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g havuç 400 g kabak **Bulamaç İçin** 90 g un 1 yumurta sarısı 170 ml su Yeterince tuz **Kızartmak İçin** Yeterince ayçiçeği yağı veya zeytinyağı **Servis İçin** 250 g yoğurt 1 diş sarımsak	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Havuç ve kabağı soyup ince diagonal (diyagenıl) doğrayınız. **3.** Havuçlara ön haşlama yapınız. Kabakları ise ön haşlama yapmadan kızartmaya hazır hâle getiriniz. **4.** Un, yumurta sarısı, tuz ve suyu bir kâsede karıştırarak boza kıvamında bir bulamaç hâline getiriniz (Bulamacın kıvamını artırmak için un, azaltmak için su kullanabilirsiniz.). **5.** Ayçiçeği yağı veya zeytinyağını tavaya koyup kızdırınız. Havuç ve kabakları bulamaca batırıp kızgın yağda altın sarısı renk alıncaya kadar deep frying kızartınız. **6.** Kızaran havuç ve kabakları kâğıt havlu serilmiş tabağa alınız. **7.** Sarımsakları havanda eziniz ve yoğurtla karıştırınız. **8.** Havuç ve kabak tavayı sarımsaklı yoğurt ile servis yapınız (Havuç ve kabak yerine kızartma yapmaya uygun kabak çiçeği, karnabahar, patlıcan, biber vb. sebzeler kullanıp, sebzenin özelliğine göre ön pişirme yaparak tava yemekleri hazırlayabilirsiniz.).



Görsel 2.11: Havuç ve kabak tava

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	8. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISPANAK KAVURMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıspanak kavurma yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg ıspanak 2 adet soğan 50 g tereyağı 100 ml et suyu Yeterince tuz ve karabiber **Servis İçin** 200 g yoğurt 2 diş sarımsak	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Ispanağı ayıklayıp iyice yıkayınız. **3.** Ispanağın kök kısımları geç pişeceği için bunları daha sonra değerlendirmek üzere ayırınız. **4.** Ispanağı ön haşlama yaparak kavurmaya hazır hâle getiriniz. **5.** Kavurma işleminden önce ıspanağın suyunu tamamen süzünüz (Bunun için ıspanağı avuç içinizde sıkabilirsiniz.). **6.** Soğanı medium days (midiyım days) doğrayınız. **7.** Tencereye tereyağını koyup kızdırınız ve soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. **8.** Tencereye ıspanakları ekleyip kavurmaya devam ediniz. **9.** Tencereye et suyunu ekleyiniz. **10.** Tencereye tuz ve karabiber ekleyiniz. Yemeği kendi suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişiriniz. **11.** Sarımsakları havanda ezip yoğurtla karıştırınız. **12.** Ispanak kavurmayı sarımsaklı yoğurt ile servis yapınız (Kavurmaya tercihe göre sarımsaklı yoğurt yerine yumurta da ekleyebilirsiniz. Ispanak yerine kavurma yapmaya uygun ebegümeci, ısırgan otu, semizotu vb. sebzeler tercih edebilirsiniz. Sebzenin özelliğine göre ön pişirme yaparak kavurma yemekleri hazırlayabilirsiniz.).



Görsel 2.12: Ispanak kavurma

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	9. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TÜRLÜ GÜVEÇ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak türlü güveç yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuzu eti (kuşbaşı) 3 adet kuru soğan 250 g taze fasulye 3 adet kabak 2 adet patlıcan 5 adet sivri biber 1 adet patates 4 adet domates 60 g tereyağı Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patlıcanları aralıklı soyunuz ve önce uzunlamasına ikiye bölüp sonra 3 cm boyutunda doğrayınız. **3.** Kabakların dışını kazıyınız ve patlıcanlar gibi doğrayınız. **4.** Patates ve soğanları soyup diğer sebzelerle aynı büyüklükte ve küp şeklinde doğrayınız. **5.** Biberleri irice doğrayınız. **6.** Domatesleri concasse doğrayınız. **7.** Fasulyeleri ayıklayıp 3 cm uzunluğunda doğrayınız. **8.** Güvece sırasıyla kuşbaşı etleri, soğan, fasulye, kabak, patlıcan, biber ve domatesi döşeyiniz. **9.** Sebzelerin üzerine tereyağı koyunuz ve güvecin kapağını sıkıca kapatınız. **10.** Güveci önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 1,5 saat pişiriniz. **11.** Güveci 15 dakika dinlenmeye bırakınız. **12.** Türlü güveci sıcak olarak servis yapınız (Güveç yemeklerinin hazırlanmasında yörelere göre küçük farklar olsa da yapımı genel olarak tarifteki şekildedir. Etli veya etsiz şekilde hazırlanan güveçlerde kullanılan sebzeler, mevsimine göre değişir; "yaz türlüsü" ve "kış türlüsü" olarak adlandırılır.).



Görsel 2.13: Türlü güveç

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	10. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATLICAN KARNIYARIK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patlıcan karnıyarık yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
6 adet orta boy kemer patlıcan 300 ml et suyu 225 ml zeytinyağı 100 g tereyağı **İç Harcı İçin** 100 g tereyağı 50 g çam fıstığı 2 adet soğan 3 adet domates 15 g salça 500 g kıyma 1 demet maydanoz Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patlıcanların saplarının üzerindeki fazlalıkları kesip sapları üzerinde bırakınız. Patlıcanların kabuklarını aralıklı şekilde (alacalı) soyunuz. Patlıcanları tamamen yarmadan üzerine boylamasına bir çizik atınız ve tuzlu suda yarım saat bekletiniz. **3.** Harcı hazırlamak için tencereye tereyağını koyup kızdırınız. Fıstıkları biraz kavurup sarartınız. **4.** Soğanları brunoise doğrayınız ve tencereye ekleyip fıstıklarla beraber pembeleşinceye kadar kavurunuz. **5.** Kıymayı tencereye ekleyiniz ve kendi suyunu çekinceye kadar kavurunuz. **6.** Domatesleri concasse doğrayınız. **7.** Tencereye salça ve domatesi ekleyiniz. Harcı birkaç dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alınız. **8.** Maydanozu chiffonade doğrayıp tencereye ekleyiniz. **9.** Tencereye tuz ve karabiberi ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **10.** Patlıcanları yıkayıp kurutunuz. **11.** Tavaya zeytinyağını koyup kızdırınız. Patlıcanları zeytinyağında altın sarısı oluncaya kadar kızartınız. **12.** Patlıcanları tepsiye alınız. Patlıcanların içini bir kaşıkla doldurunuz. **13.** Patlıcanların üzerine ılıtılmış et suyunu gezdiriniz. **14.** Patlıcanların üzerine dilimlenmiş domates ve sivri biber koyunuz. Karnıyarığı ocakta kısık ateşte veya 180 °C'luk fırında 15-20 dakika pişiriniz. **15.** Yemeğin üzerine suyundan biraz ekleyiniz ve patlıcan karnıyarığı sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 2.14: Patlıcan karnıyarık

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	11. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KABAK SANDAL SEFASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kabak sandal sefası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet kabak 2 adet domates 3 adet çarliston biber 1 adet soğan 200 g kıyma 40 g salça 100 ml ayçiçeği yağı Yeterince tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı pul biber **Beyaz Sos İçin** 20 g un 20 g tereyağı 200 ml süt 50 g kaşar peyniri Yeterince tuz ve karabiber **Salça Sosu İçin** 10 ml ayçiçeği yağı 100 ml su 20 g salça  **Görsel 2.15:** Kabak sandal sefası	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kabakların içini bıçak ve kaşık kullanarak dikdörtgen şekilde çıkarınız. **3.** Tavaya ayçiçeği yağını koyup kızdırınız ve kabakları biraz kızartınız. **4.** Soğanları brunoise doğrayınız. **5.** İç harcı yapmak için bir tavaya ayçiçeği yağı koyup soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. **6.** Domatesleri concasse, biberleri brunoise doğrayınız. **7.** Tavaya kıymayı ve kıymanın pişmesine yakın biber, salça ve domatesi ekleyiniz. **8.** Tavaya baharatları ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **9.** İç harcı kullanmak üzere kenara alınız. **10.** Beyaz sosu yapmak için bir tavaya tereyağı koyup unu kavurunuz. Un kahverengileşmeden içine yavaş yavaş süt ekleyiniz. Sos kıvam alınca tencereye baharatları da ekleyip sosu tamamlayınız. **11.** Salçalı sosu yapmak için tavaya çok az miktar ayçiçeği yağı koyup salçayı kavurunuz ve su ekleyiniz. **12.** Fırın tepsisine salça sosunu dökünüz. Kızarmış kabakları sosun üzerine diziniz. Kabakların içlerine iç harcı paylaştırınız. **13.** İç harcın üzerine beyaz sosu yayınız. **14.** Beyaz sosun üzerine kaşar peynirini serpiniz. **15.** Yemeği önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz. **16.** Kabak sandal sefasını tercihen üzerine chiffonnade doğranmış dereotu veya maydanoz serpiştirip, sıcak olarak servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	12. UYGULAMA
KONU	SICAK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISPANAK BORANİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıspanak borani yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g ıspanak 50 g pirinç 1 adet soğan 75 ml zeytinyağı 75 ml sıcak su 1 diş sarımsak Yeterince tuz **Üzeri İçin** 250 g yoğurt 2 diş sarımsak Yeterince kırmızı toz biber Yeterince tereyağı	**1.** Ispanakları yıkayıp süzünüz ve irice doğrayınız. **2.** Soğanı brunoise doğrayınız. **3.** Tavaya zeytinyağı koyup, soğanı pembeleşinceye kadar kavurunuz. **4.** Sarımsakları brunoise doğrayıp tavaya ekleyiniz. Sarımsakları yakmadan kavurmaya devam ediniz. **5.** Tavaya ıspanak ve tuzu ekleyiniz. **6.** Pirinci yıkayıp tavaya ekleyiniz. **7.** Tavaya sıcak suyu ekleyiniz ve tavanın kapağını kapatınız. **8.** Ispanakları kendi suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişiriniz. **9.** Ispanağı servis tabağına alınız. Ispanağın üzerine sarımsaklı yoğurt koyunuz. **10.** Tereyağını tavada eritiniz ve kırmızı pul biberi yakmadan kavurunuz. **11.** Servisten hemen önce ıspanaklı boraninin üzerine kırmızı toz biberli sosu dökünüz.



Görsel 2.16: Ispanak borani

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Borani "burani" kelimesinden türemiştir. Abbasi Halifesi Memun'un eşi Buran'ın isminin verildiği bir sebze yemeği olarak tarihe geçmiştir. Günümüzde bulgur veya pirinç ile pişirilip, üzerine yoğurt dökülerek hazırlanan sebze yemeklerinin genel adı olmuştur.

2.2. SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ

Türk mutfağında "soğuk sebze yemekleri grubu" denince akla ilk gelen, zeytinyağlılardır. Bunun dışında sebze pilakileri ve sıcak sebze yemekleri içerisinde yer alan özellikle tavalar ve mücverler de artık soğuk şekilde servis yapılarak tüketilmektedir. Soğuk sebze yemekleri, genellikle menülerde soğuk başlangıç yemeği olarak tercih edilmektedir.

2.2.1. Zeytinyağlı Sebze Yemekleri

Zeytinyağı, içerdiği kimyasal bileşimleri sayesinde insan sağlığı için oldukça önemlidir (Görsel 2.17). Ege ve Akdeniz yöresinin temel yağ kaynağı olan zeytinyağı, Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Türk mutfağında zeytinyağı kullanılarak hazırlanan zeytinyağlı sebze yemekleri, hiçbir mutfakla kıyaslanamayacak şekilde büyük bir zenginlik gösterir. Başta taze fasulye türleri olmak üzere patlıcan, biber, domates, lahana, patates, bakla, kabak, ebegümeci, enginar, havuç, ıspanak, karnabahar, kereviz, kuşkonmaz, semizotu, yer elması, pırasa gibi birçok sebze zeytinyağlı yemek yapımında kullanılır.



Görsel 2.17: Zeytinyağı

Sebzeler, ön hazırlıkları yapıldıktan sonra tencerede zeytinyağı ve çok az suyla kısık ateşte pişirilir; ardından soğutulup servise hazır hâle getirilir. Pişirme aşamasında sebzelere bir miktar şeker eklemek, ayırt edici ve önemli bir özelliktir. Pişirme aşamasında sebze yemeğinin suyu tamamen çektirilir, yemekte sebzenin kendi suyu ve zeytinyağı kalır. Zeytinyağlı yemekler, oda sıcaklığında soğutulduktan sonra buzdolabında saklanmalıdır. Zeytinyağlı yemeklerin akşamdan pişirilip buzdolabında bir gece boyunca dinlendirilmesi yemeğin lezzetini artırır.

2.2.2. Pilakiler

Genellikle balık ve deniz ürünleri ile özdeşleşmiştir. Sebzelerde de tercih edilen bir tekniktir. İçine bol miktarda soğan, sarımsak, maydanoz ve havuç konup zeytinyağıyla birlikte kısık ateşte pişirilen ve soğuk olarak yenen bir yemek grubudur. Genel olarak çok az suda veya kendi sosunda pişirilir. Bu şekilde kullanılan sebzenin lezzeti, pişirme esnasında yemeğin suyuna geçer.

2.2.3. Diğer Soğuk Sebze Yemekleri

Soğuk sebze yemeklerinin tamamını gruplandırmaya dâhil etmek oldukça güçtür. Türk mutfağında bu gruplandırmaya dâhil edilemeyen veya birkaç yöntemin bir arada kullanıldığı birçok soğuk sebze yemek çeşidine rastlanır.

ARAŞTIRINIZ

Yörenize özgü soğuk ve sıcak sebze yemeklerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	13. UYGULAMA
KONU	SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı taze fasulye yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg taze çalı fasulye 2 adet domates 1 adet soğan 10 g toz şeker 340 ml su 120 ml zeytinyağı ½ limonun suyu Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fasulyeleri yıkayınız. Fasulyelerin iki ucunu koparıp kılçıklarını temizleyiniz. **3.** Fasulyeleri büyüklüklerine göre iki cm olacak şekilde kırınız. **4.** Soğanı piyazlık doğrayınız. **5.** Tencereye zeytinyağı koyunuz ve soğanı pembeleşinceye kadar kavurunuz. **6.** Domatesleri concasse doğrayınız. **7.** Tencereye fasulyeleri ve domatesi ekleyiniz. **8.** Tencereye sıcak su (Yemeği su eklemeden pişirmek için domates oranını bir miktar artırabilirsiniz.), tuz, şeker ve limon suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatınız (Yemeğin üzerini yağlı kâğıt ile örtüp kâğıdın üzerine tabak kapatmak daha iyi sonuç verir.). **9.** Yemek kaynayana kadar yüksek ateşte kaynadıktan sonra ise fasulyeler yumuşayana kadar yaklaşık 30-40 dakika kısık ateşte pişiriniz. **10.** Zeytinyağlı taze fasulyeyi soğuk olarak servis yapınız.



Görsel 2.18: Zeytinyağlı taze fasulye

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	14. UYGULAMA
KONU	SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ZEYTİNYAĞLI, PORTAKALLI KEREVİZ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı, portakallı kereviz yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
3 adet kereviz 2 adet havuç 2 adet soğan 100 ml zeytinyağı 10 g toz şeker 500 ml portakal suyu Yeterince dereotu Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kerevizin kabuklarını soyunuz. Kerevizi large dice doğrayınız ve limonlu suda bekletiniz. **3.** Soğanları large dice doğrayınız. **4.** Tencereye zeytinyağı koyunuz ve soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. **5.** Havuçları large dice doğrayıp tencereye ekleyiniz. **6.** Tencereye kereviz, tuz, şeker ve portakal suyunu ekleyiniz ve tencerenin kapağını kapatınız. **7.** Kerevizleri kaynayana kadar yüksek ateşte kaynadıktan sonra ise yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişiriniz. **8.** Yemek piştikten sonra tencerenin kapağını açmadan yemeği soğumaya bırakınız. **9.** Zeytinyağlı, portakallı kerevizi üzerine dereotu koyup servis yapınız.



Görsel 2.19: Zeytinyağlı, portakallı kereviz

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	15. UYGULAMA
KONU	SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATATES PİLAKİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patates pilaki yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet orta boy patates 3 adet havuç 2 adet soğan 1 adet domates 100 ml zeytinyağı 5 diş sarımsak 10 g şeker 250 ml su 75 ml zeytinyağı Yeterince yeşil soğan Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Havuç, soğan ve patatesleri soyup temizleyiniz. **3.** Soğanları medium dice doğrayınız. **4.** Tencereye zeytinyağı koyunuz ve soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. **5.** Havuçları vichy doğrayıp tencereye ekleyiniz ve kavurma işlemine devam ediniz. **6.** Domatesleri concasse doğrayınız. **7.** Tencereye sarımsakları ve domatesi ekleyiniz. **8.** Tencereye tuz, şeker ve suyu ekleyiniz. Malzemeleri bir taşım kaynatınız. **9.** Patatesleri vichy doğrayıp tencereye ekleyiniz. **10.** Pilakiyi hafif ateşte kendi suyunu çekinceye kadar pişiriniz. **11.** Yeşil soğanları chiffonnade doğrayınız. **12.** Patates pilakiyi dinlendiriniz ve üzerine yeşil soğanları serpip servis yapınız.



Görsel 2.20: Patates pilaki

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

2. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ	16. UYGULAMA
KONU	SOĞUK SEBZE YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İMAMBAYILDI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak imambayıldı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
6 adet patlıcan 4 adet kuru soğan 3 adet domates 240 ml zeytinyağı 10 ml limon suyu 10 diş sarımsak ½ demet maydanoz 100 ml su 10 g toz şeker Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patlıcanların saplarının üzerindeki fazlalıkları kesip saplarını üzerinde bırakınız. Patlıcanların kabuklarını aralıklı şekilde soyunuz. Patlıcanları tamamen yarmadan üzerine boylamasına bir çizik atınız ve tuzlu suda yarım saat bekletiniz. **3.** Tavaya zeytinyağının yarısını koyup kızdırınız ve patlıcanları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartınız. **4.** Soğanları piyazlık doğrayınız. **5.** Başka bir tavaya kalan zeytinyağını koyup soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. **6.** Sarımsakları brunoise doğrayınız. **7.** Tavaya sarımsakları ekleyip birkaç dakika kavurunuz. **8.** Domatesleri concasse doğrayınız. **9.** Tavaya domates ve şekeri ekleyip harcı kendi suyunu çekinceye kadar pişiriniz. **10.** Maydanozları chiffonnade doğrayınız. **11.** Tavaya maydanoz ve tuzu ekleyip lezzet kontrolü yapınız ve harcı ocaktan alınız. **12.** Patlıcanları tepsiye alınız. Harcı patlıcanların ortalarına dikkatli bir şekilde paylaştırınız. **13.** Suyu tepsiye dökünüz ve patlıcanların üzerine biraz zeytinyağı gezdiriniz. **14.** Yemeği 180 °C'luk fırında kendi suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika pişiriniz. **15.** Yemeği tepsinin içinde ılımaya bırakınız. **16.** İmambayıldıyı servis tabağına alırken dağılmamasına özen gösteriniz ve soğuk olarak servis yapınız.



Görsel 2.21: İmambayıldı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Türk mutfağındaki yemekler, kimi zaman ilginç isimleri ile merak konusu olur. Bunlardan biri de imambayıldı yemeğidir. Bir rivayete göre bir imam bu yemeği bayılacak kadar sevdiği için yemek bu ismi almıştır. Daha yaygın olan rivayete göre de vaktiyle çok cimri bir imam eve geldiğinde karısının bir teneke dolusu zeytinyağının büyük bir bölümünü tek bir yemek için kullandığını görüp, düşüp bayılınca o yemek "imambayıldı" adıyla anılmıştır. Bu, bir rivayet olsa da imambayıldının çok yağ isteyen yemek olduğu bir gerçektir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Sebzeler en önemli protein kaynağıdır.

2. ( ) Etli sebze yemeklerini sebzeli kebaplardan ayıran temel fark, etin daha fazla kullanılmasıdır.

3. ( ) Lahana, sonbaharda tezgâhlarda yerini alan kış sebzesidir.

4. ( ) Haşlanan sebzelerin pişirme suları tekrar kullanılmayarak dökülmelidir.

5. ( ) Güveçler, sebzelerin kendi suyuyla kısık ateşte pişirilmesi şeklinde hazırlanır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

6. Türk mutfağında kızartılan sebzelerin tepsilere dizilerek üzerine kıymalı harç dökülmesi ..... olarak adlandırılır.

7. Türk mutfağında ince doğranmış sebzeler, un ve yumurtayla hazırlanan akışkan karışımın tavada altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılması ..... olarak adlandırlır.

8. Kırmızı sebzelere ..... eklendiğinde sebzeler parlak bir renk alır.

9. Pilakiler; içerisine bol miktarda soğan, sarımsak, maydanoz ve ..... eklenerek hazırlanır.

10. Hindistan kökenli olmasına karşın ....., Türk mutfağı ile özdeşleşen bir sebzedir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdakilerden hangisi soğuk yenen sebze yemekleri grubunda yer alır?

A) Bastılar

B) Musakkalar

C) Oturtmalar

D) Pilakiler

E) Silkmeler

12. Sebzeleri pişirmeyle ilgili aşağıdakilerden hangisi <u>söylenemez</u>?

A) Şeker ilavesi, sebzenin dokusunun korunmasına yardımcı olur.

B) Limon suyu, sebzeyi sertleştirerek yemeğin daha geç pişmesine sebep olur.

C) İstenmeyen güçlü aromaya sahip sebzeler, bol su ile ve üstü açık şekilde pişirilir.

D) Kırmızı renkli sebzeler pişirilirken içine limon suyu eklemek yemeğe parlaklık sağlar.

E) Pişirme esnasında suya karbonat eklemek, sebzelerdeki besin değeri kaybını engeller.

13. Aşağıdakilerden hangisi, oturtmaları musakkalardan ayıran en temel özelliktir?

A) Kıyma harcına maydanoz eklemek

B) Kıyma harcını içi oyulan sebzenin içine doldurmak

C) Sebzeleri doldurmadan önce kızartmak

D) Ana yemek olarak sıcak şekilde servis yapmak

E) Son aşamada üzerine dilimlenmiş domates ve sivri biber koymak

14. Aşağıdaki yemek gruplarından hangisinde pişirmenin son aşaması, üzerine yumurta kırılarak da tamamlanabilir?

A) Bastılar

B) Kavurmalar

C) Musakkalar

D) Silkmeler

E) Tavalar

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

15. Sebze pişirme tekniklerini sağlık, lezzet ve besin değerleri bakımından karşılaştırınız.

16. Sebzelerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması sonucu oluşan besin kayıplarını analiz ediniz ve bu kayıpları minimize etmek için hangi teknikler tercih edilir? Açıklayınız.

17. Karnıyarık ve imambayıldı yemeklerini birbirinden ayıran özellikler nelerdir? Karşılaştırınız.

18. Zeytinyağlı sebze yemekleri hazırlarken nelere dikkat edilmesi gerekir? Açıklayınız.



3. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ

KONULAR

3.1. SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ

3.2. SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ

TEMEL KAVRAMLAR

- barbunya
- kuru bamya
- kuru fasulye
- mercimek
- nohut

HAZIRLIK SORULARI

1. Sizce Türk mutfağını temsil eden kuru baklagiller nelerdir?
2. Kuru baklagil yemeği yapımının size göre kolay ve zor yönleri neler olabilir?

GİRİŞ

Akdeniz kıyılarından dünyaya yayılan fasulye, nohut, mercimek, bakla gibi kuru taneler binlerce yıl gıda olarak kullanılmıştır ve günümüzde hâlâ önemli gıda maddeleri olarak kabul edilmektedir. Sağlıklı yeme alışkanlıkları ve dünya mutfaklarına artan ilgi sonucu birkaç yıl öncesine göre daha fazla tüketilmektedir. Bu ilgi sonucunda maş fasulyesi, beluga mercimeği gibi farklı bakliyat çeşitlerinin kullanımı artmıştır (Görsel 3.1).



Görsel 3.1: Kuru baklagil çeşitleri

Kuru baklagiller; besleyici, doyurucu, çok yönlü ve ucuz olmaları nedeniyle tercih edilen yiyeceklerdir. Posa, protein ve vücut için faydalı olan karbonhidrat çeşitleri bakımından zengindir. Soya fasulyesi dışındaki kuru baklagiller hemen hemen hiç yağ içermez. Çoğu insanın yeteri kadar alamadığı folik asit, kuru baklagillerde vardır ve bitki bazlı beslenenler için de önemli bir demir kaynağıdır.

Kuru baklagiller, proteini en yoğun içeren besinlerdir ancak kuru baklagillerdeki proteinin biyolojik değeri, hayvansal kaynaklı proteinlerden düşüktür. Bunun nedeni, kuru baklagillerde vazgeçilmez aminoasitlerin (kükürtlü aminoasitler) sınırlı oluşudur.

Yemeklerde kullanılan ürünler, besin ve kalori değerleri esas alınarak menüye yerleştirilir. Kuru baklagillerin besin değerleri içerisinde en önemli olanı proteindir. Tablo 3.1'de bazı kuru baklagillerin protein ve kalori değerleri verilmiştir.

Tablo 3.1: Kuru Baklagillerin Protein ve Kalori Değeri

Kuru Baklagiller (100 g)	Protein	Kalori (kkal)
Soya fasulyesi	14 g	141 kkal
Yeşil mercimek	8,8 g	105 kkal
Nohut	8,4 g	121 kkal
Barbunya	8,4 g	103 kkal
Kırmızı mercimek	7,6 g	100 kkal
Bombay fasulye	7,1 g	103 kkal
Kuru fasulye	6,6 g	95 kkal

Kuru baklagiller; başlangıçlar, ana yemekler hatta tatlılara kadar menünün her aşamasında bulunabilir. Yemeğin ana ögesi dışında püre yapılarak ya da taneli olarak dekor amacıyla da kullanılabilir.

SIRA SİZDE

Spor yapan bireyler için Tablo 3.1'deki kuru baklagillerin protein ve kalori değerlerini kullanarak en uygun besinleri seçiniz. Seçiminizi bilimsel gerekçelerle destekleyerek açıklayınız.

Kuru Baklagillerin Ön Hazırlığı

Kuru baklagillerin ön hazırlık işlemleri, ürünün satın alınmasından pişirilmesine kadar geçen süreyi kapsar. Ön hazırlık sürecinde yapılan hatalar ya da yanlış malzeme tercihi, ortaya çıkan ürünün lezzet ve kalitesini etkiler. Bu yüzden öncelikle doğru ürün kullanılmalıdır. Baklagilin çok kuru, kalın kabuklu, çok nemli ve filizlenmiş olmamasına dikkat edilmelidir. Bayat ürünün pişme süresi uzundur, istenen yumuşaklıkta pişmeyebilir ve besin değeri düşük olur.

Kuru baklagil satın alırken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Temiz ve parlak olmalıdır.
- Tanelerin hepsi aynı renkte olmalıdır (Değişik renkteki taneler, ürünün bayatı ile tazesinin bir arada olduğunu veya başka cinsle karıştığını gösterir.).
- Tanelerin hepsi aynı büyüklükte olmalıdır.
- Çürüme, böceklenme, küf, filiz, ezik, çatlak ve benek bulunmamalıdır.
- Anormal koku ve renk olmamalıdır.
- Hasat döneminin üzerinden bir yıl geçmiş olmamalıdır.

BİLGİ KUTUSU

Kuru baklagil satın alınırken taze ve bayat ürünün bir arada olmamasına dikkat edilmelidir çünkü yemek yapılırken taze olan erken, bayat olan geç pişer. Sonuç olarak bayat ürünler, iyi pişmeyerek yemeğin kalitesini olumsuz etkiler.

Kuru Baklagillerin Pişirilmeye Hazırlanması

Kuru baklagiller, tanelerinin sert olması ve tanelerindeki hücre duvarlarının aralarında yer alan tabakada suda erimeyen pektinlerin bulunması nedeniyle uzun sürede yumuşar. Kuru baklagiller pişirilmeden önce ön yapmak hazırlık gerekir. Kuru baklagillerin ön hazırlığı beş adımdan oluşur.

1. **Ayıklama:** Kuru baklagillerin içindeki taş ve yabancı maddelerin çıkarılması işlemidir.
2. **Yıkama:** Kuru baklagillerin ıslatılmadan önce iyice yıkanarak suyun üzerine çıkan maddelerden arındırılması işlemidir.
3. **Islatma:** Yıkanan tanelerin, ağırlığının iki katı kadar su ile 8-24 saat ıslatılması işlemidir. Bu işlemle tanenin yumuşaması kolaylaştırılır. Islatma süresi, kesinlikle gereğinden fazla (24 saatten uzun) olmamalıdır çünkü fermantasyon veya filizlenme olabilir. Su sıcaklığının 30-40 °C olması da ıslatma süresini kısaltır. Islatma sürecinde her tane, ağırlığının yaklaşık iki katı kadar su çeker (Görsel 3.2). Islatma, pişirme süresini kısaltır. Her kuru baklagilin ıslatılmasına gerek yoktur. Kırmızı mercimek için ıslatma gerekmez. Yeşil mercimek, 8-10 saat ıslatılırsa daha kolay pişer. Islatma suyu, pişirme suyu olarak asla kullanılmaz.



Görsel 3.2: Islatılmış nohut

4. **Durulama:** Kuru baklagillerin ıslatma işleminden sonra tekrar sudan geçirilmesi işlemidir.
5. **Blanching:** Kuru baklagillerin hazmını kolaylaştırmak ve aynı zamanda yemeğin daha lezzetli olmasını sağlamak için yapılan işlemdir. Kuru baklagillerin pişirilmeden hemen önce blanching işleminden geçirilmesi tavsiye edilir. Bu işlem için kuru baklagil, soğuk suya konur ve bir taşım kaynatılıp süzülür. İçine tekrar soğuk su eklenip tam pişirilir.

ARAŞTIRINIZ

Kuru baklagillerin çeşitlerine göre nasıl ayıklandığını detaylı olarak araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıf ya da atölye ortamında arkadaşlarınız ile paylaşınız.

SIRA SİZDE

Blanching yapılarak hazırlanan kuru baklagil yemeklerine örnekler veriniz.

Kuru Baklagillerin Pişirilmesi

Kuru baklagillerin ön hazırlık işlemleri bittikten sonra pişirilmesi işlemine geçilir. Pişirme suyu, soğuk olarak tencereye konur. Su kaynamaya başladıktan sonra tencereye kuru baklagiller eklenir. Kaynama süresince kuru baklagillerin kefi (yüzeyde oluşan köpük) alınır. Kuru baklagiller, pişirme yöntemine göre değişebilmekle birlikte genellikle tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirilir. Pişirme süresinin daha kısa olmasından dolayı basınçlı tencereler tercih edilir. Tuz, pişirme işleminin sonuna doğru tencereye eklenir. Baştan eklenirse suyun kalkeri ile birleşerek ürünü sertleştirir ve kuru baklagilin geç pişmesine neden olabilir. Bütün işlemlerin sonunda pişmiş tanelerin ağırlığı %54-133 oranında artar.

Kuru baklagillerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Taneler, sert kalmamaları için pişirme işleminden en az 8 saat önce ayıklanıp, yıkanarak ılık suda bekletilmelidir.
- Tuz, yemeğin ocaktan indirilmesine yakın bir zaman kala tencereye eklenmelidir.
- Pişirme sırasında tencereye su eklemek gerekirse bu su sıcak olmalıdır.
- Islatma işlemi pH değeri açısından yumuşak su ile yapılmalıdır.

Pişirme suyunun fazla kalkerli oluşu, pişirme işleminin gecikmesine sebep olan etkenlerdendir. Bu sorunu çözmek için başlangıçta suya biraz sıvı yağ eklenebilir. Ayrıca aromatik bitkiler, yağda biraz sotelenip pişen ürüne eklenirse kuru baklagillerin lezzeti açığa çıkar. Karbonat, kuru baklagilin besin değerini düşürür. Bu yüzden kullanılmamalıdır.

Fasulye ve nohut tanelerinin etrafı bir zarla kaplıdır. Bu taneler suyu çekip yumuşayınca tanelerin zarları kolaylıkla ayrılabilir. Daha çok selüloz içeren bu zar kısım, sindirim enzimleriyle sindirilemez ve kalın bağırsağa geçer. Bakteriler, burada bu maddelerin çoğunu parçalar. Bir kısmı, olduğu gibi dışkı yolu ile dışarı atılır. Bu yüzden çocuk besini hazırlarken özellikle nohut ve kuru fasulyenin zar kısımları ayrılmalıdır. Kabızlığa meyilli olanlar ise kuru baklagilleri kabuğundan ayırmadan yemelidir.

Kuru Baklagillerin Depolanması ve Saklanması

Kuru baklagiller depolanmadan önce içindeki yabancı karışımların (taş, toprak, haşere vb.) ve kırık, hastalıklı, bozuk tanelerin ayıklanması gerekir. Depolamada en önemli faktörler, saklama sıcaklığı ve tanenin nem oranıdır. Tanenin nemindeki her %1'lik azalış ve depolama sıcaklığındaki her 5 °C'luk düşüş, depolama süresini iki katına çıkarır.

Kuru baklagiller için en uygun depolama koşulları, tanedeki nemin %14'ün, depolama sıcaklığının da 10 °C'un altında olduğu durumlardır.

Kuru baklagiller, serin (20 °C civarı) ve nemsiz ortamlarda üzeri kapalı olarak saklanmalıdır. Yanlış yöntemle saklamak, kuru baklagillerin bozulmasına neden olur. Fazla sıcak yerde saklanan kuru baklagiller kalın kabuklu olur. Nemli ortamda saklanan kuru baklagillerde ise mikroorganizmalar çoğalır. Çoğalan mikroorganizmalar, ısının yükselmesiyle baklagilde çürüme ve küflenmeye yol açar. Haşereler ise tanelerin kaybına ve kötü kokuya neden olur. Kuru baklagiller, hasat tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde tüketilmelidir. Ön hazırlık işlemleri yapılan kuru baklagiller, haşlandıktan sonra dondurularak da saklanabilir. Dondurma işlemi -35 °C'ta hızlıca yapılır ve kuru baklagil -18 °C'ta saklanır. Çözdürme işlemi, 1 °C ila 8 °C arasında ve zamana yayılarak yapılır.

DİKKAT

Kuru baklagil yemekleri hazırlanmaya başlanmadan önce mutlaka ön hazırlık işlemleri yapılmalıdır. Ön hazırlık işlemleri yapılmayan kuru baklagilleri pişirmek çok uzun zaman alabilir.

3.1. SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ

Servis esnasında sıcak olması gereken kuru baklagil yemekleri "sıcak kuru baklagil yemekleri" olarak adlandırılır. Sıcak kuru baklagil yemekleri; çorba, ara sıcak, ana yemek, sıcak servis yapılması gereken tatlılar gibi yemek gruplarındandır.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	1. UYGULAMA
KONU	SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yeşil mercimek çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g yeşil mercimek 50 g erişte 2 adet orta boy soğan 2 diş sarımsak 1 adet orta boy havuç 1 adet kereviz sapı 25 g domates salçası 25 g biber salçası 1,5 l su 30 g tereyağı Yeterince tuz **Süslemek İçin** Kuru nane	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye yeşil mercimeği ve yeşil mercimeğin üzerini örtecek kadar suyu koyunuz. Mercimeği boiling (boyiling) şeklinde pişirip süzünüz. **3.** Soğan, havuç ve kereviz sapını small dice doğrayınız. **4.** Sarımsağı soyup slice (sılays) dilimleyiniz. **5.** Tencereye tereyağını koyup eritiniz ve sarımsağı kavurunuz. **6.** Tencereye soğan, havuç ve kereviz sapını ekleyip karıştırınız. **7.** Tencereye domates ve biber salçasını koyup kavurunuz, ardından mercimeği ekleyip bir süre daha kavurduktan sonra çorbanın suyunu ilave ediniz. **8.** Tencereye tuzu ekleyiniz ve çorbayı tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde pişiriniz. **9.** Tencerenin kapağını hafif aralık bırakıp çorbayı 15 dakika daha pişiriniz. **10.** Erişteleri tencereye ekleyiniz ve çorbayı 10 dakika daha pişiriniz. Lezzet kontrolü yapıp tencereyi ocaktan alınız. **11.** Yeşil mercimek çorbasının üzerine kuru nane serpiniz.



Görsel 3.3: Yeşil mercimek çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	2. UYGULAMA
KONU	SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SÜTLÜ KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sütlü kırmızı mercimek çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g kırmızı mercimek 30 g pirinç 1 adet orta boy soğan 30 ml zeytinyağı 150 ml süt 1 l su Yeterince tuz **Süslemek İçin** Yeterince cruton (kuruton) 2-3 dal dereotu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı ikiye bölünüz. **3.** Kırmızı mercimek, soğan, pirinç, zeytinyağı, tuz ve suyu bir tencereye koyup boiling şeklinde pişiriniz. **4.** Yumuşayan mercimekleri blenderdan geçiriniz. **5.** Tencereye süt ekleyiniz ve çorbayı 10 dakika daha pişiriniz. **6.** Sütlü kırmızı mercimek çorbasını bir kâseye alınız, üzerini cruton ve ince doğranmış dereotu ile süsleyiniz.



Görsel 3.4: Sütlü kırmızı mercimek çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	3. UYGULAMA
KONU	SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KEREVİZ KÖKLÜ YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kereviz köklü ve hardallı yeşil mercimek yemeği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
600 g yeşil mercimek 1 adet orta boy soğan 1 adet sachet d'épices [saşe depis (baharat torbası)] 1 adet kereviz kökü 1 adet orta boy havuç 30 ml zeytinyağı Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Mercimeği yıkayıp süzünüz. **3.** Soğan ve havucu brunoise, kereviz kökünü small dice doğrayınız. **4.** Tencereye mercimek ve baharat torbasını koyup boiling şeklinde pişiriniz (Bu işlem, 10 dakikadan 30 dakikaya kadar sürebilmektedir. Pişirme süresi uzarsa tencereye sıcak su ekleyiniz.). **5.** Mercimeği süzünüz, pişme suyunu kullanmak üzere bekletiniz. **6.** Tencereye zeytinyağı koyup kereviz, soğan ve havucu 1 dakika soteleyiniz. **7.** Mercimeğin pişirme suyundan alıp tencereye ekleyiniz. Kerevizi yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **8.** Tencereye mercimeği ekleyip pişiriniz. **9.** Tencereye tuz ve karabiber ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **10.** Kereviz köklü yeşil mercimeği servis tabağına alınız.



Görsel 3.5: Kereviz köklü yeşil mercimek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	4. UYGULAMA
KONU	SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ETLİ KURU FASULYE YEMEĞİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak etli kuru fasulye yemeği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuru fasulye 250 g koyun kol veya döş eti 3 adet büyük boy soğan 100 g sadeyağ veya tereyağı 3 adet iri domates veya 30 g salça 1 adet sivri kırmızıbiber veya 30 g pul biber Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru fasulyelerin ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Kuru fasulyelerin ıslatma suyunu süzünüz. Kuru fasulyeleri 30 dakika boiling şeklinde pişiriniz. **4.** Soğanları brunoise doğrayınız. **5.** Tencereye sadeyağ veya tereyağı koyup soğanları soteleyiniz. **6.** Tencereye parça etleri ekleyiniz ve kendi suyunu salıp çekinceye kadar arada karıştırarak kavurunuz. **7.** Salça veya soyup brunoise doğradığınız domatesi tencereye ekleyiniz. **8.** Biberi slice doğrayıp tencereye ekleyiniz. **9.** Et suyunu ve yeteri kadar tuzu tencereye ekleyiniz. **10.** Yemeği tencerenin kapağı kapalı olarak çok kısık ateşte 30-40 dakika pişiriniz. **11.** Tencereye fasulyeleri ekleyiniz. **12.** Fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirme işlemine devam ediniz. **13.** Yemeğin lezzet kontrolünü yapınız. **14.** Etli kuru fasulyeyi servis tabağına alınız ve sıcak olarak servis yapınız (Etli nohut yemeği de etli kuru fasulye gibi hazırlanır.).



Görsel 3.6: Etli kuru fasulye

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	5. UYGULAMA
KONU	SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KURU FASULYE YAHNİSİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuru fasulye yahnisi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g orta yağlı koyun veya dana kürek, kol eti 500 g kuru fasulye 3 adet büyük boy soğan 100 g sadeyağ veya tereyağı Yeterince tuz ve pul biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru fasulyelerin ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Kuru fasulyelerin ıslatma suyunu süzünüz. Tencereye kuru fasulyeleri ve suyu koyup 30 dakika boiling şeklinde pişiriniz. **4.** Parça etleri soğuk suda yıkayınız. **5.** Başka bir tencereye parça etleri ve etlerin üzerini geçecek kadar suyu ekleyiniz. Etleri 1 saat pişiriniz. **6.** Etlerin ara ara kefini alınız. **7.** Soğanları dörde bölüp sadeyağda soteleyiniz. **8.** Kuru fasulyeleri soğanlarla birlikte tencereye ekleyiniz. **9.** Tencereye tuz ve ve karabiber ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **10.** Etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirme işlemine devam ediniz. **11.** Kuru fasulye yahnisini servis tabağına alınız.



Görsel 3.7: Kuru fasulye yahnisi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	6. UYGULAMA
KONU	SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TAVUKLU NOHUT YEMEĞİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tavuklu nohut yemeği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g nohut 250 g tavuk göğsü eti 3 adet büyük boy soğan 50 ml sıvı yağ 3 adet iri domates veya 30 g salça 1 adet sivri kırmızıbiber veya 30 g pul biber Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Nohutların ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Nohutların ıslatma suyunu süzünüz. Tencereye nohutları ve suyu koyup 30 dakika boiling şeklinde pişiriniz. **4.** Soğanları brunoise doğrayınız. **5.** Tencereye sıvı yağ koyup soğanları soteleyiniz. **6.** Tavuk etlerini mirepoix (mir pua) doğrayınız ve soğanların üzerine ekleyiniz. Etleri kendi suyunu salıp çekinceye kadar arada karıştırarak pişirme işlemine devam ediniz. **7.** Salça ya da soyup brunoise doğradığınız domatesi tencereye ekleyiniz. **8.** Kırmızıbiberi slice doğrayınız ve tencereye ekleyiniz. **9.** Tuzu tencereye ekleyiniz. **10.** Yemeği tencerenin kapağı kapalı olarak çok kısık ateşte 30-40 dakika pişiriniz. **11.** Nohutları süzüp tencereye ekleyiniz. **12.** Nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirme işlemine devam ediniz. **13.** Tavuklu nohudu servis tabağına alınız.



Görsel 3.8: Tavuklu nohut

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	7. UYGULAMA
KONU	SICAK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YEŞİL MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yeşil mercimekli bulgur pilavı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g pilavlık bulgur 150 g yeşil mercimek 1 adet orta boy soğan 1 diş sarımsak 2 adet sivri biber 1 adet kırmızı kapya biber 1 adet orta boy domates 40 g tereyağı 4-5 dal taze nane 30 g biber salçası Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tüm malzemelerin ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Soğan, sarımsak, domates ve biberleri brunoise doğrayınız. **4.** Bir tencereye tereyağı koyup sarımsak, soğan ve biberleri soteleyiniz. **5.** Yeşil mercimeği tencereye ekleyiniz ve malzemeleri kavurmaya devam ediniz. **6.** Tencereye bulgur, biber salçası ve domatesi ekleyiniz. Pilavın üzerini geçecek kadar suyu tencereye ekleyiniz. **7.** Pilavı tuz ve karabiber ile lezzetlendiriniz. **8.** Bulgur ve mercimeği kendi suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişiriniz. **9.** Naneyi iri iri doğrayınız ve tüm malzemeler piştikten sonra pilava ekleyiniz. **10.** Yeşil mercimekli bulgur pilavını biraz dinlendirdikten sonra servis tabağına alınız ve servis yapınız.



Görsel 3.9: Yeşil mercimekli bulgur pilavı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3.2. SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ

Servis esnasında soğuk olması gereken kuru baklagil yemekleri "soğuk kuru baklagil yemekleri" olarak adlandırılır. Soğuk kuru baklagil yemekleri; çorba, ordövr, soğuk servis yapılması gereken tatlılar gibi yemek gruplarıdır.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	8. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BARBUNYA PİYAZI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak barbunya piyazı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
600 g barbunya 1 demet maydanoz 2 demet taze soğan 250 g soğan 45 ml zeytinyağı 45 ml sirke Yeterince tuz ve kırmızı toz biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Barbunyanın ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Soğanı piyazlık doğrayınız. **4.** Maydanoz ve taze soğanı chiffonade doğrayınız. **5.** Tencereye barbunyaları ve suyu koyup boiling şeklinde pişiriniz. **6.** Barbunyaları süzünüz. **7.** Bir tabağa doğradığınız maydanoz ve taze soğanı döşeyip üzerine barbunyaları yayınız. **8.** Doğradığınız soğanları tuz, zeytinyağı ve sirke ile karıştırınız. **9.** Hazırladığınız aromatik soğan karışımını barbunyaların üzerine dökünüz. **10.** Tüm karışımı iyice harmanlayınız. **11.** Barbunya piyazını servis tabağına alınız ve piyazın üzerine kırmızı toz biber serpiniz. Barbunya piyazını servis yapınız.



Görsel 3.10: Ön haşlama işlemi yapılmış barbunya

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	9. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HUMUS**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak humus yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g nohut 250 ml tahin 125 ml limon suyu (taze sıkılmış) 40 ml zeytinyağı 2 diş sarımsak 15 g kimyon 1-2 dal maydanoz Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Nohutların ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Bir tencereye nohutları koyunuz ve boiling şeklinde pişiriniz. **4.** Nohutları süzünüz ve nohutların kabuklarını soyunuz. **5.** Tüm malzemeleri blendera koyup çekiniz ve karışımı soğumaya bırakınız. **6.** Humusu servis tabağına alınız, üzerine zeytinyağı ve maydanoz serpip servis yapınız.



Görsel 3.11: Humus

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	10. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ZEYTİNYAĞLI, İÇ BAKLALI ENGİNAR

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı, iç baklalı enginar yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
5 adet enginar (fazla yaprakları ayıklanmış) 1 adet limon 250 g kuru iç bakla 1 adet orta boy havuç 150 g bezelye 150 ml zeytinyağı 1 adet orta boy soğan 1 demet dereotu 5 g toz şeker Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Enginarın ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Soğanı brunoise, havucu small dice, dereotunu da chiffonnade doğrayınız. **4.** Enginarları ayıklandıktan sonra kararmaması için limonlu suyun içine koyunuz. **5.** Bir tencereye suyu koyup kaynatınız. **6.** Enginarları kaynayan suya atınız ve 2-3 dakika haşlayınız. Enginarları sudan çıkarınız ve süzülmeye bırakınız. **7.** Tavaya zeytinyağını koyup kızdırınız ve soğanları soteleyiniz. **8.** Enginarları uygun bir tencereye diziniz. Enginarların üzerine iç baklaları serpiştiriniz. Soteledığiniz soğanı ve bezelyeyi de enginarların üzerine koyunuz. **9.** Soğanın üzerine tuz, şeker ve karabiberi serpip lezzet kontrolü yapınız. **10.** Dereotu yapraklarını baklalı enginarların üzerine koyunuz. Tencereye sıcak su ekleyip yemeği kısık ateşte pişmeye bırakınız. **11.** Enginarları tencerenin kapağını açmadan soğumaya bırakınız. **12.** Zeytinyağlı, iç baklalı enginarı sunum tabağına alınız.



Görsel 3.12: Zeytinyağlı, iç baklalı enginar

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	11. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YEŞİL MERCİMEK SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yeşil mercimek salatası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g yeşil mercimek 1 adet orta boy patates 1 adet orta boy havuç 1-2 dal taze fesleğen 1-2 dal taze nane 30 ml nar ekşisi 50 ml sızma zeytinyağı Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Mercimeğin ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Yeşil mercimek, havuç ve patatesi ayrı tencerelere koyup boiling şeklinde pişiriniz. **4.** Bir tencereye sebzeleri koyunuz ve biraz diri kalacak şekilde haşlayıp süzünüz. **5.** Havuç ve patatesi jardinière (jardinyer) doğrayınız. **6.** Yeşillikleri yıkayıp temizledikten sonra chiffonnade doğrayınız. **7.** Haşladığınız tüm malzemeleri karıştırınız. **8.** Nar ekşisi, zeytinyağı ve tuzu ayrı bir kaba koyup karıştırınız. **9.** Servisten hemen önce tüm malzemeleri birleştirip karıştırınız. **10.** Yeşil mercimek salatasını servis tabağına alınız.



Görsel 3.13: Yeşil mercimek salatası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	12. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı barbunya pilaki yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g barbunya 2 diş sarımsak 1 adet orta boy soğan 1 adet orta boy patates 2 adet orta boy havuç 30 g domates salçası 60 ml zeytinyağı 50 ml limon suyu (taze sıkılmış) ½ demet maydanoz 5 g toz şeker Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Barbunyanın ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Tencereye barbunyaları koyunuz ve biraz diri kalacak biçimde boiling şeklinde pişirip süzünüz. **4.** Sarımsak ve soğanı brunoise, havuç ve patatesi de jardinière doğrayınız. **5.** Bir tencereye zeytinyağını koyup kızdırınız ve sarımsak, soğan ve havucu soteleyiniz. **6.** Tencereye salçayı koyup diğer malzemelerle beraber 1-2 dakika soteledikten sonra üzerine sıcak su ekleyiniz. **7.** Su kaynamaya başlayınca tencereye barbunyaları ekleyiniz. **8.** Barbunyaların pişmesine yakın tencereye patatesleri ekleyiniz. **9.** Tencereye tuz, karabiber ve toz şekeri ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **10.** Ocağı kapatıp yemeği soğumaya bırakınız. **11.** Zeytinyağlı barbunya pilakiyi servis tabağına alınız. Pilakinin üzerini maydanoz ile süsleyiniz.



Görsel 3.14: Zeytinyağlı barbunya pilaki

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	13. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BÖRÜLCE SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak börülce salatası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g kuru börülce 3 adet yeşil soğan ½ demet maydanoz 1 adet domates 50 ml limon suyu (taze sıkılmış) 3-4 adet göbek marul yaprağı 1 demet roka 50 ml nar ekşisi 45 ml zeytinyağı Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tüm malzemelerin ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Tencereye börülceleri koyunuz ve boiling şeklinde pişirip süzünüz. **4.** Yeşil soğan, maydanoz, domates, roka ve marul yapraklarını chiffonnade doğrayınız. **5.** Limon suyu, nar ekşisi, zeytinyağı, tuz ve karabiberi ayrı bir kaba koyup karıştırınız. **6.** Tüm malzemeleri birleştirmek için karıştırma kabına koyup karıştırınız. **7.** Börülce salatasını servis tabağına alınız.



Görsel 3.15: Börülce salatası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	14. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KURU FASULYELİ, VİŞNELİ PUDİNG**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuru fasulyeli, vişneli puding yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g kuru fasulye 400 ml vişne suyu 100 g konserve vişne tanesi 100 g toz şeker 15 g buğday nişastası 100 ml su **Süsleme İçin** 200 ml portakal suyu 30 g toz şeker 15 g buğday nişastası 50 ml su	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru fasulyenin ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Tencereye kuru fasulyeyi koyup, boiling şeklinde pişirip süzünüz. **4.** Haşlanmış kuru fasulyeleri küçük parçalar şeklinde doğrayınız. **5.** Bir tencereye vişne suyu, vişne taneleri ve toz şekeri koyup kaynatınız. **6.** Nişastayı su ile açıp tencereye ekleyiniz ve kaynatma işlemine devam ediniz. **7.** Doğradığınız kuru fasulyeleri tencereye ekleyip 1-2 dakika daha kaynatınız. **8.** Hazırladığınız karışımı servis kâselerine koyup soğumaya bırakınız. **9.** Bir tencereye portakal suyu ve şekeri koyup boiling şeklinde pişiriniz. **10.** Nişastayı su ile açarak portakal suyu ve şeker karışımına ekleyiniz. **11.** Vişneli karışımı kuru fasulyeli kâselerin üst katmanı olarak doldurunuz. Birer yemek kaşığı portakal karışımını soğumamış pudinglerin üzerine dökünüz. **12.** Kuru fasulyeli, vişneli pudingi mevsim meyveleri ile süsleyiniz.



Görsel 3.16: Kuru fasulyeli, vişneli puding

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

3. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	15. UYGULAMA
KONU	SOĞUK KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **FAVA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak fava yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuru bakla 100 ml zeytinyağı 1 adet orta boy soğan 1 demet dereotu 50 ml limon suyu (taze sıkılmış) Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru baklanın ön hazırlık işlemlerini yapınız. **3.** Soğanı brunoise doğrayınız. **4.** Tencereye zeytinyağını koyup kızdırınız ve soğanları soteleyiniz. **5.** Tencereye baklaları ekleyiniz. **6.** Malzemelere 1 l su ekleyiniz. Baklaları pişinceye kadar kısık ateşte kaynatınız. **7.** Dereotunu chiffonnade doğrayınız. Dereotunun bir kısmını süslemede kullanmak için ayırınız. Kalan kısmını baklalı karışıma ekleyiniz. Karışımı blenderda çekiniz. **8.** Limon suyunu baklalı karışıma ekleyiniz ve malzemeleri karıştırınız. **9.** Karışımı soğumaya bırakınız. **10.** Favayı servis tabağına alıp üzerini dereotu ile süsleyiniz.



Görsel 3.17: Fava

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Kuru baklagiller, tatlı hazırlamaya uygun malzemelerdir.

2. ( ) Kuru baklagillerin depolama sıcaklığı, ürünün raf ömrü açısından önemlidir.

3. ( ) Satın alınacak kuru baklagil, taze ve yeni mahsul olmalıdır.

4. ( ) Kuru baklagiller, bitkisel protein oranı düşük besinlerdir.

5. ( ) Bakla püresi, tatlı süslemesinde kullanılabilir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

6. Kuru baklagil yemeklerinin lezzet ve kalitesi için ilk olarak doğru ..... gerekir.

7. Kuru baklagilin içindeki taş ve yabancı maddelerin ayrılması işlemine ..... denir.

8. Islatma işleminde kuru baklagillerin ağırlığının ..... katı kadar su kullanılmalıdır.

9. Pişirme aşamasında kuru baklagillerin ..... alınmalıdır.

10. Pişmiş kuru baklagil tanelerinin ağırlığı ..... oranında artar.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Hasat döneminin üzerinden kaç yıl geçmiş kuru baklagiller satın alınmamalıdır?

A) 1

B) 2

C) 3

D) 4

E) 5

12. Aşağıdakilerden hangisi, kuru baklagil satın alırken dikkat edilecek noktalardan biri değildir?

A) Tanelerin hepsi aynı renkte olmalıdır.

B) Temiz ve mat olmalıdır.

C) Tanelerde normal renk ve koku olmalıdır.

D) Hasat döneminin üzerinden en fazla 1 yıl geçmiş olmalıdır.

E) Tanelerin hepsi aynı büyüklükte olmalıdır.

13. Kuru baklagillerin ıslatılma süresi kaç saattir?

A) 5-21

B) 6-22

C) 7-23

D) 8-24

E) 9-25

14. Aşağıdakilerden hangisi, tuzun kuru baklagil yemeklerine eklendiği aşamadır?

A) Ayıklama

B) Blanching

C) Islatma

D) Pişirme

E) Yıkama

15. Kuru baklagillerin pişirilmesi ile ilgili olarak aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?

A) Kuru baklagillerin hazırlık işlemleri mutlaka yapılmalıdır.

B) Kuru baklagillerin ıslatma suyu, kaynar derecede olmalıdır.

C) Tuz, yemeğe pişirme işleminin tamamlanmasına yakın eklenmelidir.

D) Pişirme sırasında yemeğe su eklemek gerekirse bu su sıcak olmalıdır.

E) Kuru baklagilleri ıslatma işlemi yumuşak su ile yapılmalıdır.

16. Aşağıdakilerden hangisi, dondurulmuş baklagillerin saklanma sıcaklığıdır?

A) -19

B) -18

C) -17

D) 0

E) 18

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

17. Sıcak kuru baklagil yemeklerinin soğuk olarak servis yapılması ne gibi sonuçlar doğurur?

18. Kuru baklagil yemeklerinin sunumunda hangi malzemeler kullanılabilir?



4. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR

KONULAR

4.1. ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR

4.2. ETLİ DOLMA VE SARMALAR

4.3. ET DOLMA VE SARMALARI

4.4. KÜMES HAYVANLARI İLE HAZIRLANAN DOLMA VE SARMALAR

TEMEL KAVRAMLAR

- dolma
- sarma
- zeytinyağlı

HAZIRLIK SORULARI

1. Dolma ve sarmalarda hangi sebze ve meyveler kullanılabilir? Örnek veriniz.
2. Türk mutfağında dolma ve sarma yemeklerinden aklınıza ilk gelenler nelerdir? Örnek veriniz.

GİRİŞ

Türkler, tarih boyunca farklı coğrafyalarda farklı toplumlarla etkileşimde bulunmuş ve kendi yemek kültürünü oluşturmuştur. Türk mutfağındaki farklılıklar; yemek çeşitliliği, zenginliği ve güzelliğini de beraberinde getirmiştir. Tahıllardan etlere, baharat ve meyvelerden sebzelere kadar değişik gereçler ve pişirme usulleri uygulanarak birçok özel tat hazırlanmıştır. Türk mutfağında ön plana çıkan bu özel tatlardan bazıları da dolma ve sarmalardır. Dolmanın kelime kökeni Türkçedir. Dolma; Farsçada "dolmeh", Rumcada "dolmathes", Arapçada ise "mıhşı"dır. Dolma, Osmanlı İmparatorluğu zamanında tüm dünyaya yayılmıştır. Büyük emeklerle hazırlanan dolma ve sarmalar, Türk mutfağının tercih edilen yemeklerinden olmuştur.

Dolma; taze ve kuru sebzelerle meyvelerin pirinç, soğan, bulgur, bakla, yarma, baharat, et, lor vb. malzemelerle doldurulmuş şeklidir. Genellikle yemek olarak düşünülse de tatlı olarak da yapılabilir (kayısı, incir, kadayıf dolması vb.). **Sarma** ise yaprak hâlindeki bitkilerin içine çeşitli malzemelerle hazırlanmış iç harcın konup sarılmasıyla yapılan bir yemektir. Sebze, meyve, balık, kuzu, oğlak, balık, kümes ve av hayvanlarının dolma ve sarması yapılmaktadır.

Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan ve çok sık tüketilen dolma ve sarmalar farklı şekillerde hazırlanır. Dolma ve sarmalarda çeşitlilik, temelde kullanılan malzemeye dayanır. Anadolu'da dolma ve sarma hazırlama şekilleri bakımından bölgeler arasında farklılıklar vardır. Bölgelerin coğrafi yapısı ve bölgelerde yetiştirilen ürünler, o bölgede yapılan yemeklere de yansımıştır. Örneğin Ege Bölgesi'nde dolma ve sarmalarda genellikle zeytinyağı, İç Anadolu Bölgesi'nde ayçiçeği yağı ve tereyağı kullanılır. Türkiye'nin her yöresinde dolma ve sarma çeşitlerinin tat ve görünümünde farklı uygulamalara rastlamak mümkündür (Tablo 4.1).

Tablo 4.1: Türk Mutfağında Yer Alan Çeşitli Dolma ve Sarmalar

Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar	Karalahana sarması, vişneli yaprak sarması, yeşil domates dolması, hodan otu sarması, sakız kabağı dolması, yeşil domates dolması, şalgam dolması, bamya dolması, bakla sarması, patlıcan dolması, asma yaprağı sarması, patates dolması, fasulyeli kırmızıbiber dolması, yalancı dolma, enginar dolması, kabak çiçeği dolması, fıstıklı kabak dolması, kuru kabak dolması, fasulyeli kabak dolması, labada (efelek) sarması, haylan kabağı dolması, pancar sarması, havuç dolması, kuru patlıcan dolması, lahana sarması, nakışlı dolma, ekşili kuru patlıcan dolması, kiraz yaprağı sarması, Halep dolması, kereviz dolması vb.
Etli Dolma ve Sarmalar	Katıklı dolma, etli asma yaprağı sarması, etli biber dolması, Ermenek dolması, mülebbes dolma, etli şalgam dolması, ebegümeci sarması, kavun dolması, ekmek dolması, firikli acur dolması, etli bal kabağı dolması, etli sakız kabağı dolması, etli domates dolması, karışık dolma, etli kereviz dolması, etli elma dolması, etli ayva dolması, etli kabak dolması, etli patlıcan dolması, etli pazı sarması, etli pırasa dolması, etli soğan dolması vb.
Et Dolma ve Sarmaları	Bumbar (mumbar) dolması, hamsi dolması, kuzu dolması, ciğer sarma, döş dolması, uskumru dolması, kefal dolması, şırdan, balık dolması, damat dolması (kuzu içli dolma), işkembe dolması (kibe), kaburga dolması vb.
Kümes Hayvanlarıyla Hazırlanan Dolma ve Sarmalar	Tavuk dolması, piliç Topkapı, kaz dolması, köy tavuğu dolması, tavuk sarma, hindi dolması, ördek dolması, sebzeli rulo tavuk, güveçte tavuk dolması, Kars kazı dolması, Beypazarı hindi dolması, portakal soslu tavuk sarma, fırında bademli tavuk dolması vb.

Yemek kitaplarında dolma ve sarmalar genellikle zeytinyağlı ve etli olarak ayrılır. Zeytinyağlılar soğuk, etliler ise sıcak servis yapılır. Zeytinyağlı dolma ve sarmalar menüde zeytinyağlı soğuk başlangıçlar kısmında, et ile hazırlanan dolma ve sarmalar ise ana yemek kısmında yer alır.

Türk mutfağında etli veya zeytinyağlı dolma ve sarmaların hazırlanmasında şu hususlara dikkat edilmelidir:

- Dolma ve sarmanın iç harcı için kullanılacak pirinç, mutlaka ılık suda bekletilip yumuşatılmalı ve nişastasından arındırılması için birkaç defa yıkanmalıdır. Böylece iç harcın sert kalması önlenebilir.
- Zeytinyağlı dolma ve sarmaların daha lezzetli olması için sızma zeytinyağı kullanılmalıdır.
- Sarmaların pişerken dağılmaması için üstü dolma taşı veya porselen tabakla kapatılmalıdır.
- Sarmada kalın damarlı ve çok büyük asma yaprakları yerine sarı üzüm yaprakları kullanılmalıdır.
- Salamura yaprakları, tuzunun çıkarılması için geniş bir kabın içindeki suda en az 2 saat bekletilmeli ve yaprakların suyu ara sıra değiştirilmelidir.
- Salamura yaprakların iri olanları etli dolma yapmak için dondurucuda saklanmalıdır.
- Lahana yaprakları haşlandıktan sonra soğuk suda bekletilmelidir.
- Dolma yapılacak kabak, patlıcan, domates gibi sebzelerin dış kabukları soyulmamalıdır.
- Dolma içinin daha lezzetli olması için bol soğan kullanılmalıdır. Dolma içine kullanılacak soğan rendelenmemeli, small dice doğranmalıdır.
- Taze nane, maydanoz ile dereotu; dolma ve sarmalara aromatik tatlar vereceği için bol kullanılmalıdır.
- İç harçtaki pirinç ya da bulgur pişerken şişeceği için sebzeler, ağzına kadar doldurulmamalıdır. Harç sıkıştırılmamalıdır.
- Yemeğe lezzet katması için zeytinyağlı dolma ve sarmalarda nar ekşisi, limon suyu; etli dolma ve sarmalarda ise sumak, sumak suyu kullanılmalıdır.
- Zeytinyağlı dolma içi pişirilirken pirinçlerin hafif diri kalmasına dikkat edilmelidir.
- Dolma ve sarmalar pişerken tuz, direkt olarak dolma ve sarmaların üzerine değil suyuna serpilmelidir.
- Sarmaların hepsinin aynı anda pişmesi için yaprak sarmalar, tencereye dikey olarak sıralanmalıdır.
- Dolmaların pişerken kurumasını önlemek için üzerine sert ve damarlı birkaç yaprak serilmelidir.
- Zeytinyağlı dolma ve sarma içleri kısmen pişmiş olduğundan pişirme esnasında çok fazla su kullanılmamalıdır.
- Dolma ve sarmaların dibinin tutmaması için lahana, asma yaprağı gibi yaprakların sert ve damarlı olanları veya maydanoz, dereotu sapları tencerenin tabanına dizilmelidir.
- Dolma ve sarmalar, kaynayıncaya kadar yüksek ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilmelidir.
- Pişen dolma ve sarmaların daha lezzetli, daha parlak ve güzel görünmesi için üzerine zeytinyağı gezdirilmelidir.
- Pişen dolmalar kendi tenceresinde soğumaya bırakılmalıdır.

4.1. ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR

Türk mutfağının soğuk başlangıç ve iştah açıcılarının çok tercih edilen örneklerindendir. Soğuk olarak servis yapılır. Servisten bir gün önce pişirilip bekletildiğinde lezzet bakımından en üst seviyeye ulaşır. Kullanılan zeytinyağının kalitesi, geleneksel zeytinyağlı lezzetinin yakalanmasında çok önemlidir. Zeytinyağlı yaprak sarma, biber, patlıcan ve kabak dolması bilinen belli başlı zeytinyağlı dolma ve sarmalardır.

4.1.1. Zeytinyağlı Dolma ve Sarma İçi

Yöre ve kişilere göre kullanılan malzemeler, malzemelerin miktarı ve hazırlanma şekli bakımından değişiklik gösterebilir. Genellikle iç gereç olarak pirinç, bulgur, kuru soğan, taze soğan, sarımsak, kuş üzümü, çam fıstığı, lor peyniri, kuru nane, taze nane, fesleğen, reyhan, maydanoz, dereotu, karabiber, kırmızıbiber, tarçın, kimyon, kişniş, yenibahar, zeytinyağı, limon tuzu, limon, limon suyu, tuz ve şeker kullanılır (Görsel 4.1). Zeytinyağlı dolma ve sarma içi, genel olarak kavurmalı ve çiğ olmak üzere iki şekilde hazırlanır.



Görsel 4.1: Zeytinyağlı dolma ve sarma içi

Kavrularak Hazırlanan Standart Zeytinyağlı Dolma ve Sarma İçi

250 g taze veya salamura asma yaprağı, 1 kg dolma biberi, 1,5 kg domates, 8 enginar, 1 orta boy lahana, 1 kg patlıcan, 1 kg pırasa veya 24 adet midyeden dolma ve sarma yapmak için kullanılacak malzemeler şunlardır:

- 250 g pirinç
- 750 g kuru soğan
- ½ demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- ½ demet taze nane
- 25 g kuş üzümü
- 25 g çam fıstığı
- 200 ml zeytinyağı
- 100 ml su
- 6 g tarçın
- 9 g toz şeker
- 11 g tuz
- 6 g karabiber

İç harcın yapılma aşamasında pirinç ayıklanıp ılık suda 20 dakika bekletilir ve yıkanıp süzülür. Kuş üzümü ayıklanıp yıkanır ve ılık suda 8 dakika bekletilip süzülür. Soğanlar soyulup yıkanır ve small dice doğranır. Maydanoz, dereotu ve nane yaprakları yıkanıp chiffonnade doğranır. Soğanlar tencereye konur ve zeytinyağında kavrulur. Fıstıklar tencereye eklenip kavurma işlemine devam edilir. Pirinçler tencereye eklenip 3 dakika daha kavrulur. Kuş üzümü, tuz, şeker ve su tencereye eklenip karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve iç harç pişmeye bırakılır. İç harç, ocaktan alınır. İçine baharat, maydanoz, dereotu ve nane eklenip karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılıp harç dinlenmeye bırakılır. Harç soğuduktan sonra dolma ve sarma yapımında kullanılır.

Çiğ Malzemeden Yapılan Dolma ve Sarma İçi

Kavurmalı zeytinyağlı dolma ve sarma içindeki tüm gereçlerin ön hazırlığı yapılır. Pirinç bazı yörelerde ılık suda bekletilmeden sadece yıkanıp, bazı yörelerde ise ortalama 20 dakika ılık suda bekletilip kullanılır. Tüm gereçler herhangi bir pişirme işlemi yapılmadan bir kaba konur, iyice karıştırılıp dolma ve sarmalarda kullanılır.

4.1.2. Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalarda Kullanılan Sebze ve Meyveler

Zeytinyağlı dolma ve sarmalarda asma yaprağı, lahana, efelek, pazı, karalahana, şalgam, kırmızıbiber, yeşil biber, kabak çiçeği, kabak, Girit kabağı, bal kabağı, enginar, kereviz, havuç, acur, patlıcan, salatalık, soğan, pırasa, domates, yer elması, marul, patates, bamya, mantar, hodan otu, ebegümeci, kiraz yaprağı, ayva yaprağı, dut yaprağı, fasulye yaprağı, pancar yaprağı, incir yaprağı, fındık yaprağı gibi sebzeler; kavun, elma, ayva, incir, kayısı gibi meyveler kullanılmaktadır.

Sebzeler; zeytinyağlı dolma ve sarmalarda taze, salamura (örneğin asma yaprağı) veya kurutulmuş şekilde (örneğin patlıcan, biber, acur, kabak, salatalık) kullanılabilir. Asma yaprağı, taze ise yıkanıp tuzlu suda 5 dakika haşlanır ve soğuk su dolu bir kaba alınıp süzülür. Salamura asma yaprağı ise yıkanıp soğuk suda en az iki saat bekletilir ve genellikle bir taşım kaynatılıp süzülür (Görsel 4.2). Lahananın göbek kısmı çıkarılır. Lahana bütün hâlde haşlanabilir veya yaprakları önceden tek tek ayrılıp, tuzlu suda haşlanıp, soğuk su dolu bir kaba alınıp süzüldükten sonra kullanılabilir. Efelek, pazı, karalahana ve yaprak şeklindeki diğer sebzeler yıkanır ve hafif haşlandıktan sonra soğuk suya alınıp süzülür. Biber, kabak, patlıcan, acur, salatalık gibi sebzeler taze veya kurutulmuş olarak kullanılabilir. Kabak, patlıcan, salatalık, domates ve acur taze olarak kullanılacaksa içleri çıkarılır; biberin ise çekirdekleri alınır. Kurutulmuş sebzeler kullanılacaksa haşlanır. Elma ve ayva kullanılacaksa yıkanıp üst kısımları kapak şeklinde kesilir. Kabukları soyulmadan içleri alınır ve kararmamaları için limonlu suda bekletilir.



Görsel 4.2: Salamura asma yaprağı

ARAŞTIRINIZ

Yörenizde hazırlanan zeytinyağlı dolma ve sarma çeşitlerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	1. UYGULAMA
KONU	ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı yaprak sarması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 ölçü zeytinyağlı sarma içi 250 g asma yaprağı (Damarsız ve taze olmalıdır. Salamura asma yaprağı da kullanılabilir.) 1 adet limon 40 ml zeytinyağı 200 ml sıcak su 6 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Zeytinyağlı sarma içini kavurarak hazırlayınız ve soğumaya bırakınız. **3.** Tencereye su koyup kaynatınız ve 3 g tuz ekleyiniz. Asma yapraklarını kaynayan suyun içine koyup 5 dakika haşlayınız. Yaprakları soğuk su dolu bir kaba alınız. Yaprakların suyunu süzüp saplarını koparınız. **4.** Salamura yaprak kullanacaksanız yaprakları tuzdan arındırmak için en az 2 saat soğuk suda bekletiniz, sonra bir taşım kaynatıp süzünüz. **5.** Yaprakları tezgâhın üzerinde damarlı ve tüylü kısımları üstte kalacak şekilde açınız. **6.** Yaprağın orta kısmına 1 tatlı kaşığı sarma içi koyunuz (Pirinç piştiğinde iki katına çıkacağı için sarma içini çok koymayınız.). Yaprağın yanlarını iç harcın üstüne kapatınız. Yaprağı geniş kısmından uç kısmına doğru yuvarlayarak küçük bir rulo olacak şekilde sıkıca sarınız. **7.** Tüm yapraklara aynı işlemi uygulayınız. Parçalanmış veya damarlı yaprakları ayırınız. **8.** Sarma tenceresinin tabanını ayırdığınız asma yaprağı ile kaplayınız. Sarmaları dikey hâlde yan yana diziniz. **9.** Limonu sıkınız. Limon suyu, sıcak su ve zeytinyağını tencereye koyunuz. Sarmaların üstüne 3 g tuz serpiniz (Limonu halka şeklinde dilimleyip sarmaların üzerine yerleştirebilirsiniz.). **10.** Sarmaların pişme esnasında açılmaması için üzerine varsa dolma taşı, yoksa düz bir tabak kapatınız. **11.** Sarmaları önce yüksek, sonra kısık ateşte kendi suyunu çekinceye kadar ortalama 35-40 dakika pişiriniz. **12.** Yaprak sarmasını soğuması için dinlendirdikten sonra tabağa alınız. Yaprak sarmasını limon dilimleri, maydanoz ve dereotu yaprakları ile süsleyebilirsiniz.



Görsel 4.3: Zeytinyağlı yaprak sarması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	2. UYGULAMA
KONU	ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ZEYTİNYAĞLI SOĞAN SARMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı soğan sarması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
6 adet orta boy beyaz kuru soğan 5 g taze nane 1 g yenibahar 150 g pirinç 10 g maydanoz 9 g tuz 3 g toz tarçın 1 g karabiber 6 ml sirke 300 ml sıcak su 150 ml zeytinyağı 70 g tatlı biber salçası 10 ml nar ekşisi 7 g bal 5 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 5 adet soğanın kabuğunu soyunuz. Soğanları yıkadıktan sonra dik bir şekilde tutarak tam ortasından dibine kadar kesiniz. **3.** Tencereye su koyup kaynatınız ve 3 g tuz ekleyiniz. **4.** Soğanları kaynayan suyun içine koyup 10-15 dakika haşlayınız. **5.** Haşlanan soğanları soğuk su dolu kaba alınız. Soğanların suyunu süzünüz ve katmanlarına ayırınız. **6.** İç harcı yapmak için pirinci yıkayıp süzünüz ve ılık suda 20 dakika bekletiniz. Bir soğanı small dice doğrayınız. Taze nane ve maydanozu yıkayıp ayıklayınız ve chiffonnade doğranıyız. Pirinç, soğan, nane, maydanoz, 3 g tuz, yenibahar, karabiber, tatlı biber salçası ve toz tarçını borcama koyup karıştırınız. **7.** Katmanlarına ayırdığınız soğanların bir ucuna iç harçtan koyunuz ve soğanları rulo şeklinde diğer ucuna kadar sarınız. **8.** Tencereye su koyup kaynatınız. Tencereye sirke, bal, nar ekşisi ve 3 g tuz ekleyip pişme suyunu hazırlayınız. **9.** Tencerenin dibini soğan yaprağı ile kaplayınız. Sarmaları tencereye diziniz. Pişme suyunu ve zeytinyağını da tencereye ekleyiniz. Soğan sarmasının üzerine dolma taşı veya tabak kapatınız. Sarmayı önce yüksek, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte pişiriniz. **10.** Sarmaları tencerede soğumaya bırakınız (Soğanın dolması da yapılır. Bunun için soğanların üst kısımları kapak şeklinde kesilip iç kısımları çıkarılır. Soğanlar kaynar suda 3 dakika haşlanıp süzülür ve doldurulur.). **11.** Zeytinyağlı soğan sarmasını tabağa alınız, taze nane ve maydanoz yaprakları ile süsleyip servis yapınız.



Görsel 4.4: Zeytinyağlı soğan sarması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	3. UYGULAMA
KONU	ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı enginar dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
6 adet yapraklı taze enginar 12 adet büyük boy asma yaprağı 40 ml limon suyu 30 g un 200 ml zeytinyağı 150 g pirinç 10 g taze soğan 10 g taze nane 10 g dereotu 10 g maydanoz 100 g soğan 8 g dolmalık fıstık 8 g kuş üzümü 2 g karabiber 8 g tuz 3 g yenibahar 2 g kimyon 2 g tarçın 10 g şeker	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Limonu sıkınız. 20 ml limon suyunu ve unu geniş bir kaba koyup su ile karıştırınız. **3.** Enginarların tencerede düz durması için sap kısımlarını tam dipten kesiniz. Enginarın en dıştaki yapraklarını ayıklayınız. İçini rahat açabilmek için enginarın üst kısmını bıçakla bir parmak kadar kesiniz. Enginarların ortasındaki tüylü kısımları kaşıkla alınız. Enginarları temizleyip yıkayınız ve limonlu suda bekletiniz. **4.** Kuş üzümlerini ılık suda 8 dakika bekletiniz. **5.** Pirinci yıkayıp nişastasından arındırınız ve süzünüz. **6.** Bir adet soğanı small dice doğrayınız. Taze nane, taze soğan, dereotu ve maydanozu chiffonnade doğrayınız. Borcama pirinç, soğan, taze soğan, nane, maydanoz, dereotu, dolmalık fıstık, kuş üzümü, 6 g tuz, yenibahar, kimyon, tarçın, şeker ve karabiberi koyup karıştırınız (Dolma içini kavurarak da hazırlayabilirsiniz.). **7.** Önce dış yapraklardan başlayarak en ortadaki yapraklar hariç enginarları doldurunuz. Pirinç şişeceği için enginarların içine çok fazla iç koymayınız. **8.** Geniş ve derin bir tencerenin altına 6 adet asma yaprağı seriniz. **9.** Enginarları tencereye yerleştiriniz. **10.** Tencereye enginarların üstünü örtecek kadar su ve 20 ml limon suyunu ekleyiniz. Zeytinyağını ve 2 g tuzu dolmaların üzerine gezdiriniz. Kalan asma yapraklarını enginarların üstüne kapatınız. Enginarların üstüne dolma taşı veya tabak kapatınız. **11.** Dolmaları orta ateşte 45 dakika pişiriniz. Enginarın kabukları yumuşamış ve pirinçler şişmişse dolma pişmiştir. **12.** Dolmaları kendi tenceresinde soğumaya bırakınız. **13.** Zeytinyağlı enginar dolmasını tabağa alınız. Limon dilimleri ve dereotu yaprakları ile süsleyip servis yapınız.



Görsel 4.5: Zeytinyağlı enginar dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	4. UYGULAMA
KONU	ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: VİŞNELİ PAZI SARMASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak vişneli pazı sarması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g pazı 150 g pirinç 150 g kuru soğan 15 g kuş üzümü 250 g çekirdeksiz vişne 100 ml zeytinyağı 10 ml limon suyu 50 gr domates salçası 200 ml sıcak su 1 g tarçın 1 g yenibahar 1 g karabiber 1 g kimyon 4 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Pirinci ılık suda 15-20 dakika bekletiniz ve nişastasından arınıncaya kadar yıkayıp süzünüz. **3.** Pazıları ayıklayınız ve pazıların sap kısımlarını ayırınız. Pazıları yıkayıp bir tencerede hafif haşlayınız veya kaynar suda 2-3 dakika beklettikten sonra soğuk su dolu kaba alıp süzünüz. **4.** Kuş üzümlerini ılık suda 8 dakika bekletiniz. **5.** Bir adet soğanı small dice doğrayınız. Borcama pirinç, kuru soğan, kuş üzümü, tarçın, yenibahar, kimyon, tuz, 150 g vişne ve domates salçasını koyup karıştırınız. **6.** Pazı yapraklarını büyüklüğüne göre en fazla iki parçaya bölüp tezgâhın üzerine alınız. **7.** Pazı yapraklarının orta damarlarını keskin bir bıçakla alınız ya da bıçağın sapıyla üzerinden geçerek ezip yumuşatınız. **8.** Yırtılan yaprakları tencereye diziniz ve yaprakların üzerine sarmaları yerleştiriniz. **9.** Zeytinyağı, limon suyu ve 100 g vişneyi bir kâsede karıştırarak pişirme suyunu hazırlayınız. **10.** Sarmaların üzerine pişirme suyunu ve sıcak suyu döküp dolma taşı veya tabak kapatınız. Sarmaları önce yüksek, sonra kısık ateşte ortalama 30 dakika pişiriniz. **11.** Vişneli pazı sarmasını kendi tenceresinde soğumaya bırakınız. **12.** Vişneli pazı sarmasını tabağa alınız. Vişne, limon dilimi ve maydanoz ile süsleyip servis yapınız.



Görsel 4.6: Vişneli pazı sarması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	5. UYGULAMA
KONU	ZEYTİNYAĞLI DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ZEYTİNYAĞLI KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zeytinyağlı kabak çiçeği dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g kabak çiçeği 300 g kuru soğan 165 g pirinç 25 g taze nane 25 g dereotu 40 g maydanoz 8 g çam fıstığı 6 g kuş üzümü 100 ml zeytinyağı 1 g karabiber 1 g dolma baharı 8 g tuz 1 g tarçın 2 g şeker 100 ml su	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kabak çiçeklerini soğuk suda yıkayınız. Çiçeğin sap kısmındaki yeşillikleri kopartınız ve yapraklarını kırmadan dışarıya doğru açınız. Çiçeğin içindeki sarı kısmı çay kaşığı yardımı ile çıkarınız. **3.** Soğanları small dice doğrayınız. **4.** İç harcı yapmak için pirinci yıkayıp süzünüz. Nane, dereotu ve maydanozu yıkayıp chiffonnade doğrayınız. Kuş üzümünü ılık suda 8 dakika bekletiniz. Tencereye 50 ml zeytinyağı koyup soğan ve fıstıkları kavurunuz. Pirinç ve kuş üzümünü tencereye ekleyiniz ve kısık ateşte kavurmaya devam ediniz. Karabiber, dolma baharı, 5 g tuz, tarçın, şeker ve suyu da tencereye ekleyip karıştırınız. **5.** Dolma içi kendi suyunu çekince içine nane, dereotu ve maydanozu ekleyiniz. **6.** Dolma içini soğumaya bırakınız. **7.** Kabak çiçeklerinin içine birer tatlı kaşığı dolma içi koyunuz. Çiçekleri üstten içe doğru dikkatlice katlayınız. **8.** Tencerenin dibinin tutmaması için maydanoz ve dereotu saplarını tencerenin dibine yerleştiriniz. **9.** Kabak çiçeklerini katlı yerleri altta kalacak şekilde tencereye sıralayınız. **10.** Tencereye dolmaların üstünü aşmayacak kadar su ekleyiniz. **11.** 50 ml zeytinyağını ve 3 g tuzu dolmaların üzerine gezdirip dolma taşı veya tabak kapatınız. **12.** Dolmayı kısık ateşte ağzı kapalı bir şekilde 30 dakika pişirip dinlendiriniz. **13.** Zeytinyağlı kabak çiçeği dolmasını tabağa alınız. Limon dilimleri ve dereotu yaprakları ile süsleyip servis yapınız.



Görsel 4.7: Zeytinyağlı kabak çiçeği dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4.2. ETLİ DOLMA VE SARMALAR

Çeşitli sebzelerin kıyma, pirinç veya bulgur, soğan, maydanoz, salça, domates ve baharat karışımıyla sarılması veya doldurulup tereyağı, sıvı yağ ve su ilavesiyle pişirilmesi ile yapılır. Kıyma; kuzu, koyun, tavuk, hindi, dana etinin kıyma makinesiyle çekilmesi veya satır, zırh kullanılarak ince ince kıyılmasıyla hazırlanır. Dolma veya sarma içi olarak kullanılacak kıyma, ¼ oranında yağlı olmalıdır.

Etli sarmalar, zeytinyağlı sarmalara göre daha kalın ve kısa olarak sarılıp daha uzun süre pişirilir. Etli dolma ve sarmaların içi çiğ hazırlandığı için pişirilirken ilave edilmesi gereken su miktarı, zeytinyağlı dolma ve sarmalara oranla daha fazladır.

4.2.1. Etli Dolma ve Sarma İçi

Standart etli dolma ve sarma içi malzemeleri şunlardır:

- 500 g yağlı kıyma
- 75 g pirinç
- 450 g soğan
- 25 g maydanoz
- 14 g tereyağı
- 5 g karabiber
- 15 g dereotu
- 11 g tuz
- 3 g nane

Soğanlar small dice doğranır. Pirinç yıkanır. Maydanoz ve dereotu yıkanıp chiffonnade doğranır. Diğer malzemeler de harca eklenir ve iyice karıştırılır. Dolma içi, istenen dolma ya da sarmada kullanılır (Görsel 4.8).



Görsel 4.8: Etli dolma ve sarma içi

4.2.2. Etli Dolma ve Sarmalarda Kullanılan Sebze ve Meyveler

Zeytinyağlı dolma ve sarmalarda kullanılan sebzeler, etli dolma ve sarmalarda da aynı şekilde hazırlanıp kullanılır. Özellikle kurutulmuş patlıcan ve biber, etli dolmalarda sıklıkla tercih edilen ikilidir (Görsel 4.9).



Görsel 4.9: Kurutulmuş patlıcan ve biber

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	6. UYGULAMA
KONU	ETLİ DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ETLİ LAHANA SARMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak etli lahana sarması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g yağlı dana kıyma 100 g pirinç 120 g bulgur 300 g soğan 2 g kimyon 2 g nane 2 g reyhan 2 g pul biber 15 g sarımsak 70 ml zeytinyağı 15 g tuz 120 g salça 3-4 kg lahana (orta boy)	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Lahananın yapraklarını ayırıp yıkayınız. Kalın damarlı kısımları kesip çıkarınız. **3.** Tencereye su koyup kaynatınız ve 5 g tuz ekleyiniz. Lahana yapraklarını kaynayan suda 7-8 dakika haşlayınız ve soğuk su dolu kaba alıp süzünüz. **4.** İç harcı yapmak için soğan ve sarımsağı small dice doğrayıp bir kaba koyunuz. Kimyon, nane, reyhan, 5 g tuz, sıvı yağ, kıyma, pirinç ve bulguru kaba ekleyiniz. Tüm malzemeleri karıştırınız. **5.** Lahanayı sarmalık ebatta küçültünüz ve iç harçla sarınız. **6.** Kalın lahana yapraklarını tencerenin en altına seriniz. Sardığınız lahanaları tencereye diziniz. **7.** Suya 5 g tuz, salça ve pul biber ekleyip karıştırınız. Bu karışımı sarmaların üzerine dökünüz. Tencereye sarmaların üzerini 2 cm geçecek kadar su ekleyiniz. Sarmaların üzerine dolma taşı veya tabak yerleştiriniz. Tencerenin kapağını kapatınız. **8.** Sarmaları kaynayıncaya kadar yüksek, daha sonra kısık ateşte 40-50 dakika pişiriniz. **9.** Sarmaları tabağa alınız. **10.** Tavaya tereyağı ve pul biber koyup kızdırınız. Tereyağını dolmaların üzerine gezdiriniz. **11.** Etli lahana sarmasını sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 4.10: Etli lahana sarması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	7. UYGULAMA
KONU	ETLİ DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ETLİ KURU PATLICAN VE KURU BİBER DOLMASI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak etli kuru patlıcan ve kuru biber dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g yağlı dana kıyma 200 g soğan 200 ml zeytinyağı 14 g tereyağı 200 g pirinç 70 g biber salçası 50 g domates salçası 2 g karabiber 1 g yenibahar 5 g tatlı kırmızı toz biber 20 ml nar ekşisi 5 ml limon suyu 5 g tuz 10 g dolmalık fıstık 3 g pul biber 3 g nane 3 g taze nane 30 g kuru patlıcan 40 g kuru biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru patlıcanları 5, kuru biberleri ise 3 dakika haşlayıp süzünüz. **3.** Pirinci 20 dakika ıslatıp süzünüz. **4.** Soğanı small dice doğrayınız. Limonu sıkınız. **5.** İç harcı yapmak için wok (vok) tavaya zeytinyağı koyup soğanı kavurunuz. Tavaya pirinç, dolmalık fıstık, 60 g biber salçası, 40 g domates salçası, karabiber, yenibahar, kırmızı toz biber, 3 g tuz, sumak, pul biber, kuru nane, 10 ml nar ekşisi ve 3 ml limon suyunu ekleyiniz. Harcı kavurarak pişiriniz. Tencereye taze naneyi ekleyip karıştırınız ve iç harcı soğuması için bekletiniz. **6.** İç harca kıymayı ekleyiniz. **7.** Patlıcan ve biberleri yarısından biraz fazla olacak şekilde iç harçla doldurunuz. Ağızlarını yassı olacak şekilde kapatınız. **8.** Çelik tencereye patlıcanları, patlıcanların üstüne de biberleri diziniz. Dolmaları elinizle hafifçe bastırınız. **9.** Tereyağını parça parça koparıp dolmaların üzerine koyunuz. **10.** Pişirme suyunu hazırlamak için 10 ml nar ekşisi, 2 ml limon suyu, 10 g biber salçası, 10 g domates salçası ve 2 g tuzu kaserole koyup karıştırınız. **11.** Pişirme suyunu dolmaların üzerine gezdiriniz. **12.** Tencereye dolmaların üzerini biraz geçecek kadar su ekleyiniz. Dolmaların üzerine dolma taşı veya tabak kapatınız. **13.** Dolmaları kaynayıncaya kadar yüksek, sonra kısık ateşte ortalama 1 saat pişiriniz. **14.** Etli kuru patlıcan ve biber dolmasını tabağa alıp taze nane, maydanoz yaprakları ve yoğurt ile servis yapınız.



Görsel 4.11: Etli kuru patlıcan ve kuru biber dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	8. UYGULAMA
KONU	ETLİ DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ETLİ PIRASA SARMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak etli pırasa sarması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g pırasa 100 g yağlı dana kıyma 100 g pirinç 100 g kuru soğan 40 g biber salçası 10 g maydanoz 10 ml nar ekşisi 5 ml limon suyu 6 g tuz 1 g karabiber 1 g pul biber 1 g kuru nane 30 g domates salçası 3 g sumak 100 ml zeytinyağı 1 adet defne yaprağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Pırasaları temizleyip yıkayınız ve 10 cm uzunluğunda kesiniz. Pırasaları boydan çizik atıp soyunuz. **3.** Pirinci ıslatınız. **4.** Soğanı small dice, maydanozu chiffonnade doğrayınız. Limonu sıkınız. **5.** Tencereye su koyup kaynatınız ve 3 g tuz ekleyiniz. **6.** Pırasaları tencereye koyup haşlayınız ve soğuk su dolu kaba alıp süzünüz. Pırasanın iç zarı ayrılmamışsa ayırınız. **7.** İç harcı yapmak için wok tavaya zeytinyağı koyup soğanı kavurunuz. Sırasıyla pirinç, biber salçası, domates salçası, 3 g tuz, karabiber, pul biber, kuru nane ve sumağı tavaya ekleyiniz ve kavurarak pişiriniz. Maydanozu da tavaya ekledikten sonra iç harcı soğuması için bekletiniz. **8.** Soğuyan iç harçla kıymayı karıştırınız. **9.** Pırasa yapraklarına iç harçtan koyup pırasaları muska şeklinde sarınız. **10.** Tencerenin dibine sarılmayan pırasaları yerleştiriniz. Sardığınız pırasaları tencereye diziniz. **11.** Defne yaprağı, nar ekşisi, limon suyu, 3 g tuz ve sumağı bir kâseye koyup karıştırınız ve dolmaların üzerine dökünüz. **12.** Tencereye dolmaların üzerini 2 cm geçecek kadar su ekleyiniz. **13.** Dolmaları kaynayıncaya kadar yüksek, sonra kısık ateşte pişiriniz. **14.** Etli pırasa sarmasını tabağa alıp yoğurt ve maydanoz yaprakları ile servis yapınız.



Görsel 4.12: Etli pırasa sarması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	9. UYGULAMA
KONU	ETLİ DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ETLİ KABAK DOLMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak etli kabak dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
700 g kabak 200 g soğan 150 g domates 200 g pirinç 20 g dereotu 250 ml zeytinyağı 2 g tarçın 2 g yenibahar 3 g karabiber 250 g yağlı dana kıyma 6 g tuz 70 g biber salçası 50 g domates salçası 4 g kuru nane 300 ml su	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kabakları yıkayınız. Kabakların baş kısımlarını kesip ikiye bölünüz. Kabakların içlerini oyunuz (Dekoratif görünmesi için kabağın dış yüzeyini çatal ile çizebilirsiniz.). **3.** Soğanı small dice, dereotunu chiffonnade, domatesi mire poix doğrayınız. **4.** Pirinci ıslattıktan sonra yıkayıp süzünüz. **5.** İç harcı yapmak için wok tavaya zeytinyağı koyup soğanları kısık ateşte kavurunuz. Tavaya domates, pirinç, 60 g biber salçası, 40 g domates salçasını ekleyiniz ve harcı kavurmaya devam ediniz. Tarçın, yenibahar, karabiber, 3 g tuz, kuru nane ve dereotunu tavaya ekleyiniz. Harcı karıştırıp soğumaya bırakınız. **6.** Soğuyan harca kıymayı ekleyiniz. **7.** Kabakları üst kısımlarından biraz boşluk kalacak şekilde doldurunuz ve tencereye diziniz. **8.** Karıştırma kabına 10 g biber salçası, 10 g domates salçası, 3 g tuz ve suyu koyup karıştırınız ve dolmaların üzerine dökünüz. **9.** Dolmaları önce yüksek, kaynayınca da kısık ateşte 30-35 dakika pişiriniz. **10.** Etli kabak dolmasını tabağa alıp sarmısaklı ve dereotlu yoğurtla servis yapınız.



Görsel 4.13: Etli kabak dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	10. UYGULAMA
KONU	ETLİ DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ETLİ AYVA DOLMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak etli ayva dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1,5 kg ayva (5 adet) 200 g yağlı dana kıyma 30 ml ayçiçeği yağı 120 g pilavlık bulgur veya pirinç 150 g soğan 30 g maydanoz veya dereotu 50 g tereyağı 400 ml sıcak su 50 ml pekmez 20 ml limon suyu 3 g kimyon 6 g tuz 3 g karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Ayvaları soyunuz. Ayvaların sap kısımlarını alıp üst kısımlarını kapak şeklinde kesiniz. Çekirdekli iç kısmını oyunuz. Ayvaları limonlu suda bekletiniz. **3.** Soğanı small dice, maydanozu chiffonnade doğrayınız. **4.** İç harcı yapmak için soğan, kıyma, bulgur, maydanoz, ayçiçeği yağı, tuz, karabiber ve kimyonu borcama koyup karıştırınız. **5.** Ayvaların içine iç harcı doldurunuz. **6.** Ayvaları tencereye diziniz. **7.** Tavaya tereyağını koyup eritiniz. Yağı pekmez ve sıcak su ile karıştırıp ayvaların üzerine dökünüz. **8.** Tencerenin kapağını kapatınız. Ayvaları önce yüksek, sonra kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **9.** Etli ayva dolmasını tabağa alınız. Pekmez ve maydanoz veya dereotu yaprakları ile süsleyip servis yapınız.



Görsel 4.14: Etli ayva dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4.3. ET DOLMA VE SARMALARI

Eski Türk mutfağı yemeklerinden olan ve özellikle ziyafetlerde pişirilen et dolma ve sarmaları, günümüzde yapılmaya devam eden yemeklerdir. Menülerde ana yemek olarak kullanılmaktadır. Kuzu, hindi, tavuk, piliç, keklik, karatavuk, sülün ve bıldırcın bütün olarak iç pilav ile doldurulabilir. Dana, koyun ve kuzu etlerinin but, dalak, kaburga, bağırsak, işkembe, kol gibi kısımları ise değişik iç harçlar ile hazırlanabilir. Et sarmada bonfile, ciğer, biftek gibi kısımlar kullanılır.

4.3.1. Et Dolma ve Et Sarma İçi

Et dolmaları genellikle iç pilavla yapılır. İç pilav en çok bilinen etli pilav çeşididir ve çoğunlukla ciğerle hazırlanır. Yörelere göre pek çok baharatla zenginleştirilir. İç pilavın ortak uygulaması, az pişirilerek hazırlanmasıdır. İç pilavda fıstık miktarı fazladır. Baharat seçimi de yörelere göre değişiklik gösterir. Karabiber, yenibahar ve tarçın genellikle tüm iç pilavlarda kullanılır.

Et sarmalarında iç pilav yerine mantar, pastırma, kaşar peyniri, kabak, bezelye, havuç, taze soğan, yeşil biber, kırmızıbiber gibi malzemeler sotelendikten sonra iç malzeme iç malzeme olarak kullanılabilir.

Standart iç pilavın malzemeleri şunlardır:

(4-6 porsiyon için)

- 200 g pirinç
- 200 g kuzu ciğeri
- 150 g kuru soğan
- 30 g maydanoz
- 60-70 ml sıvı yağ
- 30 g dereotu
- 20 g tereyağı
- 300 ml sıcak su
- 2 g yenibahar
- 20-25 g kuş üzümü
- 2 g tarçın
- 4 g tuz
- 2 g karabiber
- 10-15 g dolmalık fıstık

İç pilavı hazırlamada öncelikle pirinç ılık suda bekletildikten sonra yıkanır ve süzülür. Kuş üzümleri ılık suda bekletilir. Small dice doğranmış ciğerler tavada kavrulur. Ciğerlerin pişmesine yakın tavaya kuş üzümleri eklenip 1-2 dakika kavrulur. Yağ, pilav tenceresine konup kızdırılır. Small dice doğranmış soğanlar tencereye eklenip kavrulur. Fıstıklar tencereye eklenir ve kavruluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Tencereye sıcak su eklenir. Su kaynayınca tencereye tuz, karabiber, tarçın ve süzülen pirinçler eklenir. Pilav tenceresine kavrulmuş ciğerler eklenip harç karıştırılır. İç pilav kısık ateşte, ağzı kapalı bir şekilde ve yarı pişmiş olarak hazırlanır. Pilava chiffonnade doğranmış maydanoz ve dereotu eklenip yenibahar serpilir. Pilav bir iki kere karıştırılıp havalandırılır. Pilav demlenmeye alınır ve 15-20 dakika dinlendirilir.

4.3.2. Et Dolma ve Sarmalarında Kullanılan Etler

Etler dolma veya sarma için kullanılacaksa ön hazırlık gerekir. Bütün kuzu dolması yapılacaksa içi temizlenir ve et bir gece dinlendirilir. Kuzunun içi ve dışı tuzlanır. But dolma için budun kemiği dikkatlice çıkarılır. Et, sarma yapmak için hazırlanacaksa et döveceği ile dövülüp eşit kalınlıkta bir dilim hâline getirilir.

SIRA SİZDE

Etli dolmalar ve sarmalar ile et dolmaları ve sarmaları arasındaki farklar nelerdir? Örnekler vererek açıklayınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	11. UYGULAMA
KONU	ET DOLMA VE SARMALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KABURGA DOLMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kaburga dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1,5 kg kuzu kaburgası (Az yağlı olması için kıvırcık kuzu kullanılabilir.) 300 g kuzu ciğeri 600 g soğan 15-20 g dolmalık fıstık 60 g tereyağı 300 g pirinç 10 g kuş üzümü 2 g yenibahar 2 g karabiber 2 g tarçın 30 g salça 30 ml ayçiçeği yağı 250 g yoğurt 6 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Pirinci ılık suda 20 dakika bekletip yıkayınız. **3.** Kuş üzümünü ayıklayınız ve ılık suda bekletiniz. **4.** Kaburgayı enine doğru kesiniz. Kaburganın içine pilav konacak boşluğu açınız. **5.** Ciğeri ve soğanları small dice doğrayınız. **6.** İç pilavı yapmak için tencereye 30 g tereyağı koyup eritiniz ve soğanları biraz kavurduktan sonra dolmalık fıstıkları ve ciğeri ekleyip kavurmaya devam ediniz. Pirinç ve 3 g tuzu tencereye ekleyip 1-2 dakika daha kavurunuz. Yenibahar, karabiber ve tarçını da tencereye ekleyip karıştırınız. **7.** Tencereye 400 ml su ve kuş üzümü ekleyiniz. **8.** Tencerenin kapağını kapatınız ve iç pilavı kısık ateşte, yarı pişmiş kıvamda olacak şekilde pişiriniz. **9.** İç pilavı kaburganın içine doldurunuz ve kaburganın açık kısmını dikiniz (Osmaniye usulü kaburga dolması, iç pilavla değil soğan ile yapılmaktadır.). **10.** Kaburgayı tencereye koyunuz ve tereyağında hafifçe kızartınız. Kemikli tarafı alta getiriniz. Tencereye sıcak su ve 3 g tuz ekleyiniz. Kaburgayı tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde 1 saat pişiriniz. Kaburganın diğer tarafını çevirip 1 saat daha pişiriniz. Su miktarı azaldıkça tencereye sıcak su ekleyiniz. **11.** Sosu yapmak için yoğurt, salça ve ayçiçeği yağını karıştırıp ete sürünüz. 180-200 °C'ta ısıtılmış fırında 10 dakika pişiriniz. **12**. İç pilavı büyük sunum tabağına alınız. Pilavın üzerine kaburga dolmasını koyup servis yapınız.



Görsel 4.15: Kaburga dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	12. UYGULAMA
KONU	ET DOLMA VE SARMALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: MUMBAR (BUMBAR) VE İŞKEMBE DOLMASI (KİBE MUMBAR, KEPAYE)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mumbar ve işkembe dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g bağırsak 500 g kuzu işkembesi 250 g pirinç ya da 125 g bulgur 250 g satır kıyması 60 g salça 150 g soğan 50 g maydanoz 5 g karabiber 11 g tuz 100 g kaya tuzu 10 g sarımsak 60 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Mumbarı bol suda ters düz ederek yıkayınız ve mumbarın fazla yağını alınız. Mumbarı kaya tuzuyla ovunuz ve tekrar yıkayıp limonlu suda bekletiniz. Mumbarın kaygan dokusu kaybolunca kadar işlemi tekrarlayınız. **3.** İşkembeyi yıkayıp temizleyiniz ve kaya tuzu ile ovunuz. İşkembeyi limonlu suda bekletiniz ve bol su ile tekrar yıkayınız. **4.** Maydanozu chiffonnade, soğanı ve sarımsağı small dice doğrayınız. **5.** Pirinci yıkayıp süzünüz. **6.** İç harcı yapmak için borcama pirinç, kıyma, salça, maydanoz, karabiber, 5 g tuz, soğan, salça ve sarımsağı koyup karıştırınız. **7.** Bağırsakları 20 cm boyunda kesiniz. Bağırsakların içine iç harcı kaşıkla doldurunuz. Bağırsakların uçlarını dikiniz veya düğümleyip bağlayınız. **8.** İşkembeyi 20 cm'lik kareler şeklinde kesiniz. Karelerin ortasına birer çorba kaşığı iç harç koyunuz. İşkembeyi bohça gibi kapatıp dikiniz. **9.** Tencereye su koyup kaynatınız. Kaynayan suya 6 g tuz ve 20 ml limon suyu ekleyiniz. **10.** İşkembe dolmasını suya koyup 15 dakika pişiriniz. Sonra bağırsak dolmasını suya koyunuz ve ikisini 45 dakika daha pişiriniz. **11.** İşkembe (Görsel 4.16) ve mumbar dolmasını (Görsel 4.17) tabağa alınız. Domates, limon dilimleri ve maydanoz ile süsleyip servis yapınız.



Görsel 4.16: İşkembe dolması



Görsel 4.17: Mumbar dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	13. UYGULAMA
KONU	ET DOLMA VE SARMALARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: BİFTEK SARMA (TERMAL SARMA)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak biftek sarma yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (3 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
480 g biftek 80 g tereyağı 150 g kuru soğan 120 g kültür mantarı 4 g karabiber 6 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Biftekleri ikiye bölünüz ve ince bir şekilde dövünüz. Bifteklerin üzerine tuz ve karabiber serpiniz. **3.** Soğanı small dice, mantarı julienne (jülyen) doğrayınız. **4.** Tavaya 30 g tereyağı koyup soğan ve mantarı soteleyiniz. **5.** Tavaya tuz ve karabiber ekleyiniz. **6.** Dövülmüş bifteklere birer kaşık mantar sote koyunuz. **7.** Biftekleri sarınız ve kürdan veya iple tutturunuz. **8.** Tavaya 50 g tereyağı koyup biftek sarmayı kızartınız. **9.** Bifteklerin üzerine sıcak su ekleyiniz ve biftekleri bir taşım kaynatınız. **10.** Biftek sarmayı ana yemek tabağına alınız. Yanına patates kroket ve tereyağında domates soslu spagetti koyup servis yapınız.



Görsel 4.18: Biftek sarma

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Adını Yalova'nın Termal ilçesinden alan Termal sarma; sebzelerin bifteğe sarılmasıyla yapılan, Yalova ile özdeşleşmiş meşhur bir yemektir.

4.4. KÜMES HAYVANLARIYLA HAZIRLANAN DOLMA VE SARMALAR

Tavuk, hindi, ördek, kaz gibi kümes hayvanlarından yapılan dolma ve sarmalar menülerde ana yemek olarak kullanılır. Tavuk dolma ve sarma çeşitleri Türk mutfağı yemeklerindendir. Hindi genellikle yılbaşı için pişirilir. En çok da fırında hindi dolması şeklinde yapılır. Türk mutfağında kümes hayvanları genellikle kemiklerinden ayrılmadan doldurulur.

4.4.1. Kümes Hayvanlarında Kullanılan Dolma ve Sarma İçi

Kümes hayvanları dolmasında iç pilav kullanılır ve 4.3.1. numaralı başlıkta yer alan et dolma ve et sarma iç pilavıyla aynı şekilde hazırlanır. Hindi dolmasında sade iç pilav yerine kestaneli iç pilav tercih edilir. Kümes hayvanları sarmasında ise iç olarak sotelenmiş sebzeler, kaşar, jambon ve pastırma kullanılır.

4.4.2. Kümes Hayvanlarının Dolma ve Sarma Olarak Hazırlanması

Dolma yapılacak kümes hayvanlarının körpe olmasına dikkat edilir. Çeşitli marinatlar, körpe kümes hayvanlarının her tarafına fırçayla sürülür. Hazırlanan iç harç, açık olan kısımdan doldurulur. Kümes hayvanının fazla yer kaplamaması, şeklinin bozulmaması ve her tarafının eşit pişmesi için açık olan kısım mutfak sicimi ile bağlanır. Ayrıca bütün hâldeki tavuğun içinden sadece gövde kemiği çıkarılıp tavuk, kol ve but kemikleri içinde kalacak şekilde doldurulabilir. Bu işlem diğer kanatlı hayvanlara da yapılır.

Kümes hayvanlarının göğüs ve but eti, sarma yapmak için et döveceğiyle inceltilir. Hazırlanan sarma içi etin içine konur ve et sarılıp rulo hâline getirilir. Sonra iple bağlanır veya kürdanla tutturulur.

Kümes hayvanları; pişirme işleminden önce yemeğe lezzet kazandırmak, pişme işlemini kolaylaştırmak ve daha iyi kızarmalarını sağlamak amacıyla tuz, karabiber ve limonla ovulabilir. Kümes hayvanlarının üzerine sadece tereyağı veya hardal, tuz, beyaz biber ve tereyağı karışımı sürülebilir. Kaz ve ördek balçıklı yiyeceklerle beslendikleri için bu koku, etlerine de sinmiş olabilir. Bu nedenle pişirmeden 2-3 saat önce içerisinde sirke, limon, elma kabukları ve bir miktar mercanköşk bulunan karışımda bekletilirse kokunun giderilmesi sağlanabilir.

Piliç, gerekirse ocakta tütsülendikten (hav tüylerinin ocakta yakılması) sonra baharatlanıp doldurulur ve bağlanır. Yağlanan piliç, büyüklüğüne uygun bir kaba konur (İsteğe göre pişirme kabına patates, havuç gibi sebzeler ilave edilir.). Pişirme zamanına dikkat edilerek sıcak fırına yerleştirilir. Çevrilerek pilicin her tarafının eşit şekilde pişmesi sağlanır. Sıcak olarak servis kabına alınıp servis yapılır.

Hindi etinin özellikleri tavuk etine benzer. Bu nedenle körpe hindi dolması, tavuk dolması gibi pişirilir. Baharatlanıp doldurulan hindi bağlanır. Yağlanıp uygun büyüklükteki bir kaba konur ve sıcak fırına yerleştirilir. Piliçten daha büyük olduğu için daha uzun sürede pişer.

Kaz, kırmızı etli ve oldukça yağlı bir kümes hayvanıdır. Bu nedenle kaz pişirilirken genellikle üzeri yağlanmaz. Sadece kazın konacağı fırın tepsisi yağlanır. Kaz pişirilmeden önce mümkünse tuzlanıp 2 gün, yeterli zaman yoksa en az 6 saat bekletilir. Dinlenme süresinin sonunda kâğıt havlu ile silinip tuzdan arındırılır veya pişirmeden önce kokusu giderilir. Kaz, tepsiye yerleştirilip sıcak fırına konur ve ağırlığına göre uygun sürede pişirilir.

Ördek, ağır kokulu ve yağlıdır. Pişirilmesi ve marine edilmesi kaza benzer. Ördek pişirilirken ve servis yapılırken portakal, elma gibi meyveler ve çeşitli soslar kullanılır. Bunlar, ördeğin tadını hafifletir ve ördeğin daha lezzetli hâle gelmesini sağlar.

DİKKAT

Tavuk, sarmalık olarak hazırlanacaksa but ve göğüs kısmı kemiklerinden ayrılır ve 5 mm inceliğinde hafifçe dövülür.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	14. UYGULAMA
KONU	KÜMES HAYVANLARI İLE HAZIRLANAN DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KÖY TAVUĞU DOLMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak köy tavuğu dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet bütün köy tavuğu (1,5 kg) 6 g pul biber 6 g karabiber 6 g tuz **İç Malzemeleri** 800 g kuru soğan 6 g karabiber 3 g reyhan 6 g pul biber 6 g tuz 5 g biber salçası 15 g tereyağı 20 ml ayçiçeği yağı **Dövme Pilav Malzemeleri** 360 g dövme 120 g nohut 2 l et suyu 100 ml sıvı yağ 30 g tereyağı 50 g tel şehriye 6 g karabiber 6 g tuz **Tavuğun Üzeri İçin** 30 g tereyağı 3 g pul biber 3 g karabiber 3 g kırmızı toz biber 3 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Dövmeleri suyun içinde 4-5 saat bekletiniz. **3.** Soğanı julienne doğrayınız. **4.** İç malzemeyi hazırlamak için soğan, ayçiçeği yağı, tereyağı, biber salçası, karabiber, pul biber, reyhan ve tuzu borcama koyup karıştırınız. **5.** Tavuğu yıkayınız. Tavuğun içini temizleyiniz. **6.** İç malzemeyi tavuğun içine doldurunuz. Tavuğu yorgan iğnesi ve pamuklu ip ile dikiniz. **7.** Tavuğu tencereye koyunuz. Tencereye tavuğu geçecek kadar sıcak su ekleyiniz. **8.** Tencereye karabiber, pul biber ve tuz ekleyiniz. **9.** Tavuğu kısık ateşte 1-2 saat pişiriniz. **10.** Tavuk pişerken dövme ve nohudu et suyunda haşlayınız. **11.** Tavaya sıvı yağ ve tereyağı koyup tel şehriyeyi kavurunuz. **12.** Et suyunda haşlanan dövme ve nohut karışımına karabiber ve tuz ekleyiniz. Dövmenin tencerede-ki suyu çekmesini bekleyiniz. **13.** Suyunu çeken pilavın üzerine ayçiçeği yağı ve tereyağında kavrulmuş şehriyeyi dökünüz. Pilavı dinlendiriniz. **14.** Tavuğun içine pilavı doldurunuz. **15.** Tavuğun üzeri için tereyağı, pul biber, karabiber, kırmızı toz biber ve tuzu bir kaba koyup karıştırı-nız. Bu sosu tavuğun her tarafına sürünüz. **16.** Tavuğu 180 °C'ta ısıtılmış fırında 20-30 dakika pi-şiriniz. **17.** Köy tavuğu dolmasını tabağa alınız ve sıcak ola-rak servis yapınız.



Görsel 4.19: Köy tavuğu dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	15. UYGULAMA
KONU	KÜMES HAYVANLARI İLE HAZIRLANAN DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KAZ DOLMASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kaz dolması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet kaz (3 kg) 20 g ayçiçeği yağı 50 g fıstık içi 500 g pirinç 50 g kuş üzümü 2 g tarçın 6 g toz şeker 600 g kuru soğan 2 g karabiber 5 g tuz **Kazın Üzeri İçin** 90 g yoğurt 15 g pul biber 5 g karabiber 5 g tatlı kırmızı toz biber 10 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı small dice doğrayınız. **3.** İç pilavı yapmak için tavaya ayçiçeği yağı koyup soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. Tavaya pirinç, tuz, şeker ve malzemelerin üzerini 2 cm geçecek kadar su ekleyiniz. Pilav suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişiriniz. **4.** Kaz ciğerini ve kalbini small dice doğrayınız, ayrı bir tavada pişirip iç pilava ekleyiniz. **5.** Baharatları iç pilava ekleyiniz ve pilavı karıştırınız. **6.** Kazı temizleyiniz. **7.** Kazın içine pilavı doldurunuz ve kazı iple dikiniz. **8.** Kazın üzeri için yoğurt, pul biber, karabiber, tatlı kırmızı toz biber ve tuzu bir kaba koyup karıştırınız. Bu sosu kazın her tarafına sürünüz. **9.** Kazı fırın poşetine koyup 180 °C'ta ısıtılmış fırında yaklaşık 2 saat pişiriniz. **10.** Kaz dolmasını servis tabağına alınız ve sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 4.20: Kaz dolması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

4. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINDA DOLMA VE SARMALAR	16. UYGULAMA
KONU	KÜMES HAYVANLARI İLE HAZIRLANAN DOLMA VE SARMALAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PİLİÇ TOPKAPI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak piliç Topkapı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet derili, kemiksiz tavuk but 100 g soğan 125 g kuzu veya tavuk ciğeri 15 g kuş üzümü 250 ml et suyu veya su 225 g pirinç 60 g tereyağı 20 g dolmalık fıstık 2 g yenibahar 6 g karabiber 12 g tuz 5 g salça 30 ml ayçiçeği yağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğan ve ciğeri small dice doğrayınız. **3.** Kuş üzümlerini ılık suda 15 dakika bekletip süzünüz. **4.** Pirinci nişastasından arınıncaya kadar ılık suda yıkayınız. **5.** Tencereye 15 g tereyağı koyup eritiniz. Sırasıyla soğan ve fıstıkları kavurunuz. **6.** Tencereye kuzu ciğerlerini ekleyip 2 dakika soteleyiniz. **7.** Tencereye 200 ml et suyu, yenibahar, kuş üzümü, 6 g tuz ve 3 g karabiberi ekleyiniz. Tüm malzemeleri bir taşım kaynatıp ocaktan alınız. **8.** 45 g tereyağını başka bir tencerede eritiniz ve pirinci 3 dakika kavurunuz. Kuzu ciğerli karışımı pirince ekleyip pişiriniz. **9.** Tavuk butlarını iki streç arasında döverek inceltiniz ve derisi dışarıda kalacak şekilde tezgâha yayınız. Göğüslerin üzerine karabiber serpiniz. **10.** Her bir but içine iç harç koyunuz. Tavuk butlarını sarma gibi sardıktan sonra kenarları kürdanla tutturunuz veya iple bağlayınız ve piliç sarmalarını tepsiye alınız. **11.** 50 ml et suyuna salça ve ayçiçeği yağı ekleyip tavukların üzerine sürünüz. **12.** Tavukları önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz. **13.** Piliç Topkapı'yı ana yemek tabağına alınız ve sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 4.21: Piliç Topkapı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Dolmanın kelime olarak kökeni Türkçedir.

2. ( ) Dolma ve sarmalarda soğan rendelenir.

3. ( ) Köy tavuğu dolmasının iç malzemesinin ana gereci soğandır.

4. ( ) Salamura yaprak, işlem yapılmadan kullanılır.

5. ( ) Et sarmalarında iç pilav kullanılır.

6. ( ) Zeytinyağlı dolma içi pişirilirken hafif çiğ kalmalıdır.

7. ( ) Zeytinyağlı dolma ve sarmaların daha lezzetli olması için sızma zeytinyağı kullanılır.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

8. Zeytinyağlı dolma ve sarmalar ..... servis yapılır.

9. Et sarması hazırlanırken et dilimi ..... inceltilir.

10. İç pilav hazırlanırken ciğer ..... doğranır.

11. Et sarmasında iç malzeme dağıtılmadan sarılarak ..... hâline getirilir.

12. Hindi dolması iç pilavının özelliği ..... olmasıdır.

13. Dolmaya Arapçada ..... denir.

14. Tavuk sarması, açılmaması için bir sicimle bağlanmalı veya ..... tutturulmalıdır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

15. Aşağıdakilerden hangisi standart zeytinyağlı dolma içinde kullanılmaz?

A) Dereotu

B) Kuş üzümü

C) Maydanoz

D) Pirinç

E) Salça

16. Aşağıdakilerden hangisi çiğ olarak kullanılan yeşil yapraklı sebzelerin sarma hazırlıklarındandır?

A) Haşlanma süresi uzundur.

B) Haşlanmadan kullanılır.

C) Haşlandıktan sonra soğuk suya alınır.

D) Soğuk olan suya atılıp haşlanır.

E) Haşlama suyuna tuz atılmaz.

17. Aşağıdaki sarma ve dolma ile ilgili ifadelerden hangisi doğrudur?

A) Asma yaprağı, tüylü tarafı alta gelecek şekilde sarılır.

B) Zeytinyağlı dolma ve sarmalar, kendi tenceresinde soğutulur.

C) Zeytinyağlı dolmalar, etli dolmalara göre daha uzun sürede pişer.

D) Zeytinyağlı dolma ve sarmalarda şeker kullanılmaz.

E) Biber dolması yapılırken biberin çekirdekleri çıkarılmaz.

18. Aşağıdaki gereçlerden hangisi standart etli dolma ve sarmaların harçlarında kullanılmaz?

A) Dereotu

B) Kıyma

C) Kuru nane

D) Kuzu ciğeri

E) Maydanoz

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

19. Zeytinyağlı dolma ve sarmaları hazırlarken nelere dikkat etmek gerekir? Açıklayınız.

20. Zeytinyağlı dolma ve sarma içi ile etli dolma ve sarma içi arasındaki farklar nelerdir? Karşılaştırınız.



5. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR

KONULAR

5.1. ERİŞTE VE MANTI HAMURU HAZIRLAMA

5.2. ERİŞTELER

5.3. MANTILAR

TEMEL KAVRAMLAR

- erişte
- mantı

HAZIRLIK SORULARI

1. Erişte veya mantı yapımıyla ilgili olarak ailenizden, büyüklerinizden öğrendiğiniz tarifler nelerdir? Örnek veriniz.
2. Türkiye'nin değişik yörelerinde yapılan farklı mantı çeşitlerinden hangilerini duydunuz? Bu çeşitlerin yapımında gördüğünüz farklılıklar nelerdir?

GİRİŞ

Anadolu, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu kültürel çeşitlilik, Türk mutfak kültürüne zenginlik kazandırmıştır. Bu topraklarda tarımsal faaliyetlerin erken dönemde başlaması, özellikle tahıl ürünlerinin yaygın olarak işlenmesini sağlamıştır. Tahılın mutfaktaki dönüşümü makarna, erişte gibi unlu gıdaların gelişimini desteklemiştir. Türk mutfağında makarnalar sadece bir yemek türü değil aynı zamanda bir kültürel miras olarak özel bir yere sahip olmuştur. Erişte ve mantı, bu mirasın iki önemli temsilcisidir. Erişte, Anadolu'da köy evlerinde kurutulan ve kışa hazırlık amacıyla saklanan bir lezzet olarak bilinir. Mantı ise iç harcı ve sunumu ile her bölgeye özgü farklılıkları olan, çok tercih edilen bir yemektir. Her iki yemek de Türk mutfağında makarnanın geleneksel ve yaratıcı örnekleridir. Bu çeşitlilik, Anadolu'nun tarımsal zenginliklerini ve kültürel dokusunu yemeklerle buluşturur.

5.1. ERİŞTE VE MANTI HAMURU HAZIRLAMA

Erişte ve mantı hamuru hazırlamak deneyim gerektirir. Hamurun ideal kıvamda yoğrulması, yeterince dinlendirilmesi ve özenle açılması dokusunun en önemli belirleyicileridir. Kullanılan malzemelerin kalitesi ve uygulanan tekniklerdeki titizlik, erişte ve mantı hamurunda mükemmel sonuç için önemlidir.

5.1.1. Erişte Hamuru Hazırlama

Erişteler, uzun yıllardan beri buğday unundan hazırlanan hamurun açılıp kesilmesi ile yapılmaktadır. Genellikle kışa hazırlık için hazırlanan erişte, akraba ve komşuların bir araya gelmesiyle yapılır. Bu gelenek, Anadolu'da hâlâ devam etmektedir.

Erişte hazırlamada kullanılan ürünler ve miktarları, genellikle yörelere ve erişteyi yapacak kişiye göre değişiklik gösterir. Erişte için buğday ununa yumurta, su ve tuz eklenerek hamur hazırlanır ve yoğrulur. Yoğurma işleminin ardından orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamur, genel olarak 3 mm olacak şekilde açılır. Açılan hamur, yapışmaması için ön kurutmaya tabi tutulur ve ardından kesilir. Hazırlanan erişteler, bez üzerine serilip güneşte kurumaya bırakılır. Kurutma işlemi kimi yerlerde fırında da yapılır. Kurutulan erişteler, bez torbalara konup saklanır. Eriştenin saklama aşamasında küflenip bozulmaması için iyi kurutulması gerekir. Domatesli, ıspanaklı, pancarlı, havuçlu vb. erişteler de hazırlanabilir. Hamur hazırlama aşamasında herhangi bir sebze püresi hamura ilave edilebilir. Bu şekilde farklı lezzet ve renkte sebzeli erişteler yapılabilir (Görsel 5.1).



Görsel 5.1: Sebzeli erişte

Pancar Püresi: 1 adet büyük boy pancar temizlenip haşlanır. Blenderdan geçirilir ve kullanıma hazır hâle getirilir.

Ispanak Püresi: 1 demet ıspanak temizlenip haşlanır ve blanching işlemi yapılır. Ispanak, haşlandıktan sonra blenderdan geçirilir ve kullanıma hazır hâle getirilir.

Havuç Püresi: 2 adet orta boy havuç haşlanır. Blenderdan geçirilir ve kullanıma hazır hâle getirilir.

Domates Püresi: 3 adet orta büyüklükteki domates kendi suyuyla pişirilir. Blenderdan geçirilip süzülür ve kullanıma hazır hâle getirilir. Domateslerin daha iyi renk vermesi için pişirme aşamasından sonra içine salça ilave edilebilir.

Kapya Biber Püresi: 3 adet kapya biber temizlenir ve fırınlanarak pişirilir. Fırından çıkarılan kapya biberler, blenderdan geçirilip süzülür ve kullanıma hazır hâle getirilir.

Hazırlanan püreler, erişte hamuru hazırlama aşamasında diğer sıvılarla birlikte una ilave edilir. Hamurun sıvı miktarı artacağı için ilave edilen karışım kadar sıvı, hamurdan eksiltilmelidir. Özleştirilmiş sert bir makarna hamuru elde edilmelidir.

Erişteler, menüde ana yemek veya et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılır. Bunun yanında çorba ve pilav yapımında da tercih edilir. Erişteler, suda haşlandıktan sonra süzme veya ölçülü su kullanılarak suyunu çektirme şeklinde pişirilir. Erişteyi çektirerek pişirmek, besleyici değerinin korunması açısından daha doğru bir tercihtir. Pişirilen erişteler genellikle üzerine peynir, ceviz, sos gibi malzemeler konup servis yapılır ve ilave edilen malzemelerin adını alır. Örneğin keşli-cevizli erişte, Edirne beyaz peynirli erişte, domates soslu erişte.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	1. UYGULAMA
KONU	ERİŞTE VE MANTI HAMURU HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ERİŞTE HAMURU HAZIRLAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak erişte hamuru yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (600 gram için)	İŞLEM BASAMAKLARI
420 g un 2 adet yumurta 50 ml su 8 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Un ve tuzu tezgâha eleyip bir tümsek oluşturunuz. Unun ortasını çukur şeklinde açınız. **3.** Çukura yumurta ve suyu koyunuz. **4.** Unu yumurta ve su ile merkezden dışarı doğru karıştırarak hamur hâline getiriniz. **5.** Kıvam almaya başlayan hamuru yoğurunuz. Hamur hâlâ ele yapışıyorsa hamura azar azar un ekleyiniz. **6.** Hamuru pürüzsüz ve elastik oluncaya kadar en az 15 dakika yoğurunuz. **7.** Hamurun kurumasını engellemek için üzerini örtünüz. Hamuru 30 dakika dinlendiriniz. **8.** Hamuru oklava ile bıçak sırtı kalınlığında 2-3 mm yufkalar hâlinde açınız. **9.** Yufkaları temiz bir örtü üzerinde hafifçe kurutunuz. **10.** Kurutulan 4-5 yufkayı üst üste koyunuz ve 2 parmak kalınlığındaki şeritler hâlinde kesiniz. **11.** Şeritleri üst üste koyup, 3-4 mm incelikte tekrar kesip erişte hâline getiriniz. **12.** Erişteleri temiz bir yerde kurumaya bırakınız.



Görsel 5.2: Erişteleri kesme

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan "Kontrol Listesi" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.1.2. Mantı Hamuru Hazırlama

Mantı; genel olarak un, su, tuz ve yumurta ile hazırlanan hamurun açıldıktan sonra küçük parçalar hâlinde kesilip içine farklı (et, mercimek, pirinç vb.) iç harçları konması ve kendine has yöntemle pişirilmesi şeklinde yapılan yemektir (Görsel 5.3). Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan mantı, Orta Asya'da Çin'e komşu olarak yaşayan Türkler tarafından Anadolu'ya getirilmiştir. Mantı kelimesinin Çincede "buharda pişirilmiş ekmek." anlamına gelen mantou (menhou) kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Yazılı Türkçe kaynaklara göre ilk olarak 15. yüzyılda Muhammed bin Mahmut Şirvani'nin yazdığı yemek kitabında mantı tarifi yer almıştır. Mantı, Osmanlı saray mutfağında da çok sevilen bir yemek olmuştur. Günümüzdeki içeriğinden biraz daha farklı şekilde hazırlanan mantı, özellikle Fatih Sultan Mehmet ve II. Beyazıt zamanında saray mutfağının vazgeçilmez yemeği olarak kayıtlara geçmiştir.



Görsel 5.3: Mantı

Genellikle ana yemek veya başlangıç olarak sıcak servis yapılan mantı, kimi zaman çorba ve pilavlarda tercih edilir. Daha çok kaynar suda haşlanarak pişirilen mantı, kızartılarak veya fırında pişirilerek de hazırlanır. Mantı; üzerine sarımsaklı yoğurt sosu, domates sos veya kızdırılmış baharatlı tereyağı dökülüp servis yapılır. Pişer pişmez tüketilebileceği gibi daha sonra kullanılmak üzere kurutularak veya dondurularak saklanabilir.

DİKKAT

Mantı, birbirine yapışmaması için bir tepsiye dizilip dondurulur ve sonra poşete konup derin dondurucuda saklanır. Diğer yöntem olan kurutma işleminde ise serin, havadar ve nemden uzak bir ortam tercih edilir.

SIRA SİZDE

Uluslararası mutfaklarda mantı ile benzerlik gösteren makarnalara örnekler veriniz.

Mantı; yapımında kullanılan iç malzemelere, tercih edilen katlama şekline, kullanılan pişirme yöntemine ve yörelere göre farklı isimler almaktadır (Tablo 5.1).

Tablo 5.1: Türk Mutfağında Yapılan Mantı Çeşitleri

Et Ürünleriyle Hazırlanan Mantılar	Süt Ürünleriyle Hazırlanan Mantılar	Kuru Baklagil ve Sebzelerle Hazırlanan Mantılar	İç Konmadan Hazırlanan Mantılar
Kayseri (etli) mantısı	Çökelekli mantı	Çerkez mantısı	Beli bükme mantı
Tepsi mantısı	Kaypak	Mercimekli mantı	Hıngel
Paşa mantısı	Keşli, cevizli mantı	Nohutlu mantı	Kulak çiçeği mantısı
Yağ mantısı	Piravu mantı	Pirinçli mantı	Tatar böreği
Bohçalı mantı	Piruhi mantı	Bozüyük mercimekli mantı	Üzengi mantı
Çiğ köfte mantısı	Püroğlu mantı		Yaprak mantı
Şebit mantı	Yoğurtlu mantı		
Tavuk içli mantı			
Saçaklı mantı			
Sini mantısı			
Sulu mantı			
Tekirdağ mantısı			
Trakya mantısı			
Yakakent mantısı			
Ziron			

Türk mutfağında birçok mantı çeşidi vardır. Bunların içinde en çok bilinen ve tanınanı, Kayseri mantısıdır. Kayseri mantısının özelliği; sulu şekilde servis yapılması, iç harcına reyhan konması ve mantıların çok küçük şekilde hazırlanmasıdır. Kayseri mantısı, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretli ürün olarak da kayıt altına alınmıştır.

ARAŞTIRINIZ

Türk mutfağındaki coğrafi işaretli mantıları araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

BİLGİ KUTUSU

Kayseri'de "Bir kaşığa kırk mantı sığdırmak." diye bir söz vardır. Eski zamanlarda Kayseri'de kayınvalideler, el becerisini ölçmek istedikleri gelinlerinden kendilerine mantı hazırlamalarını isterdi. Eğer gelin, hazırladığı mantılardan kırk tanesini bir kaşığa (tahta kaşık) sığdırırsa bu sınavdan başarıyla geçmiş sayılırdı.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	2. UYGULAMA
KONU	ERİŞTE VE MANTI HAMURU HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MANTI HAMURU HAZIRLAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mantı hamuru yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (800 g için)	İŞLEM BASAMAKLARI
560 g un 1 adet yumurta 240 ml su 8 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Un ve tuzu tezgâha eleyip bir tümsek oluşturunuz. Unun ortasını çukur şeklinde açınız. **3.** Çukura yumurta ve suyu koyunuz. **4.** Unu merkezden dışarı doğru yumurta ve su ile karıştırarak hamur hâline getiriniz. **5.** Kıvam almaya başlayan hamuru yoğurunuz. Hamur hâlâ ele yapışıyorsa hamura azar azar un ekleyiniz. **6.** Hamuru pürüzsüz ve elastik oluncaya kadar en az 15 dakika yoğurunuz. **7.** Hamurun kurumasını engellemek için üstünü örtüp hamuru 30 dakika dinlendiriniz. **8.** Dinlendirilen hamuru kalın bir silindir hâline getirip 200 g'lık bezelere ayırınız. **9.** Tezgâhı unlayınız ve her bezeyi oklava ile 1-1,5 mm inceliğindeki daireler şeklinde açınız. **10.** Açtığınız hamuru istediğiniz şekilde kesip katladıktan sonra pişirmeye hazır hâle getiriniz (Görsel 5.4a). • Bohça şeklinde katlama için kesilen karelerin ortasına iç harç koyup dört köşeyi ortada birleştiriniz ve hamuru bohça biçiminde katlayınız (Görsel 5.4b). • Açık bohça şeklinde katlama için kesilen karelerin ortasına iç harç koyup iki köşeyi ortada birleştiriniz ve ortası açık kalacak biçimde hamuru katlayınız. • Üçgen şeklinde katlama için kesilen karelerin ortasına iç harç koyup karşılıklı iki köşeyi katlayıp hamura üçgen şekli veriniz (Görsel 5.4c).



Görsel 5.4a: Mantıya şekil verme



Görsel 5.4b: Hamuru bohça şeklinde katlama



Görsel 5.4c: Hamuru üçgen şeklinde katlama

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.2. ERİŞTELER

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	3. UYGULAMA
KONU	ERİŞTELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KEŞLİ, CEVİZLİ ERİŞTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak keşli, cevizli erişte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g erişte 30 g tereyağı 95 g ceviz ufalanmış içi 150 g iri rendelenmiş keş Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tereyağının yarısını derin olmayan bir tencerede eritip erişteyi orta derecedeki ateşte kavurunuz. **3.** Tencereye yarım su bardağı sıcak su ekleyip erişteyi karıştırınız. Erişteyi pişinceye kadar karıştırmaya devam ediniz (Yaklaşık 4 kez tekrarlanan bu işlem, eriştenin türüne göre değişiklik gösterebilir.). **4.** Tencereye tuz ve karabiber ekleyiniz. **5.** Ocağı kapatınız. Erişteyi tencerenin kapağı kapalı olarak dinlenmeye bırakınız. **6.** Kalan tereyağını bir tavada eritiniz. Önce ceviz içini, sonra da keşi tavaya koyup karışımı hazır hâle getiriniz. **7.** Erişteyi tabağa alınız. Karışımı erişteye ekleyiniz. **8.** Keşli, cevizli erişteyi isteğe göre üzerine taze otlar serpiştirip servis yapınız.



Görsel 5.5: Keşli, cevizli erişte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

***Keş**, süzme yoğurttan yapılan sert yapıdaki bir çökelek çeşididir. Yoğurt, bez torbalara konur ve ağırlık yardımıyla süzülüp şekillendirilir. Açık havada ve gölgede 1-2 hafta iyice kurutulur. Keş, Anadolu'da "kurut" olarak da adlandırılır. Tuz oranı yüksek olan keş, genellikle rendelenerek cevizle birlikte ev yapımı eriştelerde çok sık tercih edilir.*

Bolu keşi, coğrafi işaret alarak tescillenmiştir.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	4. UYGULAMA
KONU	ERİŞTELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **EDİRNE BEYAZ PEYNİRLİ, CEVİZLİ ERİŞTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Edirne beyaz peynirli, cevizli erişte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g erişte 100 g Edirne beyaz peyniri 95 g ceviz içi 30 g tereyağı 10 g maydanoz Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye su koyup kaynatınız ve tuz ekleyiniz. **3.** Tencereye erişteleri koyup dişe dokunur (al dante) şekilde haşlayınız. **4.** Tavaya terayağını koyup eritiniz. Erişteyi tavaya koyunuz ve zedelemeden karıştırınız. **5.** Tavaya tuz ve karabiber ekleyiniz. **6.** Edirne beyaz peynirini çatalla eziniz veya rendeleyiniz. **7.** Cevizleri mutfak robotunda öğütünüz. **8.** Maydanozu chiffonade doğrayınız. **9.** Erişteye beyaz peynir ve ceviz ekleyiniz. Erişteninüzerine maydanoz serpiniz. **10.** Edirne beyaz peynirli, cevizli erişteyi sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 5.6: Edirne beyaz peynirli, cevizli erişte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ARAŞTIRINIZ

Türkiye, çok zengin peynir çeşitliliğine sahiptir. Edirne beyaz peynirli, cevizli erişte kullanılan Edirne beyaz peyniri coğrafi işaret alarak tescillenmiştir. Siz de diğer coğrafi işaretli peynir türlerini araştırınız. Türkiye haritası üzerinde coğrafi işaretli peynirleri gösterecek bir çalışma hazırlayınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	5. UYGULAMA
KONU	ERİŞTELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISPANAKLI ERİŞTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıspanaklı erişte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g erişte 500 g ıspanak 120 g soğan 3 diş sarımsak 50 g pastırma 2 adet yumurta 310 g yoğurt 70 g Kars kaşarı 30 g tereyağı Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Erişteyi haşlayıp süzünüz ve kullanmak üzere bekletiniz (Erişteleri yapışmaması için haşlama suyuna biraz yağ ekleyebilirsiniz.). **3.** Soğanları brunoise doğrayınız. **4.** Ispanakları irice doğrayınız. **5.** Tencereye tereyağı koyup soğanları kavurunuz. **6.** Tencereye sarımsak, pastırma ve ıspanağı ekleyip kavurma işlemine devam ediniz. **7.** Tencereye tuz ve karabiber ekleyiniz. **8.** Fırın kabını yağlayınız. **9.** Erişteyi fırın kabına koyunuz. **10.** Karışımı eriştenin üzerine dökünüz. **11.** Kars kaşarını rendeleyiniz. **12.** Kars kaşarının yarısını eriştenin üzerine serpiştiriniz. **13.** Yoğurt ve yumurtayı bir kaba koyup çırpınız. **14.** Karışımı kaşar peynirinin üzerine yayınız. Kalan Kars kaşarını da eriştenin üzerine serpiştiriniz. **15.** Erişteyi önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında üzeri altın rengi oluncaya kadar pişiriniz. **16.** Ispanaklı erişteyi porsiyonlayınız ve sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 5.7: Ispanaklı erişte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5.3. MANTILAR

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	6. UYGULAMA
KONU	MANTILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KAYSERİ MANTISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Kayseri mantısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g mantı hamuru **İç Harcı İçin** 300 g az yağlı kıyma 150 g soğan 5 g tuz, karabiber ve kırmızı toz biber Yeterince reyhan **Sosu İçin** 200 g domates 40 g domates salçası 40 g tereyağı Yeterince tuz ve kırmızı toz biber Yeterince mantı haşlama suyu **Üzeri İçin** 400 ml yoğurt 2 diş sarımsak Sumak, kuru nane, pul biber vb. (tercihen)	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanları fine brunoise (fayn brounois) doğrayınız. **3.** Reyhanı chiffonnade doğrayınız. **4.** İç harcı yapmak için kıymayı bir kaba koyunuz ve soğan, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve reyhanı ekleyip karıştırınız (Reyhan, Kayseri mantısının en ayırt edici özelliğidir.). **5.** Mantı hamurunu 1-1,2 mm incelikte açınız. Hamurdan 10-12 mm boyutlarında kareler kesiniz. Yapışmaması için hamuru ara ara unlayınız. **6.** İç harçtan nohut tanesi büyüklüğünde parçalar alınız ve karelerin ortasına koyunuz. Her iki elinizin işaret ve baş parmaklarıyla hamurların uçlarını birleştiriniz. Doldurma esnasında hamurun kurumaması ve ezilmemesine dikkat ediniz. Mantıları pişirmek üzere bekletiniz. **7.** Sos tavasına tereyağını koyup eritiniz ve domates salçasını çiğliği gidinceye kadar kavurunuz. **8.** Domatesleri concasse doğrayıp tavaya ekleyiniz ve yaklaşık 10 dakika pişiriniz. **9.** Tencereye baharatları ekleyiniz. **10.** Uygun büyüklükteki bir tencereye mantının 4 katı miktarda su ve yeterince tuz koyup kaynatınız. **11.** Mantıları tencereye koyup pişiriniz (Mantılar piştiyse yaklaşık 10-15 dakika sonra yukarı çıkar.). **12.** Mantıları süzünüz. Haşlama suyunun bir kısmını sosa kıvam vermek için ayırınız. **13.** Sosa pişirme suyu ile kıvam verdikten sonra mantıları sosa ekleyiniz ve birkaç dakika daha pişiriniz. **14.** Mantıları tabağa alınız ve isteğe bağlı olarak mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt dökünüz. Yoğurdun üzerine tercihen kuru nane, sumak, pul biber vb. ekleyiniz. **15.** Kayseri mantısını sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 5.8: Kayseri mantısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	7. UYGULAMA
KONU	MANTILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TEPSİ MANTISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tepsi mantısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g mantı hamuru **İç Harcı İçin** 250 g orta yağlı kıyma 100 g soğan 5 g tuz 5 g kırmızı toz biber 5 g karabiber **Sosu İçin** 30 g tereyağı 30 ml zeytinyağı 40 g domates salçası 40 g biber salçası 450 ml et suyu Yeterince tuz, karabiber ve kırmızı toz biber **Üzeri İçin** 400 ml yoğurt 2 diş sarımsak	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı fine brunoise doğrayınız. **3.** Karıştırma kabına kıymayı koyunuz, soğan ve baharatları ekleyip iç harç hazırlayınız. **4.** Mantı hamurunu açıp 1,8-2 cm eninde ve 3-3,5 cm uzunluğunda kesiniz. Her hamur parçasına iç harç koyunuz. Hamur parçasını açık bohça şeklinde katlayınız. **5.** Tepsiyi yağlayınız. **6.** Mantıları açık tarafları üste gelecek ve tepside boşluk kalmayacak şekilde düzgünce diziniz **7.** Tereyağını sos tavasında eritip salçayı kavurunuz ve tavaya et suyu ekleyiniz. Sosu baharatlar ile lezzetlendirip kullanıma hazır hâle getiriniz. **8.** Mantıları 180 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz. **9.** Fırından çıkan mantı tepsideyken üzerine sıcak sos dökünüz. Mantıyı ocakta yaklaşık 5 dakika daha pişiriniz. **10.** Tepsi mantısının üzerine sarımsaklı yoğurt döküp mantıyı servis yapınız.



Görsel 5.9: Tepsi mantısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	8. UYGULAMA
KONU	MANTILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ÇERKEZ MANTISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Çerkez mantısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g mantı hamuru **İç Harcı İçin** 600 g patates 120 g soğan 50 ml zeytinyağı Yeterince tuz, karabiber ve kırmızı pul biber **Üzeri İçin** 120 g tereyağı Yeterince kırmızı pul biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patatesleri bouilli haşlayıp eziniz. **3.** Soğanları fine brunoise doğrayınız. **4.** Tavaya zeytinyağı koyup soğanları soteleyiniz ve patatese ekleyiniz. **5.** Tavaya tuz, karabiber ve pul biberi ekleyiniz. **6.** Tezgâhı unlayınız ve mantı hamurunu 1,2-1,4 mm kalınlığında açınız. Hamurdan 10-14 cm çapında, daire şeklinde parçalar kesiniz. Parçaların içine patatesli harçtan koyunuz. Hamurun alt kısmından başlayarak hamuru saç örgüsü şeklinde kapatınız. **7.** Tencereye su ve yeterince tuz koyup kaynatınız. **8.** Mantıları tencereye koyup bouilli pişiriniz. **9.** Sosu yapmak için tavaya tereyağı ve kırmızı pul biber koyup kızdırınız. **10.** Çerkez mantısını servis tabağına alınız ve mantının üzerine sos döküp mantıyı servis yapınız (İsteğe bağlı olarak yoğurt sosu da ekleyebilirsiniz.).



Görsel 5.10: Çerkez mantısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	9. UYGULAMA
KONU	MANTILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PİRUHİ MANTISI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak piruhi mantısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g mantı hamuru **İç Harcı İçin** 250 g beyaz peynir 100 g soğan Yeterince maydanoz **Üzeri İçin** 60 g tereyağı 40 g salça 40 g ceviz içi (ufalanmış)	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı fine brunoise, maydanozu chiffonnade doğrayınız. **3.** Karıştırma kabına beyaz peyniri koyup çatalla eziniz. Peynire soğan ve maydanoz ekleyip harcı karıştırınız. **4.** Tezgâhı unlayınız ve hamuru açınız. Hamurdan 6 cm boyutunda kareler kesiniz. Uç kısımlara peynirli iç harcı koyup hamuru üçgen şeklinde katlayınız (Hamurun açılmaması için kenarlarına yumurta akı sürebilir, hamura çatalla bastırabilir ya da hamuru hamur ruletiyle kesebilirsiniz.). **5.** Tencereye su ve yeterince tuz koyup kaynatınız. **6.** Mantıları tencereye koyup yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **7.** Sosu yapmak için tavaya tereyağını koyup eritiniz ve salçayı kavurunuz. **8.** Piruhi mantısını servis tabağına alınız. Mantının üzerine tereyağlı sosu ve ceviz içini serpiştiriniz. **9.** Piruhi mantısını sıcak olarak servis yapınız (İsteğe bağlı olarak mantının üzerine yoğurt sosu da ekleyebilirsiniz.).



Görsel 5.11: Piruhi mantısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

5. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	10. UYGULAMA
KONU	MANTILAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YAĞ MANTISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yağ mantısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Hamuru İçin 350 g un 1 yumurta 240 ml ılık su 15 ml yoğurt 15 ml zeytinyağı 20 g yaş maya 5 g tuz **İç Harcı İçin** 200 g kıyma 100 g soğan 50 g sivri biber Yeterince tuz, karabiber ve toz kırmızıbiber **Sosu İçin** 15 g domates salçası 15 g biber salçası 30 g tereyağı 100 ml su Yeterince tuz ve karabiber **Kızartmak İçin** Yeterince ayçiçeği yağı **Üzeri İçin** 400 ml yoğurt 2 diş sarımsak  **Görsel 5.12:** Yağ mantısı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Hamuru yapmak için karıştırma kabına yoğurt, zeytinyağı, yumurta ve tuzu koyup karıştırınız. Mayayı ılık suda çözdürerek sıvı karışıma ekleyiniz. **3.** Unu tezgâha eleyiniz ve unun ortasını çukur şeklinde açınız. Bu çukura sıvı karışımı döküp yumuşak bir kıvam elde edinceye kadar hamuru yoğurunuz. Hamuru mayalanması için 40 dakika dinlenmeye bırakınız. **4.** Soğanı fine brunoise doğrayınız. **5.** İç harcı yapmak için kıyma, soğan, sivri biber ve baharatları karıştırma kabına koyup karıştırınız. **6.** Sosu yapmak için tavaya tereyağı koyup eritiniz. Domates ve biber salçasını kavurunuz. **7.** Tavaya suyu ve baharatları ekleyiniz. **8.** Mayalanan hamuru ince şekilde açıp hamurun içine iç harcı koyunuz. Hamuru kapalı bohça şeklinde katlayarak pişirilmeye hazır hâle getiriniz. **9.** Tavaya bol miktarda ayçiçeği yağı koyup kızdırınız. Mantıları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartınız. **10.** Yağ mantısını servis tabağına alıp sarımsaklı ve yoğurtlu sos ile servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Tepsi mantısı, şekil verilip hazırlandıktan sonra bol tuzlu kaynar suda pişirilir.

2. ( ) Türk mutfağında mantı, ilk olarak Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) kitabında yer almıştır.

3. ( ) Erişteler kurutulduktan sonra plastik poşetlere doldurulup saklanır.

4. ( ) Mantılar, ana yemek olmanın yanı sıra çorbalarda da kullanılır.

5. ( ) Tatar böreği, iç konmadan hazırlanan bir mantı çeşididir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

6. Yoğurdun süzülüp kurutulması ile elde edilen ..... Türk mutfağında erişteде kullanılır.

7. Kayseri mantısının ayırt edici özelliklerinden biri, iç harcına ..... konmasıdır.

8. Kayseri mantısı için ..... şeklinde katlama yapılarak mantılar hazırlanır.

9. Mantılar için iç harç hazırlanırken soğan genellikle ..... doğranır.

10. Piruhi mantısı, hazırlanan hamura iç harç konduktan sonra ..... şeklinde katlanır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdaki yöresel mantı çeşitlerinden hangisi coğrafi işaretlidir?

A) Bohçalı

B) Kayseri

C) Kırklareli

D) Yoğurtlu

E) Yaprak

12. Aşağıdaki katlama şekilleri ve mantı eşleştirmelerinden hangisi yanlıştır?

A) Üçgen katlama-piruhi

B) Açık bohça katlama-tepsi

C) Üçgen katlama-Çerkez

D) Bohça katlama-Kayseri

E) Bohça katlama-yağ

13. Erişteler ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Erişteler, genellikle taze olarak derin dondurucuda saklanır.

B) Dinlendirilen erişte hamuru, oklava ile 2-3 mm inceliğinde açılır.

C) Erişte hamuru hazırlanırken hamura farklı sebze püreleri ilave edilebilir.

D) Erişteler salma yöntemi ile pişirilerek eriştenin besin değeri kaybı azaltılır.

E) Hamurun dinlendirilme aşamasında kurumasını önlemek için eriştenin üzeri örtülür.

14. Mantılar ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

A) İçerisine sadece kıyma harcı konularak mantı hazırlanır.

B) Tepsi mantısı, açık bohça katlama şeklinde kapatılır.

C) Çerkez mantısı, iç harcında kıyma kullanılarak hazırlanır.

D) Piruhi mantısı, bohça katlama şekli uygulanarak hazırlanır.

E) Sadece ana yemek olarak sıcak şekilde servis yapılır.

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

19. Erişte ve mantı hamurundaki benzerlik ve farklılıklar nelerdir? Karşılaştırarak açıklayınız.

20. Erişte ve mantıların Türk mutfağı açısından önemi nedir? Açıklayınız.



6. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ

KONULAR

6.1. KEBAPLAR

6.2. KÖFTELER

6.3. SAKATATLAR

TEMEL KAVRAMLAR

- fırın kebapları
- gömlek yağı
- ızgara kebapları
- kuru köfte
- paça
- sulu köfteler
- tencere kebapları

HAZIRLIK SORULARI

1. Yaşadığınız yöreye ait et yemekleri nelerdir?
2. Türk mutfağına ait, bildiğiniz et ve sakatat yemekleri nelerdir?

GİRİŞ

Etler, Türk mutfağında yüzyıllardır sıklıkla kullanılan malzemelerdendir. Orta Asya steplerinden Anadolu'ya uzanan yıllar içinde Türk mutfak kültürü çeşitlenmiş ve gelişmiştir. Önceleri hareketli, göçer bir hayat süren Türklerde daha çok koyun, at, av hayvanı etleri ve sakatatlar yemeklerde kullanılmıştır (Görsel 6.1). Türklerin o dönemde yaptıkları yemekler aynı isimlerle günümüzde Urallar, Orta Asya hatta Anadolu'da da yaşamaktadır.



Görsel 6.1: Orta Asya'da yapılan etli bir pilav

Orta Asya'da tarım arazilerine yerleşmeden önce göçebe hayatı yaşayan Türklerin mutfak kültürlerine ait bilgiler kısıtlıdır. Türklere ait ilk yazılı kaynaklardan Orhun Abideleri'nde Türk mutfak kültürü ile ilgili yazılı bilgilere rastlanır. Bu yazılarda geyik ve tavşan eti yendiği, Bilge Kağan'ın ölen kardeşinin yas töreni için davet ettiği konuklara cenaze yemeği verdiğiyle ilgili bilgilere ve "tok", "aç", "azuk" gibi kelimelere rastlanır.

Türklerin Anadolu'ya gelip yerleşmesi, Türk mutfağının temellerinin atılmasını sağlamıştır. Beslenmede koyun eti ön planda olsa da kümes hayvanları, keçi ve dana etiyle beraber av hayvanlarının etleri de önemli yer tutmuştur (Görsel 6.2). Türkler, binlerce yıl süren yolculuklarının deneyimlerini iklim ve coğrafyanın uygunluğuna göre yetişen sebze ve meyvelerle harmanlamıştır. Orta Asya'daki göçebelik dönemi gelenekleri, Anadolu'ya uzanan yol boyunca coğrafyanın etkisi ve Anadolu'da Türklerden önce yaşayan halkların gelenek ve alışkanlıkları günümüzdeki zengin Türk mutfak kültürünün dinamikleri olmuştur.



Görsel 6.2: Türk mutfağında et

Osmanlı İmparatorluğu zamanında ağırlıklı olarak koyun eti kullanılmıştır. Seçkin Osmanlı mutfağında et dendiğinde koyun ve kuzu eti anlaşılmıştır. Dana eti, daha yağsız olduğu için lezzetsiz bulunmuş ve daha çok sucuk, pastırma gibi et ürünleri yapımında kullanılmıştır.

Osmanlı mutfağına yön veren koyun eti düşkünlüğü, Evliya Çelebi'nin "Seyahatname"sinde de görülmektedir. Seyahatname'de anlatılan kebaplar, koyun etinden yapılanlardır. Osmanlı yemek kültüründe et, lezzetinin yanı sıra toplumsal itibarı da yüksek bir besindir. Et yemek ve konuklara et ikram etmek, Orta Asya'dan beri bir gelenektir (Görsel 6.3). Ayrıca ciğer, yürek, dil gibi sakatatlar da sevilerek ve çok tüketilmiştir.

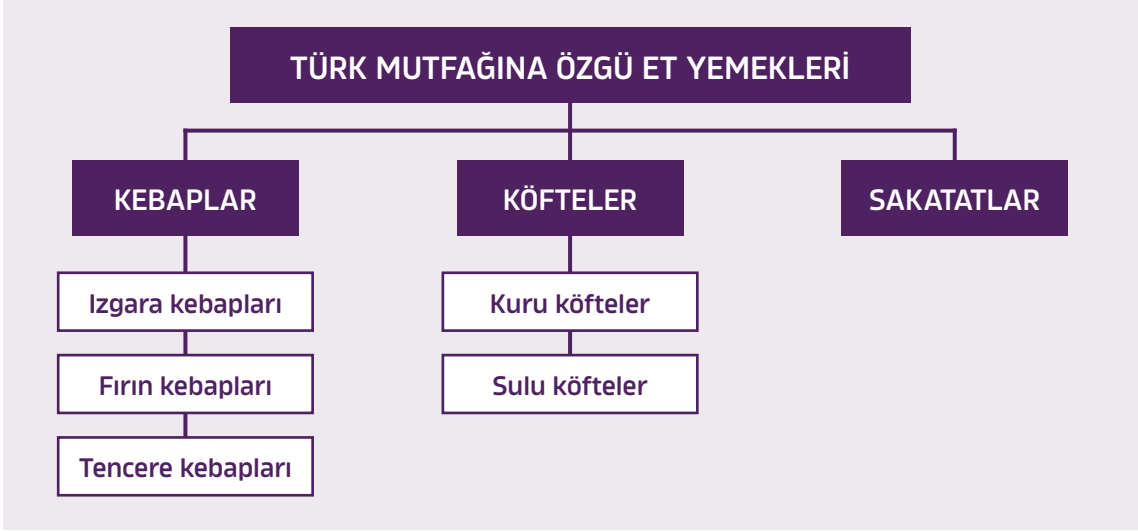


Görsel 6.3: Osmanlıda bir davet sofrası

Türk mutfağının şekillenmesinde İslam dininin önemli bir etkisi vardır. Türklerin İslamiyet'i seçmesinden sonra dinin et ile ilgili yasaklarına uyulmuştur. Hayvan leşleri, domuz eti, hayvan kanı, Allah'tan başkası adına kesilmiş ve boğazlanmayarak (boynundan kesilmeyerek) ölmüş hayvan eti haram kılındığından yemeklerde bunların dışında kalan et ve sakatatlar kullanılmıştır. Günümüzde Türk mutfağında hazırlanan yemeklerde koyun eti daha öncelikli olsa da keçi, dana eti ve bu hayvanların sakatatları ile kümes ve av hayvanlarının etleri de kullanılır.

Doğal ortamında beslenip ıtır ve kokulu otların aromalarını etinde taşıyan hayvanların taze ve dinlenmiş etleri, Türk mutfağının en makbul etidir. Günümüzün zengin Türk mutfak kültüründe etler; çevirmeler, kızartmalar, ızgaralar, tava yemekleri, ızgara kebapları, tencere kebapları, yahniler, kavurmalar, güveçler, sahan yemekleri, buğulamalar, kapamalar, haşlamalar, köfteler, etli dolmalar ve meyveli et yemeklerinde kullanılır. Bu çok çeşitli yemekler ve kullanılan pişirme tekniklerine göre sınıflandırma yapılması yerine yemeklerin pişirilme işlemlerinin üç ana grupta incelenmesi gerekir (Tablo 6.1).

Tablo 6.1: Türk Mutfağına Özgü Et Yemekleri



6.1. KEBAPLAR

"Türk mutfağı" denince akla ilk gelen yemek grubu kebaplardır. Türk mutfak kültüründe çok fazla kebap çeşidi vardır ve sıklıkla yapılmaktadır.

Kebaplar; küçükbaş hayvan etlerinin yanı sıra sığır, dana gibi büyükbaş hayvanların etlerinin yumuşak ve kıymetli bölgelerinden de hazırlanır. Kebap yapılacak etin kalitesi, istenen sonucun alınması için çok önemlidir. Kebaplar, doğrudan ateşin üzerine tutularak pişirilebileceği gibi kavrularak ve fırınlanarak da yapılır. Kebapların parça etle yapılan çeşitlerinin yanı sıra kıymayla yapılan çeşitleri de vardır. Kebaplar sadece etle veya sebzelerle et beraber pişirilerek yapılabilir.

Kebapların bazıları yapıldıkları şehrin adı (Adana kebabı, Tokat kebabı vb.), bazıları yapılış yöntemi (kuyu kebabı, döner kebap vb.), bazıları da yapımı sürecinde kullanılan araçların (şiş kebap, cağ kebabı vb.) adıyla anılır.

6.1.1. Izgara Kebapları

Etlerin doğrudan ateş kaynağına tutularak pişirilmesi [grill (gıril)] tekniğiyle yapılan kebap türüdür. Izgara kebapları yapılırken ısı iyi ayarlanır, etin kurumamasına veya dışının kavrulup içinin çiğ kalmamasına dikkat edilir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	1. UYGULAMA
KONU	KEBAPLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KUZU CİĞER ŞİŞ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuzu ciğer şiş yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kuzu ciğeri 300 g kuyruk yağı Yeterince tuz, kimyon ve pul biber **Servisi İçin** 10-12 adet çarliston veya sivri biber 3-4 adet domates 2 adet kuru soğan 10-15 g sumak ¼ demet maydanoz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Ciğeri ayıklayıp yıkayınız. Ciğerin suyunu süzdürünüz ve kâğıt havluyla fazla suyunu alınız. **3.** Ciğeri şişlerle uyumlu olacak şekilde (durumuna uygun olacak şekilde çöp şiş veya ızgara şişi) doğrayınız. **4.** Ciğerlere tuz serpiniz ve ciğerleri karıştırınız. **5.** Kuyruk yağını ciğerlerle aynı büyüklükte doğrayınız. **6.** Şişlere önce kuyruk yağı, sonra 3 adet ciğer, sonra tekrar kuyruk yağı diziniz. Şiş, ızgara ve porsiyonlamanın durumuna göre dizme işlemini iki veya üç defa tekrarlayınız. **7.** Biber ve domatesleri yıkayınız. **8.** Biberleri tüm olarak, domatesleri iki veya dörde bölerek şişlere diziniz. **9.** Soğanları piyazlık doğrayınız. Soğanların suyunu sıkınız. **10.** Maydanozları chiffonade doğrayınız. **11.** Karıştırma kabına soğan, kıyılmış maydanoz ve sumağı koyup iyice harmanlayınız. **12.** Izgaranın sıcaklığını kontrol ediniz. Izgara pişirme işlemine hazır olunca şişleri ızgaraya diziniz. Şişleri arada çevirerek ciğeri yaklaşık 4-5 dakika (sıcaklık, ızgaranın ateşten uzaklığı, şişlerdeki ciğer miktarı ve sıklığına göre değişmekle beraber) pişiriniz. **13.** Domates ve biberleri ızgarada pişirip servis tabağına alınız. **14.** Ciğer şişleri servis tabağına alınız. Ciğerlerin üzerine kimyon ve pul biber serpiniz.



Görsel 6.4: Kuzu ciğer şiş

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	2. UYGULAMA
KONU	KEBAPLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ADANA KEBABI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Adana kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Orijinal Tarif İçin 750 g koyun eti 125 g kuyruk yağı 4-5 g acı pul biber 3-4 g tuz **Orijinal Tarife Ek** 2 adet acı yeşil biber 2 adet taze kırmızıbiber 3-4 diş sarımsak 1-2 g tuz  **Görsel 6.5:** Adana kebabı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Dinlenmiş koyun etini zırhtan geçiriniz. **3.** Kuyruk yağını ayrı olarak zırhtan geçiriniz. **4.** Zırhlanmış et ve yağı karıştırınız. Karışımın üzerine tuz ve pul biber ekleyip malzemeleri yoğurunuz. **5.** Karışımı tekrar zırhtan geçiriniz. Homojen olması için karışımı tekrar yoğurunuz (Adana kebabının tescilli temel tarifi bu şekildedir.). **6.** Adana kebabını temel tarife ek olarak biberli ve sarımsaklı şekilde de yapabilirsiniz. Bunun için sap ve çekirdekleri ayıklanmış biber ve sarımsakları incecik oluncaya kadar zırhtan geçiriniz. **7.** Et karışımı ile biberli karışımı beraberce zırhtan geçiriniz. Homojen olması için karışımı elle yoğurunuz. **8.** Etli karışımı Adana kebabı şişlerine 0,5 cm kalınlığında ve 3 cm eninde olacak şekilde sıvayarak yapıştırınız (Bu işleme **eti şişe saplama** denir.). **9.** Elinizi biraz ıslatınız. Eti elinizin parmak boğumlarının izini de çıkararak şişe dengeli olarak yayınız (Adana kebabının porsiyonunda 170-180 g et olması gerekir.). **10.** Şişleri alevsiz, dumansız ve korlu ateşte çevirerek pişiriniz. **11.** Pişme esnasında çıkan yağlara pideleri bulayınız. **12.** Adana kebabını yağlanmış pideler, soğan salatası, yeşillikler, közlenmiş biber ve domates eşliğinde tabak servisi yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	3. UYGULAMA
KONU	KEBAPLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAŞARLI ŞEFTALİ KEBABI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak şeftali kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet kuzu gömleği 600 g karışık kuzu ve dana kıyma 150 g kaşar peyniri 1 adet kuru soğan ½ demet maydanoz 2-3 g kırmızı pul biber 2-3 g kimyon 30 g bayat ekmek içi Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuzu gömleğini güzelce yıkayınız ve yumuşaması için ılık suda 1 saat kadar bekletiniz. **3.** Soğan ve maydanozu chiffonade doğrayınız. **4.** Derin bir karıştırma kabına soğan, maydanoz, ekmek içi, kaşar peyniri rendesi ve kıymayı koyup karıştırınız. **5.** Karıştırma kabına baharatları ekleyip kıymalı harcı iyice yoğurunuz. **6.** Karıştırma kabının üzerini streç filmle kapatınız. Kıymalı harcı buzdolabında 10-15 dakika kadar dinlendiriniz. **7.** Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp harca oval şekil veriniz. **8.** Kuzu gömleğini tezgâha seriniz ve hazırladığınız harçları saracak genişlikte (8-9 cm eninde parçalar olacak şekilde) kesiniz. **9.** Harcı dolma sarma tekniği ile (kenarları içine katlanarak) sıkıca sarınız. Sarma işleminin bittiği yerden gömleği kesiniz. **10.** Bütün harcı gömleğe sardıktan sonra buzdolabında 1-2 saat dinlendiriniz. **11.** Kebapları dört veya beşli olarak iki şişe geçiriniz. **12.** Izgaranın sıcaklığını kontrol ediniz. Izgara pişirme işlemine hazır olunca şişleri ızgaraya diziniz. Arada çevirerek kebabı pişiriniz.



Görsel 6.6: Kaşarlı şeftali kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Şeftali kebabı, Kıbrıs'ın ünlü kebaplarındandır. Bu kebabın ilk ustası, şeftali kebabını seyyar arabasıyla dağıtırmış. Söylenti o ki o zamanlar mucidinin adıyla "Şef Ali kebabı" olarak anılırmış. Günümüzde isim evrilerek "şeftali kebabı" olmuştur.

6.1.2. Fırın Kebapları

Etlerin fırın veya benzeri ortamlarda doğrudan ateşe tutulmadan pişirilmesi (roti) tekniğiyle yapılan kebap türüdür. Bu teknikte fırının sıcaklığı iyi ayarlanmalıdır. Etin büyüklüğüne göre zaman ayarlamasına da çok dikkat edilmelidir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	4. UYGULAMA
KONU	KEBAPLAR	SÜRE: 5 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: DESTİ KEBABI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak desti kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kuşbaşı kuzu eti 3 adet domates 100 g sarımsak 4 adet sivri biber 70 g tereyağı 30-40 g hamur Yeteri kadar tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Domates ve biberleri mire poix doğrayınız. **3.** Sarımsakları ayıklayınız, sarımsaklar çok iriyse ikiye bölünüz. **4.** Büyük bir karıştırma kabına et, domates ve biberi koyunuz. **5.** Karıştırma kabına tuz ve karabiberi ekleyiniz. Karışımı ezmeden dikkatlice karıştırınız. **6.** Sebze ve et karışımını testiye doldurunuz. En üste tereyağı koyunuz. Testinin ağzını hamurla kapatınız. Hamura kürdanla 2-3 delik açınız. **7.** Testiyi fırına ya da ateşin üstüne koyunuz. **8.** Kebabı yaklaşık 2 saat pişiriniz ve fırından çıkarıp alevlendirmeye uygun bir kaba testiyi alınız. **9.** Az miktarda alevlendirici maddeyi testinin altındaki kaba koyunuz. Maddeyi dikkatlice yakıp testinin alevlenmesini sağlayınız. **10.** Alevlenmiş testiyi güvenlik tedbirleri alınmış şekilde konuk masasına getirip gösteri şeklinde sunum yapınız. **11.** Alevler sönünce testiyi boyun kısmından dikkatlice kırıp kebabı servis yapınız.



Görsel 6.7: Desti kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Türkiye'de birçok şehir ve yörede (Yozgat, Nevşehir, Hasandağı vb.) desti kebabı yapılır. Tariflere bazı yörelerde soğan, arpacık soğanı ve çeşitli baharatlar; bazı yörelerde ise patates de eklenir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	5. UYGULAMA
KONU	KEBAPLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SOĞAN KEBABI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak soğan kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kıyma 1-1,5 kg küçük kuru soğan 50 ml nar ekşisi 100 ml ılık su Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına kıyma, tuz ve karabiberi koyup yoğurunuz. Yoğurma işlemini rahat yapmak için ellerinizi ıslatınız. **3.** Kıymanın üstünü örtünüz ve kıymayı buzdolabında dinlendiriniz. **4.** Soğanları tam ortadan ve alttan koparmadan kesiniz. Daha fazla kebap eti yerleştirebilmek için soğanların içlerinden karşılıklı birer-ikişer kat alınız. **5.** Kebap harcını, hazırladığınız soğan sayısı kadar parçaya bölünüz. Harçtan parçalar koparıp yuvarlayınız. Soğanları koparmadan, harçla dikkatlice doldurunuz. **6.** Soğanları bir tepsiye düzgünce diziniz. **7.** Bir kâseye 50 ml ılık su ve tuz koyup karıştırınız. Karışımı soğanların üzerine gezdiriniz. **8.** Soğan ve kebapları önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında renkleri değişinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişiriniz. **9.** Tepsiyi fırından çıkarınız. Bir bardağa 50 ml su ve nar ekşisini koyup karıştırınız ve kebabın üzerine gezdiriniz. **10.** Tepsinin üstünü yağlı pişirme kağıdı ile örtünüz ve tepsiyi tekrar fırına veriniz. Kebabı yaklaşık 20 dakika daha pişiriniz. **11.** Tepsiyi gösteri amacıyla masaya getirip sununuz.



Görsel 6.8: Soğan kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Gaziantep'in meşhur kebaplarından soğan kebabı, mangalda da yapılır. Kıymasına kırmızı toz biber veya biber salçası konan soğan kebabı tarifleri de vardır.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	6. UYGULAMA
KONU	KEBAPLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TEPSİ KEBABI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tepsi kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg kadar az yağlı kıyma 2 adet soğan 2-3 diş sarımsak 2 adet domates 1 bağ maydanoz 1 adet patates 2-3 adet yeşil biber 25-30 g domates salçası 5–6 diş sarımsak 25-30 g tereyağı 100 ml su Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Maydanozu, bir adet soğanı ve sarımsakları chiffonade doğrayınız. **3.** Karıştırma kabına kıyma, tuz, karabiber, maydanoz, soğan ve sarımsağı koyup iyice yoğurunuz. **4.** Tepsiyi tereyağı ile yağlayınız ve harcı tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında yayınız. **5.** Patatesin kabuğunu soyunuz. Patatesi elma dilimi şeklinde doğrayınız. **6.** Soğanı ayıklayıp dörde veya altıya bölünüz. **7.** Domatesleri yıkayıp dörde bölünüz. **8.** Biberleri yıkayınız. Biberlerin üzerinde bıçakla bir-iki delik açınız. **9.** Kıymanın üzerini dilimlenmiş patates, domates, soğan ve yeşil biber ile süsleyiniz. **10.** Salçayı suda eritiniz ve tepsiye dökünüz. **11.** Tepsi kebabını önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişiriniz. **12.** Tepsiyi gösteri amacıyla masaya getirip sununuz.



Görsel 6.9: Tepsi kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Tepsi kebabı, birçok ilimizde değişik isimlerle yapılır. Kıymanın içine çok ince doğranmış biber ve salça eklenerek yapılan tepsi kebabı tarifleri de vardır.

6.1.3. Tencere Kebapları

Geleneksel Türk mutfağının önemli yemeklerinden olan tencere kebapları; etle sebzelerin birlikte piştiği, malzemelerin birbirine daha iyi karıştığı ve yemeğin doğal sosu olan pişirme suyunun daha lezzetli olduğu yemeklerdendir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	7. UYGULAMA
KONU	TENCERE KEBAPLARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TAS KEBABI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tas kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuzu kuşbaşı 1 adet soğan 2 adet patates 1 adet havuç 40-50 g domates salçası 40-50 g tereyağı 400 ml sıcak su Yeterince tuz, karabiber ve kekik	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanları small dice, havuç ve patatesleri medium dice doğrayınız. **3.** Etleri yıkayınız ve etlerin suyunu süzünüz. **4.** Tencereye tereyağının bir kısmını koyup kızdırınız. **5.** Tencereye etleri koyunuz ve suyunu salıp çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika soteleyiniz. **6.** Tencereye kalan tereyağını koyup soğanları kavurunuz. **7.** Tencereye salçayı ekleyiniz ve kokusu çıkıncaya kadar kavurunuz. **8.** Tencereye sıcak su, patates ve havuçları ekleyiniz. **9.** Tencereye tuz ile baharatları ekleyiniz. Yemeği kısık ateşte yaklaşık 25-30 dakika pişiriniz. **10.** Etler pişince lezzet kontrolü yapınız. Ocağı kapatıp tas kebabını on dakika dinlendirdikten sonra servis yapınız.



Görsel 6.10: Tas kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Patatesler, ön kızartma işlemine tutulup yemeğe eklenebilir. Etlerle sebzelerin pişme süreleri farklı olduğundan zamanlama iyi ayarlanmalıdır.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	8. UYGULAMA
KONU	TENCERE KEBAPLARI	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ORMAN KEBABI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak orman kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuşbaşı kuzu eti 1 adet kuru soğan 100-150 g bezelye 1 adet patates 1 adet havuç 1 adet domates 1-2 diş sarımsak 15-20 g biber salçası 15-20 g domates salçası 300-350 ml et suyu 1 adet defne yaprağı 30 g ayçiçeği yağı 10-15 g tereyağı Yeterince tuz, karabiber, pul biber ve kekik	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanları small dice, patates ve havuçları medium dice, sarımsakları ince doğrayınız. **3.** Tencereye bol su koyup içine tuz atınız. **4.** Tencereye havuç ve bezelyeleri koyup biraz haşlayınız. Haşlanan sebzeleri süzüp beklemeye alınız. **5.** Tencereye ayçiçeği yağı koyup kızdırınız. Etleri kendi suyunu salıp çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika soteleyiniz. Tencereye biraz sıcak su ekleyip etleri orta ateşte yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **6.** Başka bir tencereye tereyağını koyup soğanları kavurunuz. **7.** Soğanlar kavrulmaya başlarken tencereye sarımsakları ekleyip kavurunuz. **8.** Tencereye salçaları ekleyip kokusu çıkıncaya kadar kavurunuz. **9.** Tencereye domatesleri ekleyip yumuşayıncaya kadar kavurunuz. **10.** Tencereye patates, havuç ve bezelyeleri ekleyiniz. Sebzeleri karıştırarak bir süre daha kavurunuz. **11.** Tencereye etleri ve sıcak et suyunu ekleyiniz. **12.** Tencereye defne yaprağı ve baharatları ekleyip yemeği kaynatınız. **13.** Ocağı kısınız ve tencerenin kapağını kapatınız. Yemeği yaklaşık 10-15 dakika kadar etler iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz. **14.** Yemeğin lezzet kontrolünü yapınız. **15.** Ocağı kapatıp defne yaprağını tencereden çıkarınız ve orman kebabını 10-15 dakika dinlendiriniz.



Görsel 6.11: Orman kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Orman kebabı yapılırken sebzelerin pişme süreleri farklı olduğundan zamanlama iyi ayarlanmalıdır. Yemek fazla pişerse sebzeler dağılabilir. Ön haşlama yapmadan sebzeler çiğ konarak da pişirme işlemi yapılabilir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	9. UYGULAMA
KONU	TENCERE KEBAPLARI	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ALİNAZİK KEBABI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak alinazik kebabı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500-600 g ince doğranmış kuşbaşı kuzu eti ya da zırh kıyması 6 adet patlıcan 400 g süzme yoğurt 100 g tereyağı 4-5 g pul biber 1-2 g karabiber 4-5 g tuz 4-5 diş sarımsak	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Patlıcanları fırın veya közde pişiriniz. Patlıcanlar soğuyunca kabuklarını soyunuz. Patlıcanları kuşbaşı doğrayınız. **3.** Sarımsakları eziniz. **4.** Yoğurt sosunu yapmak için bir kâseye süzme yoğurdu koyunuz. Sarımsak ve tuzu yoğurda ekleyip iyice karıştırınız. **5.** Tavaya kuşbaşı etleri ya da zırh kıymasını koyup kavurunuz. **6.** Tavaya karabiberi ekleyiniz. **7.** Közlenmiş patlıcanları tabaklara porsiyonlayınız. Patlıcanların üzerine yoğurt sosunu dökünüz. **8.** Sos tavasında tereyağını eritiniz, pul biberi yağda karıştırarak kavurunuz. **9.** Patlıcanların üzerine etleri ekleyiniz. **10.** Tabakların üzerine pul biberli yağı gezdiriniz. **11.** Alinazik kebabını közlenmiş biber, közlenmiş domates, bulgur pilavı (veya pirinç pilavı) ve domates ezme ile sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 6.12: Alinazik kebabı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Alinazik kebabı yüzyıllardır yapılan, Gaziantep yöresine ait yemeklerdendir. Bu kebapta zırhta çekilmiş et, tek çekilmiş kıyma veya küçük olarak doğranmış kuşbaşı kuzu eti kullanılabilir.

Yemeğin adıyla ilgili yaygın olarak iki rivayet vardır. Birinci rivayete göre Antep'i ziyaret eden Sultan I. Selim, kendisine sunulan pek çok lezzet arasından en çok alinazik kebabını fark eder ve beğenir. Sultan Selim'in alinazik kebabını yedikten sonra "Hangi eli nazik yaptı bunu?" diye sorması üzerine bu yemek, literatüre "alinazik" olarak geçer. İkinci rivayet ise bölgenin Arap nüfusuna yakınlığı ile ilgilidir. Buna göre Arapçada "güzel" anlamındaki "ala" ile "yemek" anlamındaki "nazik" kelimelerinin birleşmesiyle bu kebabın ismi ortaya çıkmıştır.

6.2. KÖFTELER

Köfteler, Türk mutfağında sık tüketilen et yemeklerindendir. Köftenin temel malzemesi olarak koyun veya dana kıyması kullanılır. Bu et türlerinin karıştırılarak kullanıldığı köfteler de vardır. Güneydoğu, Doğu Anadolu ve Akdeniz Bölgesi'nde köfte yapımında ince bulgur da kullanılmaktadır.

Türkiye'de köfte yapılırken kıyma, genellikle tek başına kullanılmaz. Yumuşaklık, kabarıklık ve lezzeti artırmak için kıyma harcına bayat ekmek içi, pirinç, ince bulgur, domates, soğan, maydanoz, yumurta, baharat gibi malzemeler eklenir. Bu uygulama, farklı besin gruplarında yer alan malzemelerin birlikte kullanılmasını sağladığından dengeli beslenme açısından önemlidir.

6.2.1. Kuru Köfteler

Kıymanın çeşitli malzemelerle yoğrulup tava ya da ızgarada kızartılması usulüyle yapılan köftelere genel olarak **kuru köfte** adı verilir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	10. UYGULAMA
KONU	KÖFTELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İNEGÖL KÖFTE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak İnegöl köfte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
850 g dana döş kıyma 150 g orta yağlı kuzu kıyma 2 adet orta boy kuru soğan 10 g karbonat 7-8 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru soğanları rendenin ince kısmıyla rendeleyip soğanların suyunu sıkınız. **3.** Karıştırma kabına kıyma, soğan, karbonat ve tuzu koyup 10-15 dakika kadar yoğurunuz. **4.** Köfte harcını ağzı kapalı şekilde bir gece buzdolabında bekletiniz. **5.** Köfte harcını buzdolabından çıkarınız. 10-15 dakika dinlendirdikten sonra tekrar yoğurunuz. **6.** Köfte harcına parmak şekli veriniz. Bunun için iki yöntem kullanabilirsiniz. Birinci yöntemde harca elle şekil veriniz. Diğer yöntemde ise harcı düz bir zeminde yağlı kâğıt üzerine dikdörtgen şeklinde açınız. Harca bıçakla eşit şekilde dikey ve yatay kesikler atıp harcı parmak şeklinde dilimleyiniz. **7.** Köfteleri orta ateşte, kızgın tavada ya da çok harlı olmayan ızgarada çevirerek kızartınız.



Görsel 6.13: İnegöl köfte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

SIRA SİZDE

Türkiye'de kaç çeşit köfte yapıldığını ve bunların isimlerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	11. UYGULAMA
KONU	KÖFTELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: AKÇAABAT KÖFTESİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Akçaabat köftesi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
850 g yağsız dana ön kol eti ya da kaburga eti 150 g dana iç yağı (çember yağı) 9-10 diş sarımsak 200 g kuru ekmek içi 2-3 g karabiber 7-8 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Eti ve iç yağını kıyma makinesinden çektiriniz. Bu imkân yoksa kıyma ile iç yağını karıştırma kabına koyup 8-10 dakika yoğurunuz. **3.** Sarımsakları rendeleyiniz. **4.** Karıştırma kabına kuru ekmek içi, sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip harcı 10-15 dakika iyice yoğurunuz. **5.** Köfte harcını rulo hâline getiriniz. Harçtan eşit parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayınız. Biraz bastırarak çok kalın veya çok ince olmayan, yuvarlak formda köfteler elde ediniz. **6.** Köftelerin üstünü streç filmle örtünüz ve köfteleri buzdolabında 2-3 saat dinlendiriniz. **7.** Köfteleri özellikle odun kömüründe ızgarada çevirerek kızartınız. **8.** Akçaabat köftesini közlenmiş domates ve biber eşliğinde tabak servisi yapınız.



Görsel 6.14: Akçaabat köftesi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

1900'lü yılların başlarında Trabzon'un Akçaabat ilçesindeki bir lokantada yapılan Akçaabat köftesi, ilçenin adıyla anılmaktadır ve yöresel bir lezzet olmuştur. Günümüzde yapımında karbonat, maden suyu vb. kullanılan Akçaabat köftesi tariflerine de rastlanmaktadır.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	12. UYGULAMA
KONU	KÖFTELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISLAMA KÖFTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıslama köfte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg dana kıyma (500 g dana kaburga ve 500 g dana kol) 1 orta boy soğan 80-100 g ufalanmış bayat ekmek içi 30-40 ml süt 10 g kimyon 7-8 g karabiber 10 g kırmızı toz biber 20 g tuz **Islama İçin** İnce dilimlenmiş bayat ekmek 600-700 ml kemik suyu 50 g kırmızı toz biber 100 g ayçiçeği yağı (Tereyağı kullanılabilir.) Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı rendeleyiniz ya da chiffonade doğrayınız. **3.** Bir kâseye ekmek içlerini koyup sütle ıslatınız. **4.** Karıştırma kabına kıyma, soğan, ekmek içi, tuz ve baharatları koyup harcı iyice yoğurunuz. **5.** Köfte harcının üzerini streç filmle kapatınız ve harcı buzdolabında en az 1 saat dinlendiriniz. **6.** Köfte harcından cevizden biraz küçük, yaklaşık 15-17 g olacak şekilde parçalar koparıp harca elle şekil veriniz (Islama köfte biraz küçük olur.). **7.** Islama karışımını yapmak için tavaya ayçiçeği yağı koyup ısıtınız ve toz biberi kavurunuz. **8.** Tavaya tuz ve kemik suyunu ekleyip karıştırınız. **9.** Islama karışımını biraz kaynatınız. **10.** Ekmek dilimlerini karışıma batırıp ızgaraya koyunuz. **11.** Köfteleri ızgaraya diziniz ve çevirerek kızartınız. **12.** Kızaran ekmekleri ızgaranın ateşsiz bölümünde beklemeye alınız. **13.** İki dilim kızarmış ekmeği servis tabağına koyunuz. Ekmeklerin üzerine 8-10 adet köfte diziniz.



Görsel 6.15: Islama köfte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Islama köfte ekmeklerini ıslama sosuna batırıp hemen çıkarmak gerekir. Ekmekler, ıslama sosunda çok kalırsa ızgarada çevirirken dağılır.

6.2.2. Sulu Köfteler

Köftelerin sulu formda pişirilip servis yapıldığı yemeklerdir. Sulu köfteler için Türk mutfağında yemeğin suyunun sos olarak kullanılmasının köftelere uygulanmış hâlidir, denebilir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	13. UYGULAMA
KONU	SULU KÖFTELER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İZMİR KÖFTE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak İzmir köfte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
½ kg kıyma 4 adet patates 4 adet yeşil biber 2 adet domates 1 adet soğan 60-70 g galeta unu ya da ekmek kırıntısı 1 adet yumurta 250-300 ml ayçiçeği yağı 2-3 g tuz 2-3 g kimyon 2-3 g karabiber **Sosu İçin** 40-50 g ayçiçeği yağı 20 g salça 2 tane domates 350-400 ml sıcak su Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı rendeleyiniz. **3.** Karıştırma kabına kıyma, soğan, ekmek kırıntısı, yumurta, tuz, karabiber ve kimyonu koyup iyice yoğurunuz. **4.** Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparınız ve harca parmak şekli veriniz. **5.** Köfteleri bir tabağa dizip dinlenmeye alınız. **6.** Patatesleri elma dilimi, domatesleri halka şeklinde doğrayınız. **7.** Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp biberleri ikiye bölünüz. **8.** Tavaya ayçiçeği yağını koyup kızdırınız. Önce patatesleri, sonra köfteleri kızartınız. **9.** Domatesleri rendeleyiniz. **10.** Sosu yapmak için başka bir tavaya ayçiçeği yağını koyup kızdırınız. Salçayı birkaç dakika yağda kavurunuz. Rendelenmiş domatesi tavaya ekleyiniz ve sosu karıştırarak 4-5 dakika pişiriniz. **11.** Tavaya sıcak su ve tuz ekleyiniz. Sosu 5-6 dakika karıştırarak kaynatınız. **12.** Uygun bir fırın kabına patates ve köfteleri düzgünce diziniz. Biber ve domatesleri de fırın kabına yerleştirdikten sonra üzerine sosu dökünüz. **13.** Köfteleri önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişiriniz. **14.** İzmir köfteyi fırından çıkarınız ve 10 dakika kadar dinlendirip servis yapınız.



Görsel 6.16: İzmir köfte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	14. UYGULAMA
KONU	SULU KÖFTELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SULU KÖFTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sulu köfte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g kıyma 50-60 g bulgur 2 diş sarımsak 2 adet orta boy soğan 4 adet orta boy patates 35-40 ml ayçiçeği yağı 60-70 g domates salçası 80-100 g un (köfteleri bulamak için) 500 ml sıcak su Yeterince tuz, karabiber ve pul biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Bir adet soğanı rendeleyiniz. **3.** Karıştırma kabına kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, bulgur, tuz, karabiber ve pul biberi koyup harcı iyice yoğurunuz. **4.** Patatesleri soyup large dice doğrayınız ve kararmaması için su içinde bekletiniz. **5.** Köfte harcından patateslerle orantılı olacak şekilde cevizden küçük parçalar koparınız. Harca elinizle yuvarlak şekil veriniz ve köfteleri un serilmiş tepsiye atınız. Tepsiyi arada sallayarak köftelerin unlanmasını sağlayınız. **6.** Diğer soğanı brunoise doğrayınız. **7.** Tencereye ayçiçeği yağı koyup soğanları 2-3 dakika kavurunuz. **8.** Tencereye salçayı ekleyiniz ve birkaç dakika daha karıştırarak kavurunuz. **9.** Tencereye patatesleri ekleyiniz ve 2-3 kere karıştırarak kavurduktan sonra sıcak su ekleyiniz. **10.** Yemek kaynamaya başladıktan sonra köfteleri tencereye yavaşça ekleyiniz. Yemeği 1-2 kere dikkatlice karıştırınız ve kısık ateşte 25-30 dakika kadar pişmeye bırakınız. **11.** Sulu köftenin lezzet kontrolünü yapıp karabiber ve pul biberi yemeğe ekleyiniz.



Görsel 6.17: Sulu köfte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Sulu köfteye eklenecek sıcak su patates ve köfteleri örtecek seviyede olmalıdır. Pişme esnasında su eksilirse tencereye bir miktar daha eklenebilir. Köfte pişerken arada dikkatlice karıştırılmalıdırr çünkü yapımında kullanılan un, dibe çöküp tencerenin dibinin tutmasına sebep olabilir. Sulu köfte patates ve havuç kullanılmadan da yapılabilir.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	15. UYGULAMA
KONU	SULU KÖFTELER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: HARPUT KÖFTE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Harput köfte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kıyma 1 adet kuru soğan 400 g köftelik bulgur 35-40 g domates salçası 35-40 g biber salçası 5-10 g mor reyhan (kuru) ½ demet maydanoz 10 g pul biber Yeterince tuz **Sosu İçin** 40-50 g domates salçası veya 1-2 adet domates rendesi 30-40 g tereyağı 400-500 ml sıcak su Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı rendeleyiniz. **3.** Karıştırma kabına kıyma, soğan, reyhan, tuz, pul biber ve salçaları koyup harcı iyice yoğurunuz. **4.** Karıştırma kabına bulgur ekleyiniz ve köfte harcını yoğurmaya devam ediniz. **5.** Maydanozları chiffonade doğrayınız. **6.** Karıştırma kabına maydanozları ekleyip köfte harcını iyice yoğurunuz. **7.** Köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparınız. Harca elinizle yuvarlak şekil veriniz. Köftelerin alt ve üstünden hafifçe bastırarak köftelere tekerlek şeklini veriniz. **8.** Tencereye tereyağı koyup eritiniz, salça veya domates rendesini kavurunuz. **9.** Tencereye sıcak su ekleyip yemeği kaynamaya bırakınız. **10.** Tencereye köfteleri ve tuzu ekleyiniz. **11.** Köfteleri yaklaşık 15 dakika pişiriniz. **12.** Yemeğin lezzet kontrolünü yapınız. **13.** Köfteleri kevgirle dikkatlice çıkarıp bir kaba alınız **14.** Köfteleri porsiyonlayınız. Köftelerin üzerine içinde piştiği sostan gezdiriniz. Harput köfteyi sıcak olarak servis yapınız.



Görsel 6.18: Harput köfte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6.3. SAKATATLAR

Dünya mutfağında gastronomik değer olarak kabul edilen sakatatlar, Türk mutfak kültüründe hem sofraları renklendirmiş hem de damaklara değişik lezzetler katmıştır. Eskiden hayvancılığın yaygın olarak yapılması ve sakatatların ucuz olması sebebiyle halk tarafından çokça tüketilmiştir. Önceleri sosyal statü olarak varlıklıların itibar etmediği sakatatlar, zaman içerisinde halkın en çok tükettiği et olmuştur. Günümüzde tüm dünyada tercih edilen, besin değeri yüksek yiyecekler olarak sofralarda yerini almıştır.

Hayvanın hiçbir yerini ziyan etmeyen göçer Türklerin kaynayan kazanlarından eksik olmayan ayaklar, 15-16. yüzyıl sonrası İstanbul çorbacılarında işlendikten sonra paça çorbası olarak yaygınlaşmıştır. İşkembe, kelime kökeni olarak Farsça olsa da Balkan mutfak kültürüyle birlikte İstanbul'da harmanlanıp günümüzdeki lezzetine kavuşmuştur. Hayvanların ciğerleri de dar gelirlilerin tükettiği etler olmuştur. Bilhassa İstanbul'a göçmüş ve o dönem hamallık ya da amelelik yapan Arnavutların ve fakir halkın itibar ettiği ciğerin satışını da genellikle Arnavut asıllı vatandaşlar yapmıştır (Görsel 6.19). Günümüzde çok tüketilen Arnavut ciğeri, adını o dönemden almıştır.



Görsel 6.19: Osmanlı'da seyyar ciğer satıcısı

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	16. UYGULAMA
KONU	SAKATATLAR	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ARNAVUT CİĞERİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Arnavut ciğeri yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
700-800 g kuzu ya da dana ciğeri 2 adet kuru soğan 400-500 ml ayçiçeği yağı 100 g un ¼ demet maydanoz Yeterince tuz, karabiber, kimyon ve sumak Yeterince zeytinyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Ciğeri temizleyiniz ve large dice doğrayınız. Ciğeri süzgece koyup kanın süzülmesini sağlayınız. **3.** Soğanları piyazlık doğrayınız ve hafif sıkarak soğanların suyunu alınız. **4.** Maydanozu chiffonade doğrayınız. **5.** Bir kabın içine maydanoz ve soğanları koyunuz. Sumak ve tuz ekleyip salatayı karıştırınız. **6.** Soğan salatasını uygun bir tabağa alınız. Salatanın üzerine zeytinyağı gezdirip salatayı servise hazır hâle getiriniz. **7.** Kızartma tavasına ayçiçeği yağı koyup kızdırınız. **8.** Unu bir kaba koyunuz. Ciğerleri unun üzerine dökünüz ve karıştırarak tüm ciğerlerin unlanmasını sağlayınız. Ciğerleri bir elekte hafif hafif sallayarak fazla undan arındırınız. **9.** Unlanmış ciğerleri kızgın yağa atıp sertleşmemesi için 3 dakika pişiriniz. **10.** Ciğerleri kevgirle çıkarıp kapaklı bir kaba alınız. Ciğerlerin üzerine tuz, karabiber ve kimyon serpip kapağını kapatınız. **11.** Arnavut ciğerini porsiyonlayıp soğan salatasıyla tabak servisi yapınız.



Görsel 6.20: Arnavut ciğeri

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	17. UYGULAMA
KONU	SAKATATLAR	SÜRE: 6 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PAÇA ÇORBASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak paça çorbası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
6 adet kuzu ayağı 1 l su 40-50 g un 70-75 g tereyağı 1 adet yumurta sarısı ½ limonun suyu 50 ml sirke 3-4 diş sarımsak 2 adet defne yaprağı Yeterince tuz ve kırmızı toz biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuzu ayaklarını usulüne göre iyice temizleyip yıkayınız. Ayakları tencereye koyunuz. Bir litre su, defne yaprakları ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakınız. **3.** Ayakları tencerede yaklaşık 2, düdüklü tencerede ise 1 saat kadar pişiriniz. Ayaklar pişince defne yapraklarını tencereden çıkarınız. Ocağı kısınız. **4.** Meyaneyi yapmak için tavaya 50 g tereyağı koyup eritiniz. Unu karıştırarak kavurunuz. **5.** Tenceredeki haşlama suyundan bir kepçe alıp kontrollü bir şekilde meyaneye azar azar ekleyiniz. Topaklanma olmaması için meyaneyi sürekli karıştırınız. **6.** Bir kâseye yumurta sarısını ve limon suyunu koyup çırpınız. Haşlama suyundan yarım kepçe alıp kâseye ekleyiniz ve meyaneyi çırpmaya devam ediniz. **7.** Limonlu karışımı meyaneye azar azar ve karıştırarak ekleyiniz (Bu işlemler, topaklanma ve kesilme olmaması için çok kısık ateşte ve meyane sürekli karıştırılarak yapılmalıdır.). **8.** Meyaneyi ocaktan alıp kaynayan çorbaya dikkatlice ve karıştırarak ekleyiniz. **9.** Çorbanın lezzet kontrolünü yapınız. **10.** Çorbayı biraz daha kaynatıp ocağı kapatınız. **11.** Sarımsakları eziniz ya da rendeleyiniz. **12.** Bir kâseye sirke koyunuz ve sarımsağı ekleyip karıştırınız. **13.** Küçük bir tavaya 20-25 g tereyağını koyup kırmızı toz biberi kavurunuz. **14.** Paça çorbasını kâselere posiyonlayıp çorbanın üzerine tereyağlı kırmızı toz biberi gezdiriniz.



Görsel 6.21: Paça çorbası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Paça çorbası, koyun dışında keçi veya dana ayaklarıyla da yapılabilir. Ayaklar piştikten sonra ayıklanarak çorbaya katılabileceği gibi tüm olarak da servis yapılabilir. Paça çorbasının çeşitli tarifleri vardır. Soğan ve salçalı paça çorbası da Türkiye'de çok makbuldür.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	18. UYGULAMA
KONU	SAKATATLAR	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **CİĞER SARMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ciğer sarma yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kuzu karaciğeri 1 kuzu iç gömlek yağı (ciğer zarı) 200 g pirinç 5-6 dal taze nane veya 20 g kuru nane 1 demet taze soğan veya 1 büyükbaş kuru soğan 25-30 g dolmalık fıstık 20 g kuş üzümü 2 adet yumurta 20 g eritilmiş tereyağı 100-120 ml sıcak su Yeteri kadar tuz ve karabiber	1. İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. 2. Gömlek yağını yumuşaması için bol ılık su içinde beklemeye bırakınız. 3. Ciğeri yıkayıp büyük parçalar hâline getiriniz ve 10 dakika haşlayınız. 4. Haşladığınız ciğeri küçük parçalar hâlinde doğrayınız. Doğrama sırasında ciğerin damarlarını temizleyiniz. 5. Pilav tenceresine tereyağını koyup fıstıkları biraz pembeleşinceye kadar kavurunuz. 6. Pirinci yıkayıp süzünüz ve tencereye ekleyiniz. 3-4 dakika daha kavurma işlemine devam ediniz. 7. Tencereye sıcak su ekleyip pilavı kendi suyunu çekinceye kadar pişiriniz. 8. Soğanları brunoise doğrayınız. 9. Ocağı kapattıktan sonra tencereye soğan, tuz, karabiber, nane ve kuş üzümünü ekleyip pilavı karıştırınız. 10. Pilavı 10 dakika kadar dinlenmeye bırakınız. 11. Kuzu gömleğini düzgün bir şekilde tezgâha seriniz. Gömleği porsiyon büyüklüğüne göre parçalara bölünüz. 12. Pilavın içine bir yumurtayı kırıp pilavı karıştırınız. 13. Pilavı gömleğin içine porsiyonlayınız (Bu işlemi boş bir kâsenin içine gömleği yayıp, pilavı doldurduktan sonra gömleği kapatarak yapabilirsiniz. Böylece hem porsiyonlama hem de şekil verme kolay olur.). 14. Gömleğin kâsenin üstünde kalan tüm kenarlarını birleştiriniz. Kâseyi fırın tepsisine ters çeviriniz. Tüm gömlekleri doldurup tepsiye diziniz. 15. Bir kâseye diğer yumurtayı kırıp çırpınız. 16. Gömleklerin üzerine çırpılmış yumurtayı sürünüz. Gömleği ıslattığınız sudan 200-250 ml kadarını alıp kaynatınız ve tepsinin kenarından ekleyiniz. 17. Ciğer sarmayı önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişiriniz.



Görsel 6.22: Ciğer sarma

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ARAŞTIRINIZ

Ciğer sarmanın hangi yöreye ait olduğunu araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

6. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	19. UYGULAMA
KONU	SAKATATLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BEYİN SALATASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak beyin salatası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet kuzu beyni 10-15 ml sirke Yeterince tuz **Sos ve Üzeri İçin** ½ adet limonun suyu 10 g sirke 50 g zeytinyağı 1 diş sarımsak 8-10 dal maydanoz Yeterince tuz ve kırmızı toz biber  **Görsel 6.23:** Beyin salatası	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Beyni bol su içinde dikkatlice yıkayınız. **3.** Tencereye bol su, sirke ve tuzu koyup kaynatınız. **4.** Tencereye beyni koyunuz ve yaklaşık 20 dakika yumuşayıncaya kadar haşlayınız. **5.** Beyni kevgirle dikkatlice alınız ve buzlu suya koyunuz. **6.** Beynin zarını dikkatlice ayıklayınız. **7.** Beyni isteğe göre doğrayıp ya da tüm olarak servis tabağına alınız. Beynin üzerine dikey ve yatay kesikler atınız. **8.** Bir kâseye limon suyu, sirke, zeytinyağı ve rende sarımsağı koyup karıştırınız. Hazırladığınız sosu haşlanmış beynin üzerine gezdiriniz. **9.** Maydanozu chiffonade doğrayınız. **10.** Beynin üzerine maydanoz ve kırmızı toz biber serpip beyin salatasını tabak servisi yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Söğüş kültürü, Türkiye'de çok eskilerden bu yana yaygındır. Selçuklu Devleti'ne kadar giden ve yörük kültürünün günümüze uzanan lezzeti olan kuzu söğüş, Türk mutfak kültürünün önemli zenginliklerindendir. Eskiden "tandırbaş" olarak adlandırılan söğüş ustaları, meşakkatli ve uzun işlemler sonucunda hazırladıkları söğüş etleriyle nam salmıştır.

Kuzu, dil, beyin, kelle eti vb. söğüş et satan dükkânlar günümüzde artık kapanmaya yüz tutmuş ve bu gelenek kaybolmaya başlamıştır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise "D", yanlış ise "Y" yazınız.

1. ( ) Etler, Türk mutfağında son yıllarda kullanılmaya başlanmış malzemelerdendir.
2. ( ) Kebaplar, Türkiye'de çok tüketilir ve birçok kebap çeşidi vardır.
3. ( ) Fırın kebaplarında en önemli unsur, zamanlamadır.
4. ( ) Köfteler; kuru köfteler, fırın köfteleri ve sulu köfteler olarak üçe ayrılır.
5. ( ) Modern Türk mutfağı, Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra gelişmiştir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

6. Sulu köfte yaparken patates ve köfteleri örtecek kadar ..... eklenmelidir.
7. Paça çorbası, koyun ayakları ya da ..... ayaklarıyla yapılabilir.
8. Köftenin temel malzemesi olarak ..... kullanılır.
9. Türklerin beslenmesinde ..... ön plana çıkmıştır.
10. İstenen sonucun alınabilmesi için kebapta kullanılacak etin ..... çok önemlidir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdakilerden hangisi günümüzdeki zengin Türk mutfak kültürünün dinamiklerinden değildir?
A) Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar olan coğrafyanın etkileri
B) Orta Asya göçebelik dönemi gelenekleri
C) Göç sırasında karşılaşılan uygarlıkların gelenek ve alışkanlıkları
D) Avrupa'da yaşanan kaotik durum
E) Anadolu'da Türklerden önce yaşayan halkların gelenek ve alışkanlıkları

12. Türk mutfağına göre en makbul olan et aşağıdakilerden hangisidir?
A) Sürekli beslenmiş, semiz hayvanların etleri
B) Düzenli olarak yemle beslenmiş deve eti
C) Doğal ortamında beslenen hayvanların taze ve dinlenmiş etleri
D) Yemle beslenen genç dana etleri
E) Çok semirmemiş, zayıf hayvanların etleri

13. Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağına özgü fırın kebaplarından değildir?
A) Soğan kebabı B) Tepsi kebabı C) Desti kebabı D) Şeftali kebabı E) Kuzu tandır

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

14. Türk mutfak kültüründe sakatatlar neden önemlidir? Örneklerle açıklayınız.

15. Köftelerin Türk mutfağı açısından önemi nedir? Örneklerle açıklayınız.



7. ÖĞRENME BİRİMİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR

KONULAR

7.1. KOMPOSTOLAR

7.2. HOŞAFLAR

TEMEL KAVRAMLAR

- kuru meyve
- şeker
- şurup

HAZIRLIK SORULARI

1. Sizce kompostolar hangi meyvelerle hazırlanabilir?
2. Hoşaf yapımında hangi pişirme teknikleri kullanılıyor olabilir?

GİRİŞ

Birkaç yüzyıl önce Türkiye'ye gelen yabancı gözlemcilerin çoğu, suyun Türkler için gastronomik önemine dikkat çekmiştir. İstanbul'un ileri gelenleri, sofralarında daima kentin en iyi sularını bulundurmuştur. **Saka** adı verilen su satıcıları; iyi suları kaynaklarından tulum veya tenekelere doldurup, sırtlarına vurarak ya da eşek sırtında mahallelere taşımıştır. Böylece İstanbul halkı, şifalı saydıkları iyi suları içmiştir.

Komposto ve hoşaflar, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yiyecek çeşitlerindendir. **Hoşaf**, aslında kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbettir. Hoşafın ana malzemesi şeker, su ve kuru meyvelerdir. Kuru meyveler yerine taze meyveler kullanılırsa buna **komposto** adı verilir. Avrupa'da ise "komposto" denince kuru veya taze meyve ayrımı yapılmamaktadır. Yine de Batı'da popüler olan kompostolar genellikle taze meyvelerle yapılmış olanlardır. Türklerin ve Batılıların damak tadı, komposto ve hoşaf yapımı için kullanılan kuru ve yaş meyve tercihinde birbirinden ayrılmaktadır. Türkler, kurutulduğu için şekerli tadı daha yoğun olan kuru meyveleri tercih ederken Batılılar, taze olduğu için şeker oranı daha düşük olan taze meyveleri tercih etmiştir. Farklılık, tatlının az veya çok şekerli olması yönündeki tercihle ilgilidir. Burada belirleyici olan, meyvenin doğal şeker miktarıdır.

Hoşaf ve komposto yapımında her çeşit meyve kullanılabilir (Görsel 7.1). Bu meyveler daima önceden hazırlanmalıdır. Gerekiyorsa meyve kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılır, yine gerekiyorsa kesilerek veya elle ayrılarak dilimlenir. Hemen her meyve yıkanıp süzülür, komposto ya da hoşafa susuz olarak ilave edilir.



Görsel 7.1: Çeşitli meyvelerle hazırlanmış komposto ve hoşaflar

BİLGİ KUTUSU

15. yüzyıldan 18. yüzyılın sonralarına kadar Osmanlı mutfağında en çok üretilen tatlıların helvalar, meyveli şekerlemeler, reçeller, hoşaflar ve şerbetler olduğu; Osmanlı başkentine gelen yabancı gezginlerin tanıklıklarından, şölenlerde yapılan ikramlardan, saray muhasebe defterlerinden ve yemek tariflerinden anlaşılmaktadır.

7.1. KOMPOSTOLAR

"Komposto" kelimesi Türkçeye İtalyancadan geçmiştir. Kompostonun şurubu, kullanılan meyvenin sululuğuna bağlı olarak bazı değişimler gösterse de genellikle bir ölçü şekere iki ölçü su olarak hazırlanır. Komposto yapımında meyvelerin şeker şurubuna eklenmeleri ve pişme süreleri, sertliklerine göre değişir. Örneğin sert bir meyve olan ayva, önce sadece su ile 7-8 dakika haşlanır. Şeker eklenip 5 dakika kaynatıldıktan sonra ağır ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir. Kiraz veya vişne kompostosu yapılacaksa önce şeker şurubu hazırlanıp kaynatılır (Görsel 7.2). Şurup biraz kaynayınca tencereye meyveler eklenir ve sadece bir dakika şurubun içinde pişirilip komposto ocaktan alınır.



Görsel 7.2: Sarı kiraz kompostosu

Çilek türü hassas meyvelerden komposto yapımı biraz daha zordur. Şeker şurubu bir taşım kaynatıldıktan sonra tencere ocaktan alınır ve çilek, tenceredeki şeker şurubuna eklenir. Bu tür nazik meyveler yıkanmaya ve fazla dokunmaya gelmediği gibi ateş üzerindeki şuruba da dayanamaz. Buna karşın meyvelerin aromaları çok yoğun ve kolay hissedilebilir. Kompostosu çilek gibi yapılan bir başka meyve de mandalinadır. Dilimlerin üzerindeki zarları temizlenir. Kaynatılıp ocaktan alınmış şeker şurubuna eklenir. Mandalinanın kokusu çilek kadar keskin olmadığından şeker şurubuna bir miktar mandalina suyu eklenerek kompostonun kokusu artırılır.

DİKKAT

Aroması yoğun olmayan meyvelerin komposto ve hoşaflarının tat yoğunluğunu artırmak için hazırlanan şuruba meyve suyu eklenebilir.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	1. UYGULAMA
KONU	KOMPOSTOLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ELMA KOMPOSTOSU

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak elma kompostosu yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g elma 200 g toz şeker 500 ml su 4 adet karanfil  **Görsel 7.3:** Elma kompostosu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Elmaları soyup ikiye bölünüz ve elmaların çekirdek yataklarını çıkarınız. **3.** Elmaları soğuk su dolu bir tencereye koyup kaynatınız. **4.** Ocağı kısınız. Elmaları biraz yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzünüz. **5.** Başka bir tencereye şeker, su ve karanfilleri koyunuz. **6.** Şekerli karışımı 5 dakika kaynatınız. **7.** Ocağı kısınız ve tencereye haşlanmış elmaları ekleyip 10 dakika daha pişiriniz. **8.** Tencereyi ocaktan alınız ve kompostoyu soğumaya bırakınız. **9.** Elma kompostosunu 30-40 dakika buzdolabında dinlendirip servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	2. UYGULAMA
KONU	KOMPOSTOLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ARMUT KOMPOSTOSU**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak armut kompostosu yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g armut 500 ml su 200 g toz şeker  **Görsel 7.4:** Armut kompostosu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Armutların kabuklarını soyunuz. **3.** Her bir armudu dörde bölüp armutların çekirdek yataklarını çıkarınız. **4.** Suyu ve şekeri bir tencereye koyup şeker eriyinceye kadar karıştırınız. **5.** Şurubu kaynatınız. **6.** Tencereye armut dilimlerini ekleyiniz. **7.** Ocağı kısınız ve kompostoyu 4-5 dakika kaynatınız. **8.** Tencereyi ocaktan alınız ve kompostoyu soğumaya bırakınız. **9.** Armut kompostosunu 30-40 dakika buzdolabında dinlendirip servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	3. UYGULAMA
KONU	KOMPOSTOLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇİLEK KOMPOSTOSU

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çilek kompostosu yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g küçük boy çilek 750 g toz şeker 1 l su	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Çilekleri birkaç kez yıkayınız. **3.** Şekeri ve suyu bir tencereye koyunuz ve karıştırarak kaynatınız. **4.** Tencereyi ocaktan alınız ve şurubu 3 dakika bekletiniz. **5.** Tencereye çilekleri koyup kompostoyu karıştırınız ve soğumaya bırakınız. **6.** Çilek kompostosunu 30 dakika buzdolabında dinlendirip servis yapınız.



Görsel 7.5: Çilek kompostosu

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	4. UYGULAMA
KONU	KOMPOSTOLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KURU ÜZÜMLÜ AYVA KOMPOSTOSU**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ayva kompostosu yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
350 g ayva 150 g kuru üzüm 1,5 l su 500 g toz şeker  **Görsel 7.6:** Kuru üzümlü ayva kompostosu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Ayvaları soyup ikiye bölünüz. Ayvaların çekirdek yataklarını temizleyip ayvaları 1 cm'lik küpler şeklinde doğrayınız. **3.** Kuru üzümleri yıkayıp süzünüz. **4.** Tencereye suyu koyunuz ve ayvaları ekleyip kaynatınız. **5.** Ocağı kısınız ve tencereye üzümleri ekleyiniz. Ayvaların yumuşaması için karışımı 10 dakika kaynatınız. **6.** Tencereye şekeri ekleyip kompostoyu karıştırınız. **7.** Komposto 5 dakika kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alınız. Kompostoyu soğumaya bırakınız. **8.** Kuru üzümlü ayva kompostosunu servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	5. UYGULAMA
KONU	KOMPOSTOLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak şeftali kompostosu yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg şeftali 500 ml su 100 g toz şeker	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Suyu ve şekeri bir tencereye koyunuz ve şeker eriyinceye kadar şurubu kaynatınız. **3.** Şeftalileri kabuklarının kolay soyulması için kaynar suda 30 saniye kadar bekletiniz. **4.** Şeftalileri sudan alıp kabuklarını soyunuz. **5.** Her bir şeftaliyi dörde bölüp şeftalilerin çekirdeklerini çıkarınız. **6.** Kaynayan şurubun içine şeftalileri koyunuz. **7.** Kompostoyu 4-5 dakika kaynatınız. **8.** Tencereyi ocaktan alınız ve kompostoyu soğumaya bırakınız. **9.** Şeftali kompostosunu 30 dakika buzdolabında dinlendirip servis yapınız.



Görsel 7.7: Şeftali kompostosu

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7.2. HOŞAFLAR

Hoşaf kelimesinin aslı "hoş ab"dır ve "hoş su." anlamındadır. Farça kökenli bu sözcük, zamanla bugün kullanıldığı biçime dönüşmüştür. Türklerin suya ilgileri, tatlılarında da görülmüştür. Pilav, börek gibi yemeklerin yanında ya da bu yemeklerden sonra hoşaf sunulması makbule geçen bir ikram sayılmıştır. Klasik menülerde bu birlikteliğe özen gösterilmiştir.

Osmanlı Dönemi'ndeki ziyafetler her zaman hoşafla biterdi. Her ziyafetin sonunda kahveden önce hoşaf sunulurdu. Sofraya iki kaşık konur. Biri ile çorba, diğeri ile susuzluğu gidermek için şerbet ve hoşaf içilirdi. Osmanlılar günde iki öğün yemek yerdi. Birinci yemek sabahın ilk saatlerindeki kahvaltı, ikinci yemek de güneşin batmasından hemen önceki akşam yemeğiydi. Öğle yemeği yenmezdi çünkü kahvaltı, doyurucu ve tok tutan bir yemekti. Bu yüzden öğlen kolay kolay acıkmazlardı. Acıkan olursa meyve, yoğurt vb. yer; ayran ya da hoşaf içerdi.

Tatlılar, Osmanlı mutfağında et kadar önemliydi ve tatlısız bir Osmanlı sofrası düşünülemezdi. Sıradan, günlük yemeklerde bile mutlaka bir tatlı yenirdi. Ziyafetlerde özellikle ramazan ayında sofralar helva, zerde, komposto, hoşaf gibi çeşitli tatlılarla donatılırdı. Ramazan ayında iftar ve sahur yemeklerinde pilav, börek gibi kuru yemeklerin arkasından daima komposto, hoşaf veya şerbet sunulurdu.

Osmanlı Dönemi'nde yapılan hoşaflar oldukça çeşitliydi. Günümüzde nadir de olsa yapılan ya da en azından adı bilinenler; kuru vişne, kuru kayısı (Görsel 7.8), kuru erik ve kuru üzüm hoşaflarıdır. Oysa dönemin yemek kitaplarında bunlara ek olarak misket elması, akça armudu, Ali Fakih eriği, bardaşa eriği, böğürtlen, razaki üzümü, portakal, nar ve taflan yemişinden (Gürcü kirazı) yapılan hoşaflar tarif edilmektedir.



Görsel 7.8: Kuru kayısı hoşafı

SIRA SİZDE

Daha önce hazırlamış olduğunuz Türk mutfağı yemeklerini de dâhil ederek içerisinde hoşaf bulunan bir menü hazırlayınız.

ARAŞTIRINIZ

Osmanlı Dönemi'nden günümüze ulaşan hoşaf çeşitlerini ve bunların nasıl hazırlandıklarını araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıf ya da atölye ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	6. UYGULAMA
KONU	HOŞAFLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KURU ÜZÜM HOŞAFI

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuru üzüm hoşafı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g kuru üzüm 1 l su 325 g toz şeker  **Görsel 7.9:** Kuru üzüm hoşafı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru üzümleri yıkayınız ve soğuk suda şişinceye kadar bekletip süzünüz. **3.** Bir tencereye üzümleri ve suyu koyup 5 dakika kaynatınız. **4.** Tencereye şekeri ekleyip karıştırınız ve hoşafı 3 dakika daha kaynatınız. **5.** Tencereyi ocaktan alınız ve hoşafı soğumaya bırakınız. **6.** Kuru üzüm hoşafını 30 dakika buzdolabında dinlendirip servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Refik Halit Karay, geleneksel İstanbul konak yaşamının zarafetini ve incelikli sofra kültürünü nostaljik bir üslupla anlattığı "Minelbab İlelmihrab" adlı eserinde şöyle der: "Zevk sahibi konaklarda hoşafın bağa ve muhallebinin kemik kaşıklarla içilip yenildiği zamana da yetiştim. Netekim evimiz böyle idi, mesela sofraya çekirdeksiz üzüm hoşafı sarı, uryanî eriği hoşafı koyu renkte bağa kaşıklarla beraber gelirdi. Renklerde bile içilen hoşafa uygunluk aranırdı. Maden, kemik, som veya tahta kaşık hoşafın lezzetini bozar, bağa ise artırır. Bunu, o hayata erişmiş olanlar pek iyi bilir." Karay, sadece bir yemek alışkanlığını değil geçmişin estetik anlayışını ve kültürel duyarlılığını da dile getirir. Hoşafın rengine uygun kaşık seçimi gibi ayrıntılarla dönemin görgü kurallarını ve inceliğini vurgular.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	7. UYGULAMA
KONU	HOŞAFLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KURU VİŞNE HOŞAFI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kuru vişne hoşafı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8-10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuru vişne 1 l su 500 g toz şeker 	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Vişneleri yıkayıp süzünüz. **3.** Tencereye suyu koyup kaynatınız. **4.** Tencereye vişneleri koyup kısık ateşte 5 dakika kaynatınız. **5.** Tencereye şekeri karıştırarak ekleyiniz ve hoşafı 3 dakika daha kaynatınız. **6.** Tencereyi ocaktan alınız ve hoşafı soğumaya bırakınız. **7.** Kuru vişne hoşafını 30 dakika buzdolabında dinlendirip servis yapınız.

Görsel 7.10: Kuru vişne hoşafı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	8. UYGULAMA
KONU	HOŞAFLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ELMALI KIZILCIK HOŞAFI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak elmalı kızılcık hoşafı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8-10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g kızılcık kurusu 250 g elma kurusu 2 l su 500 g toz şeker	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kızılcık ve elma kurularını yıkayıp süzünüz. **3.** Tencereye suyu, kızılcık ve elma kurularını koyup kısık ateşte 10 dakika kaynatınız. **4.** Tencereye şekeri ekleyip hoşafı karıştırınız ve 3-4 dakika daha kaynatınız. **5.** Tencereyi ocaktan alınız ve hoşafı soğumaya bırakınız. **6.** Elmalı kızılcık hoşafını buzdolabında 30 dakika dinlendirip servis yapınız.



Görsel 7.11: Elmalı kızılcık hoşafı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	9. UYGULAMA
KONU	HOŞAFLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TAFLAN HOŞAFI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak taflan hoşafı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8-10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g kuru taflan 500 ml maden suyu 1,5 l su 300 g toz şeker	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kuru taflanları 1 gece önceden maden suyunda bekletiniz ve kullanmadan önce bol su ile yıkayıp süzünüz. **3.** Tencereye şekeri ve suyu koyup, kaynatarak şurup hazırlayınız. **4.** Tencereye taflanları ekleyip 5 dakika kaynatınız. **5.** Tencereyi ocaktan alıp hoşafı soğumaya bırakınız. **6.** Taflan hoşafını buzdolabında 30 dakika dinlendirip servis yapınız.



Görsel 7.12: Taflan hoşafı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	10. UYGULAMA
KONU	HOŞAFLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ANTEP FISTIĞI HOŞAFI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Antep fıstığı hoşafı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8-10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g Antep fıstığı 2 l su 300 g toz şeker	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Antep fıstıklarını haşlayıp suyunu süzünüz. Fıstıkların zarlarını soyunuz. **3.** Tencereye su ve şekeri koyup, karıştırarak şurubu hazırlayınız. **4.** Tencereye Antep fıstıklarını ekleyiniz. Hoşafı 15 dakika kaynatınız. **5.** Tencereyi ocaktan alınız ve hoşafı soğumaya bırakınız. **6.** Antep fıstığı hoşafını buzdolabında 30 dakika dinlendirip servis yapınız.



Görsel 7.13: Antep fıstığı hoşafı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

*Osmanlı saray mutfağında Antep fıstığı özellikle baklava ve şerbetli tatlılar için vazgeçilmezdi. **Antep fıstığı hoşafı**; kabuksuz ve tuzsuz Antep fıstıklarının su, şeker ve aromatik baharatlarla (tarçın, karanfil vb.) kaynatılmasıyla elde edilen tatlı bir içecektir. Klasik meyve hoşaflarından farklı olarak kuru yemiş bazlı olan bu hoşaf türü, özellikle yaz aylarında serinletici ve besleyici olduğu için tercih edilirdi.*

7. ÖĞRENME BİRİMİ	TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	11. UYGULAMA
KONU	HOŞAFLAR	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DUT KURUSU HOŞAFI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dut kurusu hoşafı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8-10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g karadut kurusu 2 l su 300 g toz şeker 20 ml gül suyu  **Görsel 7.14:** Dut kurusu hoşafı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Dut kurusunun 50 g'ını bir kaba koyup ayırınız. Kalan dut kurularını tencereye koyup su ekleyiniz. Karışımı 5 dakika kaynatıp süzünüz. **3.** Başka bir tencereye süzdüğünüz dut kurusu suyunu ve şekeri koyunuz. Hoşafı 10 dakika kaynatınız. **4.** Ayırdığınız dut kurularını tencereye ekleyip hoşafı 5 dakika daha kaynatınız. **5.** Tencereyi ocaktan alınız ve hoşafı soğumaya bırakınız. **6.** Dut kurusu hoşafını buzdolabında 30 dakika dinlendirip servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Komposto ve hoşaflar sadece kuru yemeklerin yanında servis yapılır.
2. ( ) Komposto sıcak olarak servis yapılır.
3. ( ) Komposto ve hoşaflar tek çeşit meyveden hazırlanır.
4. ( ) Kuru meyveler, hazırlık aşamasında biraz su içerisinde bekletilir.
5. ( ) Komposto ve hoşafların dekorasyonunda kuru yemişler kullanılabilir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

6. Hoşaf sözcüğü dilimize ..... geçmiştir.
7. Osmanlıda sıradan günlük yemeklerde bile mutlaka ..... yenirdi.
8. Hoşafta kuru meyve yerine taze meyve kullanılırsa ..... adını alır.
9. Osmanlıda ..... öğün yemek yenirdi.
10. Osmanlı Dönemi’nde ziyafetler her zaman ..... biterdi.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı Dönemi’ndeki yemek kitaplarında tarifi verilen hoşaf çeşitlerinden biri değildir?
A) Ali Fakih eriği
B) Bardaşa eriği
C) Halil İbrahim kirazı
D) Razaki üzümü
E) Taflan yemişi

12. Aşağıdakilerden hangisi Osmanlı Dönemi’nde sofralarda fazla yer almazdı?
A) Hoşaf B) Komposto C) Su D) Şerbet E) Şurup

13. Komposto kelimesi Türkçeye hangi dilden geçmiştir?
A) Almanca B) Bulgarca C) Fransızca D) İngilizce E) İtalyanca

14. Komposto şurubundaki şeker ve su oranı aşağıdakilerden hangisidir?
A) 1'e 1
B) 1'e 2
C) 2'ye 1
D) 2'ye yarım
E) 3'e 2

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

15. Hoşafların sıcak olarak servis yapılması nasıl sonuçlar doğurur? Açıklayınız.

16. Komposto yapımında şurup yerine tatlandırıcı olarak hangi malzemeler kullanılabilir?



8. ÖĞRENME BİRİMİ

HAMUR ÜRÜNLERİ

KONULAR

8.1. KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

8.2. MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

8.3. EKMEK ÇEŞİTLERİ

8.4. ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

8.5. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA

8.6. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA

8.7. YAĞLI HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA

TEMEL KAVRAMLAR

- bisküvi
- ekmek
- maya
- pandispanya
- pataşu

HAZIRLIK SORULARI

1. Hamur ürünlerinin hazırlanmasında hamurun kalitesini etkileyen faktörler neler olabilir?
2. Hamur ürünlerini süslemede hangi malzemeler kullanılabilir?

GİRİŞ

Hamur ürünleri, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Kahvaltıdan kutlamalara, ikramlıklardan atıştırmalıklara kadar pek çok kullanım alanı olan bu ürünlerin uygun tekniklerle hazırlanması, hamurun kalitesine etki eden en önemli hususlardan biridir. Bununla birlikte hamur ürünleri hazırlarken çalışma ortamının ısısı, ürünün uygun ısıda pişirilmesi, malzemelerin ölçüsü, malzemelerin kalitesi gibi unsurlara dikkat edilmesi ortaya başarılı bir ürün çıkmasını sağlar.

8.1. KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Kıyılarak yapılan hamurlarda un ve yağ oranının doğru ayarlanması önemlidir. Kullanılan yağ miktarı, una göre genellikle %40-60 oranındadır. Yağ; hamura gevreklik, lezzet, renk ve koku katar. Hamuru yapmak için un, tezgâhın üzerine elenir ve ortası havuz şeklinde açılır. Ölçülü olarak hazırlanan soğuk yağ, bıçakla kıyılır (Görsel 8.1a) ve unla birlikte ufalanır. Böylece yağın una yedirilmesi sağlanır (Görsel 8.1b). Hazırlanan ürün çeşidine göre diğer malzemeler de karışıma eklenir ve hamur, yoğrularak toparlanır (Görsel 8.1c). Bir süre dinlendirildikten sonra kullanılır.



Görsel 8.1: Kıyılarak yapılan hamur hazırlama

Kıyılarak yapılan hamurlarla bisküvi, kurabiye, tuile, tulip, tart, kiş gibi pek çok ürün hazırlanabilir.

Bisküvi: Un, yağ, kabartıcılar ve çeşidine göre ek malzemelerle tatlı veya tuzlu olarak hazırlanabilen; sert, kuru ve küçük çaplı ürünlerdir. Fındıklı sable bisküvi, vanilyalı ay bisküvi, marmelatlı bisküvi, iki renkli bisküvi, baton sale (tuzlu çubuk), peynirli bisküvi, savoyer (kedidili) bisküvi, biscotti (biskoti) vb. bu gruptadır. Bu grubun içinde yer alan savoyer bisküvi, temel bisküvi çeşitlerindendir. Klasik, tatlı ve tuzlu bisküvilerin dışında farklı bir yöntemle hazırlanır. Savoyer bisküvi; tiramisu, charlotte (şarlot), trifle (tırayfil) gibi tatlıların yapımında kullanılır.

Kurabiye: Un, yağ, kabartıcılar (gerektiğinde) ve çeşidine göre ek malzemelerle tatlı veya tuzlu olarak hazırlanabilen küçük çöreklerdir. Kahveli kurabiye, kuru üzümlü kurabiye, acı badem kurabiyesi vb. kurabiyeler çeşitli süsleme teknikleri kullanılarak daha ilgi çekici hâle getirilebilir. Günümüzde özel günler için kişiye özel kurabiyeler de tasarlanıp hazırlanmaktadır.

Tuile (Tüil): Un, yağ, şeker ve yumurta akıyla tatlı veya tuzlu olarak hazırlanan; hafif, kuru ve gevrek bir kurabiyedir. Kelime olarak Fransızca'da "kıvrık çatı kiremitleri" anlamındadır. Kiremit şeklinde, kavisli veya dantel gibi delikli olarak hazırlanır. Tuile hamurunu lezzetlendirmek için hamura portakal veya limon kabuğu rendesi, çikolata, baharat, susam, çerez, vanilya, kakao, tarçın vb. eklenebilir. İkram olarak sunulabildiği gibi tatlı veya pasta süslemede de kullanılır.

Tulip: Kelime olarak "lale" anlamına gelir. Tuile hamurunun pişirildikten sonra hamura çeşitli kalıplarla lale şekli verilmesi ile yapılır.

Tart: Ana malzeme olarak un ve katı yağ (margarin, tereyağı) ile hazırlanıp özel kalıplara yerleştirilen, çeşitli dolgu malzemeleriyle tatlı veya tuzlu olarak hazırlanan hamur ürünüdür. Tartlarda dolgu malzemesi olarak birçok taze ve dondurulmuş meyve, bu meyvelerden hazırlanan sos ve püreler kullanılır. Tartta daha yumuşak bir dolgu malzemesi tercih edilecekse pastacı kreması kullanılabilir. Kullanılan dolgu malzemesinin tart ile uyumlu olması gerekir. Tartların hazırlanmasında büyük kalıplar kullanılır. Tartlar tek kişilik, daha küçük kalıplarla hazırlandığında **tartolet** adını alır. Genellikle üstü açık şekilde hazırlanır. Aynı hamur ile üstü kapalı olarak hazırlandığında ise **pay** adını alır. Örneğin elmalı tart, vişneli pudingli tart, cevizli tartolet, şeftalili pay, vişneli pay, elmalı pay.

Kiş: Tart hamuruna dolgu malzemesi olarak krema ya da beşamel sos eklenip; üzerine sebze, tavuk gibi malzemeler konarak hazırlanan ve bir tür böreğe benzeyen hamur ürünüdür. Bu ürünlere kabaklı kiş, ıspanaklı kiş, patlıcanlı kiş, pırasalı kiş ve tavuklu kiş örnek verilebilir..

Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlanırken çeşitli araçlar kullanılır. Hamur yoğurma kapları, elek, oklava, merdane, bıçak, kaşık, çatal, kâse ve tabaklar, rulet, terazi, kaserol, kopat, ölçü kapları, çeşitli şekillerde tart ve tartolet kalıpları, duy, krema torbası, yumurta fırçası, fırın, fırın tepsisi vb. en çok kullanılan araçlardır. Bu araçların hem amaca hizmet etmesi hem de sağlıklı malzemeden yapılmış olmasına dikkat edilmelidir. Ayrıca araçların ergonomik, kolay yıpranmayan ve dezenfekte edilmeye uygun malzemeden üretilmiş olanları seçilmelidir.

Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlanırken ürünün özelliğine göre temel ve yardımcı gereçlere ihtiyaç duyulur. Kullanılan gereçlerin kalitesi, hazırlanan ürünün kalitesini de etkiler. Hazırlanan ürünün çeşidi ve özelliğine göre çok çeşitli yardımcı gereçler kullanılır. Kıyılarak yapılan hamurlardan ürün hazırlanırken kullanılan temel gereçler genellikle un, yağ, şeker veya tuz, yumurta ve kabartıcılardır.

DİKKAT

Tatlı veya tuzlu bisküvi, kurabiye, tart, pay gibi ürünlerin hamurları hazırlanırken tereyağı bıçakla kıyılarak una yedirildiği için bu yöntem "kıyılarak hazırlanan hamurlar olarak" adlandırılmıştır.

8.1.1. Kıyılarak Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Kıyılarak yapılan hamurlar hazırlanırken bazı noktalara dikkat etmek gerekir. Bunlar şu şekilde sıralanabilir:

- Kıyılarak yapılan hamurların içindeki yağ oranı fazla olduğu için hazırlanması sırasında hamur, çalışma ortamının sıcaklığından daha fazla etkilenebilir. Bu nedenle çalışma ortamı serin olmalıdır.
- Tarif dikkatlice okunmalı ve kullanılan tüm gereçler ölçülerek eksiksiz hazırlanmalıdır. Örneğin hamura tarifin dışında un eklenmemelidir. Fazla un, hamuru katılaştırıp ürün kalitesini olumsuz etkiler. Gereçlerin çalışmaya başlanmadan önce ölçülmesi, çalışmada planlılık ve kolaylık sağlar.
- Un, pudra şekeri, kakao gibi malzemeler elenerek kullanılmalıdır.
- Hamur yoğrulurken yapılan hatanın düzeltilmesi zor olduğu için yoğurma işlemi önemlidir. Hamuru yoğurma işlemi ne çok fazla ne çok az olmalıdır. Gereçler, yoğurma işleminin gereğinden az yapılması durumunda homojen bir şekilde karışmaz. Ürün istendiği gibi bir sonuç vermez. Fazla yoğurmada ise elin sıcaklığının etkisiyle yağ eriyeceği için hamur yumuşak olur ve hamura istenen şeklin verilmesi zorlaşır. Pişirme sırasında üründe yayılma olur ve kabuk oluşur.

- Hazırlanan hamur, sertleşmesi için daima soğutulmalıdır. Streç filme sarılıp buzdolabında 30 dakika bekletilmelidir. Bunun amacı, ilk olarak hamuru hazırlama esnasında oda sıcaklığına geçmekte olan yağı tekrar eski hâline getirmektir. İkinci olarak ise açığa çıkan glüteni dinlendirip, hamuru şekillendirirken kırılmasını önlemek ve hamuru açmada kolaylık sağlamaktır.
- Soveyer bisküvi türü özel bisküviler karıştırılarak hazırlanır. Karışımın sönmemesi için karıştırma işlemi spatulayla yavaş yavaş ve alttan üste doğru havalandırılarak yapılır. Buna **katlama** veya **fold etme** denir.

8.1.2. Hazırlanan Ürünlerde Aranan Özellikler ve Ürünü Süsleme

Kıyılarak yapılan hamurlar hazırlandıktan sonra hamura şekil vermek için kullanılan yöntemler şunlardır:

- Kalıp ve kopatlar ile şekillendirme (sable bisküvi, şeker hamurlu kurabiye vb.)
- Krema torbası ile sıkarak şekillendirme [kedidili bisküvi, spritz (şiprits) vb.]
- Keserek şekillendirme [rulo bisküvi, biscotti (biskoti) vb.]
- Kalıpta şekillendirme (tartolet, tart vb.)
- Elle şekillendirme [dereotlu kurabiye, tuzlu çubuk (baton sale-baton seyıl) vb.]

Şekillendirilen hamur önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir. Bunun için fırını 10 dakika önce ısıtmak yeterlidir. Fırın sıcaklığı, ürün çeşidine göre 150-180 °C olmalıdır. Ürünler, yeterli ısıdaki fırında alt ve üstleri hafif kızarıncaya kadar pişirilmelidir. Fırın kapağı, pişirme sırasında açılmamalıdır çünkü kapak açıldığında fırının iç ısısında değişiklik oluşur. Bu durum, pişmekte olan ürünün kalitesini olumsuz etkiler. Pişen ürün fırında bekletilmeden çıkarılmalıdır. İlk sıcaklığı geçen ürün spatula ile tepsiden alınmalıdır. Ürünün tepside kalması durumunda tepsinin sıcaklığı ile ürün pişmeye devam eder.

Kıyılarak yapılan hamurlardan hazırlanan ürün -ürünün özelliğine göre değişse de- pişirildikten sonra genellikle açık pembe renkte olmalıdır. Üründe yanık görünümü ve tadı olmamalıdır. Yumurta ve karbonat kullanılan ürünlerde bu malzemelerin kokusu gelmemelidir. Kıyılarak yapılan hamurdan hazırlanan ürünler, gevrek ve ağızda kolay dağılır özellikte olmalıdır (Bu durum, ürünün pişme süresi ve hamurun fazla yoğrulup yoğrulmaması ile ilgilidir.).

Hazırlanan ürünler, ürünün özelliği ve yaratıcılığa göre farklı şekillerde süslenir. Ürünlerin süslenmesi, ürünlerin çekiciliğini artırır. Marmelatlı ve çikolata soslu ürünler; Hindistan cevizi rendesi, ceviz, fıstık, badem, toz ya da file fındıkla süslenebilir. Tuzlu ürünlerin süslemesinde susam ve çörek otu kullanılabilir. Sable bisküvi türü ürünler pişirildikten sonra üzerine pudra şekeri serpilebilir. Tart ve tartoletler; çeşitli meyve, krema ve çikolata sosları ile süslenebilir. Kurabiyelerin süslemesinde ise royal icing (royal aysing), şeker hamuru (fondan), granül şekerler ve çikolata kullanılabilir.

ARAŞTIRINIZ

Kıyılarak yapılan hamur ürünlerinin süslemesinde kullanılan farklı teknikleri araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	1. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MARMELATLI SABLE BİSKÜVİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak marmelatlı sable bisküvi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 17 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 250 g tereyağı 200 g pudra şekeri 5 g vanilin 5 g kabartma tozu 1 adet yumurta **Süslemek İçin** Yeterince pudra şekeri ve marmelat	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu tezgâh ya da geniş bir kaba eleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açıp içerisine kıyılmış yağı ve pudra şekerini ekleyiniz. **3.** Pudra şekerini ve yağı elinizle karıştırıp krem hâline getiriniz. Yumurta ve vanilini de malzemelere ekleyip, kenarlardan un alarak hamuru yoğurunuz. **4.** Hamuru 15-20 dakika dinlendiriniz. **5.** Fırını 170 °C'a getirip ısıtınız. **6.** Dinlenen hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açınız. **7.** Hamuru kalıpla kesiniz. **8.** Daha küçük bir kalıp kullanarak hamurun yarısını ortası açık olacak şekilde kesiniz. **9.** Şekil verdiğiniz hamuru fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz ve tepsiyi fırına sürünüz. **10.** Bisküvileri fırında 15 dakika pişiriniz. **11.** Düz olarak kestiğiniz bisküvilerin üzerine marmelat sürünüz. **12.** Ortası açık olan, ılık bisküvilerin üzerine pudra şekeri serpiniz ve bunları diğer bisküviler ile birleştiriniz (Sable bisküviyi sade olarak hazırlayıp, süsleme yapmadan servis yapabilirsiniz. Marmelat yerine tercihe göre çikolata sosu da kullanabilirsiniz. Sable bisküvinin tuzlu olarak hazırlanan çeşitleri de vardır.).



Görsel 8.2: Marmelatlı sable bisküvi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	2. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ZENCEFİLLİ BİSKÜVİ [GINGERBREAD (CİNCIRBIRED)]

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak zencefilli bisküvi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 30 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
240 g un 120 g tereyağı 100 g toz şeker 1 adet yumurta sarısı 10 g kabartma tozu 4 g tarçın 3 g toz zencefil 120 ml pekmez **Royal Icing Hazırlamak İçin** 15 ml hafif çırpılmış yumurta akı 15 ml limon suyu 115 g pudra şekeri	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Gereçleri kullanım sırasına göre tezgâha yerleştiriniz. **3.** Unu tezgâh ya da geniş bir kaba eleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Diğer malzemeleri unun ortasına ekleyiniz. Unu yanlardan azar azar alarak hamuru yoğurunuz. **4.** Homojen şekilde hazırladığınız hamuru buzdolabında 20 dakika dinlendiriniz. **5.** Fırını 170 °C'a getirip ısıtınız. **6.** Dinlenen hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlıkta açınız. **7.** Hamuru kalıp ile kesiniz ve fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştiriniz. **8.** Tepsiyi fırına sürüp kurabiyeleri 15 dakika pişiriniz. **9.** Royal icing hazırlamak için limon suyu ve yumurta akını iyice karıştırınız. Karışıma pudra şekerini yavaş yavaş ekleyiniz. Hazırladığınız karışımı krema torbasına doldurunuz (Royal icingi tercihe göre gıda boyasıyla renklendirebilirsiniz.). **10.** Soğuyan zencefilli bisküvileri royal icing ile süsleyiniz.



Görsel 8.3: Zencefilli bisküvi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	3. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **RULO BİSKÜVİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak rulo bisküvi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 30 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
275 g un 150 g buğday nişastası 150 g tereyağı 140 g pudra şekeri 2 adet yumurta 10 g kabartma tozu 5 g vanilin **Kakaolu Hamur İçin** 50 g kakao	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına tereyağı ve pudra şekerini koyunuz ve krem hâline gelinceye kadar mikserle çırpınız. İçine yumurta ve vanilini ekleyip çırpmaya devam ediniz. **3.** Karıştırma kabına un, buğday nişastası ve kabartma tozunu eleyerek ekleyiniz. Malzemeleri hamur hâline gelinceye kadar elinizle karıştırınız. **4.** Hamuru ikiye bölünüz. Hamurun yarısına kakao ekleyip hamuru yoğurunuz. **5.** Hazırladığınız iki farklı renkteki hamuru buzdolabında 15-20 dakika dinlendiriniz. **6.** Hamurların ikisini de dikdörtgen (25 x 30 cm) olacak şekilde yağlı kâğıtların arasında ayrı ayrı açınız. **7.** Kakaolu hamuru sade hamurun üzerine yerleştiriniz. Yağlı kâğıdı kaldırıp iki hamuru rulo yapınız. Ruloyu yağlı kâğıtla sarılı olarak buzdolabında 15-20 dakika dinlendiriniz. **8.** Hamuru buzdolabından çıkarıp 1 cm kalınlığında dilimleyiniz ve aralıklı olarak fırın tepsisine yerleştiriniz. **9.** Tepsiyi önceden 175 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **10.** Rulo bisküvileri 20-25 dakika pişiriniz.



Görsel 8.4: Rulo bisküvi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	4. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BİSCOTTİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak biscotti yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 25 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
360 g un 85 g tereyağı 135 g toz şeker 10 g kabartma tozu 10 g portakal kabuğu rendesi 2 adet yumurta	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına kıyılmış tereyağını ve şekeri koyup çırpınız. Ardından yumurtaları tek tek çırparak karışıma ekleyiniz. **3.** Portakal kabuğunu karışıma ekleyiniz. **4.** Un ve kabartma tozunu karışıma azar azar ekleyip hamuru yoğurunuz. **5.** Hamuru buzdolabında 15 dakika dinlendiriniz (Biscotti hamurunu hazırlarken içine isteğe göre yeteri kadar kabuksuz badem, tuzsuz fıstık, fındık, ceviz, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm vb. ekleyebilirsiniz.). **6.** Hamura yağlı kâğıt üzerinde baton şeklini veriniz. **7.** Hamuru fırın tepsisine koyunuz. **8.** Biscottiyi önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişiriniz. **9.** Biscottiyi 10 dakika kadar dinlendikten sonra 2 cm kalınlığında, verev olarak dilimleyiniz. **10.** Biscottileri fırın tepsisine diziniz ve biscottilerin her iki tarafını yedişer dakika daha pişiriniz.



Görsel 8.5: Biscotti

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	5. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SAVOYER BİSKÜVİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak savoyer bisküvi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 30 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g un 100 g toz şeker 30 g mısır nişastası 3 adet yumurta 5 g vanilin 5 g limon kabuğu rendesi 2 g tuz **Üzeri İçin** Yeterince pudra şekeri	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yumurtaların akı ve sarısını ayırıp ayrı kaplara koyunuz. **3.** Yumurta sarısının içine şeker, vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyiniz. Karışımı çırpıcı ile krema görünümüne gelinceye kadar çırpınız. **4.** Yumurta akının içine tuz ekleyiniz. Yumurta akını kar hâline gelinceye kadar çırpıcı ile çırpınız. **5.** Yumurta sarısı karışımına un ve nişastayı azar azar ekleyerek karıştırınız. Karışımı yumurta akıyla birleştiriniz. Bu aşamada yumurta akının sönmemesi ve sulanmaması için karışımı spatula ile dikkatlice karıştırınız. **6.** Krema torbasının ucuna 1,5 cm çapında düz duy takınız. Krema torbasının içine hamuru doldurunuz. **7.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **8.** Hamuru fırın kâğıdına 7-8 cm uzunluğunda aralıklarla sıkınız (Hamur artarsa diğer tepsi fırından çıkıncaya kadar hamuru buzdolabında bekletiniz.). **9.** Hamurun üstüne pudra şekeri serpiniz. **10.** Tepsiyi önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **11.** Savoyer bisküvileri 15 dakika pişiriniz.



Görsel 8.6: Savoyer bisküvi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	6. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TUZLU ÇUBUK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tuzlu çubuk yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 40 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g un 125 g tereyağı 85 ml ayçiçeği yağı 98 g yoğurt 4 g tuz 1 adet yumurta akı 10 g kabartma tozu **Üzeri İçin** 1 adet yumurta sarısı Yeterince çörek otu ve susam	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına unu eleyiniz ve unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına tereyağı, ayçiçeği yağı, yoğurt, tuz, yumurta akı ve kabartma tozunu ekleyip hamuru yoğurunuz. **3.** Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparınız. Bu parçaları elinizle rulo yaparak 10 cm uzatınız. **4.** Şekillendirdiğiniz hamuru aralıklı olarak fırın tepsisine diziniz. **5.** Yumurta sarısını bir kaba koyup çırpınız, fırça ile hamurların üzerine sürüp susam ve çörek otu serpiniz. **6.** Tepsiyi önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **7.** Tuzlu çubukları 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.7: Baton sale

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	7. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **UN KURABİYESİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak un kurabiyesi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 30 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 375 g tereyağı 250 g pudra şekeri 10 g kabartma tozu 5 g vanilin **Üzeri İçin** Yeterince pudra şekeri  **Görsel 8.8:** Un kurabiyesi	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına unu eleyiniz ve unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına pudra şekerini ve oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını ekleyiniz (Tereyağı yerine pastacılık sektöründe tercih edilen susuz margarin çeşitlerini de kullanabilirsiniz.). **3.** Pudra şekeri ve tereyağını kremsi bir kıvam alıncaya kadar elinizle karıştırınız. **4.** Karışım istenen kıvama ulaşınca içine kabartma tozu ve vanilin ekleyiniz. Yanlardaki unlardan azar azar alıp, yoğurarak homojen bir hamur elde ediniz. **5.** Hamuru buzdolabında 15-20 dakika dinlendiriniz. **6.** Hamurdan parçalar koparıp rulo yapınız. Bu parçaların üzerini çatalla çiziniz. Hamuru üçer cm uzunluğunda kesiniz (Un kurabiyesini tercihe göre farklı şekillerde hazırlayabilirsiniz.). **7.** Kurabiyeleri tepsiye diziniz ve önceden 175 °C'ta ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz. **8.** Soğuyan un kurabiyelerinin üzerine pudra şekeri serpiniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	8. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ŞEKER HAMURLU KURABİYE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak şeker hamurlu kurabiye yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 25 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
330 g un 240 g pudra şekeri 250 g tereyağı 5 g vanilin 2 adet yumurta 12 g toz tarçın (tercihe göre) **Süslemek İçin** Yeterince şeker hamuru **Şeker Hamurunu Açmak İçin** Yeterince nişasta	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına tereyağı ve yumurtayı koyup, çırparak kremsi bir karışım elde ediniz. **3.** Karıştırma kabına un, pudra şekeri ve vanilini eleyip karıştırınız. Bu karışımı tereyağlı karışıma azar azar ekleyip, yoğurarak yediriniz. **4.** Karışıma tercihe göre tarçın ekleyip hamuru yoğurunuz. **5.** Hamuru buzdolabında en az 30 dakika dinlendiriniz. **6.** Tezgâhı unlayınız. Hamuru tezgâhta 1 cm kalınlığında açınız. Hamuru istediğiniz bir kalıpla kesip şekillendiriniz ve fırın tepsisine diziniz. **7.** Tepsiyi önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz ve kurabiyeleri 15 dakika pişiriniz. **8.** Tezgâha biraz nişasta serpiniz ve şeker hamurunu açınız. **9.** Kurabiyeleri şekillendirdiğiniz kalıpla şeker hamurunu kesiniz. **10.** Kurabiyeler soğuyunca üzerine fırça ile yeteri kadar su sürünüz. **11.** Şeker hamurunu kurabiyenin üzerine yapıştırıp kurabiyeyi süsleyiniz.



Görsel 8.9: Şeker hamurlu kurabiye

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	9. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ÇİKOLATALI KURABİYE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çikolatalı kurabiye yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 20 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g un 150 g tereyağı 50 g pudra şekeri 100 g damla çikolata 50 g iri kıyılmış ceviz 2 adet yumurta sarısı 14 ml su 9 g tarçın 10 g kabartma tozu 5 g vanilin	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına yumurta sarılarını ve pudra şekerini koyup çırpınız. **3.** Karışıma tereyağı, su, tarçın, kabartma tozu ve vanilin ekleyiniz. Karışıma azar azar un ekleyip hamuru yoğurunuz. Hamura ceviz ve çikolata ekleyip hamuru toparlayınız. **4.** Hamura uzun rulo şekli veriniz. **5.** Hamuru buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **6.** Hamuru ikişer cm kalınlığında kesiniz ve fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştiriniz. **7.** Tepsiyi önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **8.** Çikolatalı kurabiyeyi 20-25 dakika pişiriniz.



Görsel 8.10: Çikolatalı kurabiye

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	10. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TUZLU KURABİYE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tuzlu kurabiye yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 30 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 300 g tereyağı 80 ml krema 1 adet yumurta sarısı 10 g kabartma tozu 15 g tuz **Üzeri İçin** 1 adet yumurta sarısı Yeterince çörek otu ve susam	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına unu eleyiniz ve unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına tereyağını kıyıp ekleyiniz. Unu ve yağı yavaş yavaş karıştırarak kum hâline getiriniz. **3.** Karışıma yumurta sarısı, krema, kabartma tozu ve tuzu ekleyiniz. Hamuru homojen bir karışım elde edinceye kadar yoğurunuz. **4.** Hamuru buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **5.** Hamura tercih ettiğiniz kopat ya da elinizle şekil veriniz. **6.** Kurabiyeleri fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz. **7.** Yumurta sarısını çırpıp kurabiyelerin üzerine sürünüz, çörek otu ya da susam serpiniz. **8.** Tepsiyi önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **9.** Tuzlu kurabiyeleri 15 dakika pişiriniz.



Görsel 8.11: Tuzlu kurabiye

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	11. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DEREOTLU KURABİYE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dereotlu kurabiye yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 25 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
375 g un 100 g tereyağı 100 g yoğurt 100 ml ayçiçeği yağı 10 g tuz 12 g toz şeker 10 g kabartma tozu 1 adet yumurtanın akı Yeterince kıyılmış dereotu **Üzeri İçin** 1 adet yumurtanın sarısı Yeterince çörek otu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu tezgâh ya da uygun bir kaba eleyiniz ve unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına tereyağı, yoğurt, ayçiçeği yağı, tuz, şeker, kabartma tozu ve yumurta akını ekleyiniz. **3.** Unu yanlardan azar azar alarak hamuru yoğurunuz. **4.** Dereotunu hamura ekleyiniz. **5.** Hamuru buzdolabında 20 dakika dinlendiriniz. **6.** Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparınız ve parçaları elinizle yuvarlayarak şekillendiriniz. **7.** Hamur parçalarını fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz. **8.** Kurabiyelerin üzerine yumurta sarısı sürünüz ve çörek otu serpiniz. **9.** Tepsiyi önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **10.** Dereotlu kurabiyeleri 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.12: Dereotlu kurabiye

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	12. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ELMA DOLGULU KURABİYE (GLÜTENSİZ)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak elma dolgulu kurabiye yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 24 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g glütensiz un 100 g tereyağı 120 g pekmez 100 ml zeytinyağı 25 g yoğurt 8 g karbonat 2 adet yumurta **Dolgu İçin** 4 adet orta boy elma 80 g kuş üzümü 50 g iri kıyılmış ceviz 12 g toz tarçın 60 g pekmez	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Elmaları rendeleyip tavaya koyunuz ve kendi suyunu çekinceye kadar pişiriniz (Ayva, havuç veya bal kabağı da kullanabilirsiniz.). **3.** Kuş üzümlerini ayıklayınız ve ılık suda bekletip süzünüz. **4.** Tavaya kuş üzümlerini ekleyiniz. **5.** Ceviz, toz tarçın ve pekmezi tavaya ekleyip harcı karıştırınız. **6.** Elmalı harcı ocaktan alıp soğumaya bırakınız. **7.** Unu eleyiniz ve unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına tereyağı, pekmez, zeytinyağı, yoğurt, karbonat ve yumurtayı ekleyip hamuru yoğurunuz. **8.** Hamuru 30 dakika dinlendiriniz. **9.** Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparınız. Hamuru elinizle bastırarak kahve tabağı büyüklüğünde açınız. **10.** Hamurun ortasına elmalı harçtan yeteri kadar koyunuz. Hamuru elmalı harcın dışarı akmasını engelleyecek şekilde iki yandan kapatınız. Hamuru hafifçe yuvarlayınız ve hamura elinizle şekil veriniz. **11.** Kurabiyeleri fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştiriniz. **12.** Tepsiyi önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **13.** Elma dolgulu kurabiyeleri 20-30 dakika pişiriniz.



Görsel 8.13: Elma dolgulu kurabiye

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	13. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TUİLE VE TULİP**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tuile ve tulip yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 15 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
75 g un 65 g tereyağı 90 g pudra şekeri 5 g vanilin 2 adet yumurtanın akı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına oda sıcaklığındaki tereyağını ve pudra şekerini koyup çırpınız. **3.** Başka bir karıştırma kabına yumurta akını koyup biraz çırpınız ve tereyağlı karışıma azar azar ekleyiniz. **4.** Ayrı bir kaba un ve vanilyayı eleyiniz ve tereyağlı karışıma azar azar ekleyerek hamuru yoğurunuz. **5.** Hamuru üstü kapalı olarak oda ısısında 30 dakika dinlendiriniz. **6.** Fırın tepsisinin üzerine silpat veya yağlı kâğıt seriniz. Hamura tepsi üzerinde istenen şekli veriniz. Hamuru ince bir tabaka hâlinde eşit paylaştırarak yayınız. **7.** Tepsiyi önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. Kurabiyeleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz (Pişme süresi, tuilenin büyüklüğüne göre değişmekle birlikte ortalama 5-10 dakikadır.). **8.** Tuileyi fırından çıkarınız. **9.** Tuileyi palet bıçağı ya da metal spatulayla gevşetiniz ve şekil alması için tuile kalıbı veya merdanenin üzerine yerleştiriniz [Tulip hazırlamak için pişen tuile hamuruna çeşitli kalıplarla lale şekli verilir (Görsel 8.14). Tulip, özellikle tatlı ve salatalarda dekor amaçlı kullanılır.]. **10.** Tuileleri tuile kalıbı veya merdaneden çıkarınız (Görsel 8.15).



Görsel 8.14: Tulip



Görsel 8.15: Tuile

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	14. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **VİŞNELİ TART**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak vişneli tart yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g un 200 g soğuk tereyağı 120 g pudra şekeri 5 g vanilin 15 ml soğuk su 1 adet yumurta sarısı **Üzeri İçin** 500 g çekirdeği ayıklanmış vişne 100 g toz şeker 5 g nişasta 50 ml su	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Sosu yapmak için vişne ve şekeri kaserole alınız. Vişneleri tamamen pişinceye ve suyunu salıp, yarı yarıya çekinceye kadar pişiriniz. **3.** Nişasta ve suyu bir kaba koyup karıştırınız. Karışımı vişnelerin üzerine ekleyiniz ve koyulaşıncaya kadar pişiriniz. **4.** Karıştırma kabına un, pudra şekeri ve vanilini eleyip karıştırınız. **5.** Unun ortasını havuz şeklinde açınız ve ortasına kıyılmış tereyağını ekleyiniz. Yağ ve un karışımını elinizle ufalayarak birbirine yediriniz. Karışım topaklanmaya başladığı zaman içerisine yumurta sarısı ve soğuk suyu ekleyiniz. Homojen bir hamur oluşuncaya kadar yoğurmaya devam ediniz. **6.** Hamuru merdane ile açınız. **7.** 26 cm'lik tart kalıbını yağlayıp hamuru kalıba yerleştiriniz. Hamurun kabarmaması için tabanına çatalla delikler açınız. **8.** Tart kalıbındaki hamuru buzdolabında en az 30 dakika dinlendiriniz. **9.** Tart hamurunu önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırına sürüp 15 dakika ön pişirme yapınız. **10.** Ön pişirilmesi tamamlanan tartı fırından çıkarınız. **11.** Tartın ortasına vişne sosunu döküp eşit şekilde yayınız. **12.** Visneli tartı tekrar fırına sürüp 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.16: Vişneli tart

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	15. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MEYVELİ TARTOLET**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak meyveli tartolet yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g un 150 g soğuk tereyağı 100 g pudra şekeri 5 g kabartma tozu 5 g vanilin 1 adet yumurta **Kreması İçin** 500 ml süt 60 g un 120 g toz şeker 5 g vanilin 18 g tereyağı **Üzeri İçin** 400 g mevsim meyveleri Yeterince meyve jölesi	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu tezgâha eleyiniz ve unun ortasını açınız. Unun ortasına soğuk tereyağı, pudra şekeri, kabartma tozu, vanilin ve yumurtayı ekleyiniz. Orta kısımdaki malzemeleri elinizle karıştırıp, yanlardan azar azar un alarak sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamuru bir kaba koyup buzdolabında en az 30 dakika dinlendiriniz. **4.** Kremayı yapmak için süt, un ve toz şekeri kaserole alıp karıştırınız. Karışımı koyulaşıp, kıvam alıncaya kadar pişiriniz. **5.** Kaserole tereyağı ve vanilin ekleyip kremayı çırpınız. **6.** Dinlenen hamuru merdane ile yaklaşık 1 cm kalınlığında açınız. Hamuru tartolet kalıbının boyutunda kesiniz. **7.** Tartolet kalıbını yağlayıp içine biraz un serpiniz. **8.** Kestiğiniz hamur parçalarını elinizle şekillendirip tartolet kalıbına yerleştiriniz. **9.** Pişerken kabarmaması için hamurun tabanına çatalla delikler açınız. **10.** Tartoletleri önceden 180 °C'ta ısıttığınız fırına sürüp 20 dakika pişiriniz. **11.** Tartoletleri ılıdıktan sonra kalıbından çıkarınız. **12.** Kremayı krema torbasına koyunuz ve tartoletlerin içine yeteri kadar sıkınız. **13.** Meyveleri dilimleyiniz ve tartoletlerin üzerine uygun şekilde yerleştiriniz. **14.** Meyvelere parlaklık vermek ve meyvelerin kararmasını önlemek için üzerine meyve jölesi sürünüz.



Görsel 8.17: Meyveli tartolet

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	16. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ELMALI PAY**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak elmalı pay yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g un 100 g soğuk tereyağı 65 g pudra şekeri 50 ml soğuk su **İçi İçin** 600 g elma 85 g toz şeker 10 g toz tarçın 18 g mısır nişastası 10 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu ve pudra şekerini tezgâha eleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına kıyılmış tereyağı ve soğuk suyu ekleyiniz. Unlu karışımla birlikte ovalayınız. **3.** Toparlanan hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **4.** Elmaları soyup bir kabın içine iri iri dilimleyiniz. Kabın içine toz şeker, toz tarçın, mısır nişastası ve limon suyunu ekleyip karıştırınız. **5.** Tezgâhı unlayınız. **6.** Dinlenen hamuru iki eşit parçaya bölünüz. Hamurun bir parçasını tezgâhta merdane ile açınız ve yağladığınız 20 cm'lik pay kalıbına yerleştiriniz. **7.** Hamurun kabarmaması için tabanına çatalla delikler açınız. **8.** Hamurun üstüne elmalı karışımı koyup eşit şekilde yayınız. Karışımın üzerine kalıbın ölçüsünde açtığınız diğer hamuru koyup, kenarlardan nazikçe bastırarak kapatınız. Hamurun ortasına artı şeklinde çentik açıp buhar çıkış noktası sağlayınız. **9.** Payı önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz. **10.** Elmalı payı üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişiriniz.



Görsel 8.18: Elmalı pay

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	17. UYGULAMA
KONU	KIYILARAK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISPANAKLI KİŞ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıspanaklı kiş yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g un 150 g soğuk tereyağı 10 g tuz 50 ml soğuk su 2 adet yumurta **İç Harcı İçin** 800 g ıspanak 1 adet orta boy soğan 20 ml ayçiçeği yağı Yeterince tuz ve kırmızı toz biber **Sosu İçin** 2 adet yumurta 200 ml krema Yeterince tuz **Üzeri İçin** 100 g rende kaşar peyniri  **Görsel 8.19:** Ispanaklı kiş	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu tezgâha eleyiniz ve unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına soğuk tereyağı, tuz, soğuk su ve yumurta ekleyiniz. Orta kısımdaki malzemeleri elinizle karıştırıp, yanlardan azar azar un alarak hamuru yoğurunuz. **3.** Hamuru buzdolabında en az 30 dakika dinlendiriniz. **4.** İç harcı yapmak için soğanı brunoise, ıspanağı chiffonnade doğrayınız. Tavaya ayçiçeği yağı koyunuz ve içine önce soğanı, sonra ıspanağı ekleyip soteleyiniz. Tavaya tuz ve kırmızı toz biber ekleyip harcı karıştırınız. Tavayı ocaktan alınız. **5.** Sosu yapmak için karıştırma kabına yumurtaları, kremayı ve tuzu koyup çırpınız. **6.** Tezgâha biraz un serpiniz. **7.** Hamuru merdane ile 26 cm'lik tart kalıbına uygun olacak ölçüde açınız. **8.** Tart kalıbını yağlayıp unlayınız. Hamuru tart kalıbına yerleştiriniz. **9.** Hamurun kabarmaması için tabanına çatalla delikler açınız. **10.** Kalıbı önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırına sürünüz ve hamur için 15 dakika ön pişirme yapınız. **11.** Hamuru fırından çıkarınız. Hamurun ortasına ıspanaklı harcı eşit şekilde yayınız. Sosu harcın üzerine gezdirerek dökünüz. **12.** Ispanaklı kişi fırında 15-20 dakika pişiriniz. Kiş fırından çıkarılmaya yaklaşınca üzerine kaşar peyniri serpiniz. Kaşar peyniri eriyip, kızarınca kişi fırından çıkarınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8.2. MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Maya; doğada bulunan ve birçok çeşidi olan, tek hücreli, canlı bir mikroorganizmadır. Hamur mayası, bu organizmanın "saccharomyces cerevisiae (sakaromiyses servisya)" isimli alt grubu olarak yer alır. Mayanın yapısında %50 oranında protein, B grubu vitaminleri, demir, magnezyum, krom, fosfor, çinko, selenyum gibi mineraller bulunur. Hamur ürünlerinde kullanılan mayanın temel işlevi; yiyeceklerin daha kabarık, pişkin ve lezzetli olmasını sağlamaktır.

Mayalı hamurların kullanım alanı oldukça geniştir. Mayalı hamurla ekmekten tatlıya kadar birçok ürün hazırlanabilir. Mayalı hamurlardan çeşitli pastane ürünlerinin (poğaça, açma, simit, sandviç, hamburger ekmeği vb.) yanı sıra farklı yöresel ürünler (börekler, çörekler vb.) de yapılır. Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden olan börek ve çörekler; farklı şekillerde açılıp, çeşitli harçlarla zenginleştirilerek pişirilir. Mayalı hamurlar ile bagel (beygıl), donut (donat), berliner, pizza gibi uluslararası ürünler de hazırlanır. Bunlar, ülkemizde de tercih edilen ürünler arasındadır.

Mayalı hamurlardan ürünler hazırlanırken çeşitli araçlara ihtiyaç duyulur. Bu araçların amaca hizmet etmesi ve kullanışlı olmasının yanı sıra sağlığa uygun olması da gerekir. Bu araçlar kullanılmadan önce kullanım şartlarının bilinmesi önemlidir. Amacına uygun olarak araç kullanılması hem yapılan ürünlerin kalitesini artırır hem de zaman ve enerjiden tasarruf sağlar. Çeşitli boylarda kaplar, mayalama kapları, çırpma telleri, mikser, kaşık, çatal, metal ve plastik hamur kesme bıçakları, merdane, oklava, yumurta fırçası, hamur yoğurma makinesi, ölçü kabı, süzgeçler, gıda termometresi, mutfak terazisi vb. kullanılan başlıca araçlardır.

Mayalı hamurlardan ürünler hazırlanırken ürünün özelliğine göre temel ve yardımcı gereçler kullanılır. Kullanılan gereçlerin kullanım amaç ve özellikleri farklılık gösterir. Bu gereçlerden bazıları hamur hazırlamada (un, maya, şeker, tuz, yumurta, yağ, su, süt, yoğurt vb.), bazıları iç malzemesi (çeşitli peynirler, sebzeler, etler, şarküteri ürünleri, vb.), bazıları ise süsleme ve üst malzemesi olarak (susam, çörek otu vb.) kullanılır. Tüm bu gereçlerin hazırlanan ürünün lezzeti, besin değeri ve görünümüne katkı sağlamasının yanı sıra sağlığa uygun olması da önemlidir.

ARAŞTIRINIZ

Bulunduğunuz bölgeye özgü, mayalı hamurlardan yapılan yöresel ürünleri araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını arkadaşlarınızla paylaşınız.

8.2.1. Mayanın Hamurdaki Etkileri ve Mayalandırma Yöntemleri

Her canlı organizma gibi mayanın da gelişmesi için besine ihtiyacı vardır. Mayanın besini şekerdir. Mayanın şekeri sindirmesiyle karbondioksit gazı ortaya çıkar. Karbondioksit gazı, mayalanma sürecindeki hamurun içinde sıkışıp kalır ve kurtulamaz. Bunun sonucunda hamur esneyerek kabarır. Karbondioksit gazı, hamur pişerken sıcaklıkla daha da genişler. Böylece hamurda bilinen gözenekli doku oluşur. Yumuşak, hafif, kolay hazmedilen, iyi bir tat ve aromaya sahip hamur ürünleri mayalanma (fermantasyon) sonucu elde edilir.

Hamuru mayalandırmada ekşi maya, yaş maya, aktif kuru maya ve instant mayayla mayalandırma olmak üzere dört temel yöntem kullanılır.

Ekşi Maya ile Mayalandırma: Genellikle ekmek yapımında kullanılan doğal ve geleneksel bir yöntemdir. Un ve suyun birleştirilip belirli bir süre ve sıcaklıkta bekletilmesiyle oluşan fermentasyon sonucu üretilir.

Yaş Maya ile Mayalandırma: Yaş mayanın yapısında yaklaşık %70 oranında su bulunur. Yaş maya, buzdolabında bekletilerek 1-2 hafta saklanabilir. Şeker eklenmiş ılık su veya sütle (35-40 °C) eritilir. 15 dakika kadar bekletilip aktif hâle gelmesinden sonra (Görsel 8.20) un ile birlikte hamur yapımında kullanılır. Nemli yapısı gereği diğer maya çeşitlerine göre daha çabuk bozulur.



Görsel 8.20: Yaş mayanın aktif hâle gelmesi

Aktif Kuru Maya ile Mayalandırma: Yaş mayanın kurutulmuş ve tanecik şeklinde olan hâline **kuru maya** denir. Yaş mayaya göre daha uzun süre (serin ve kuru yerde yaklaşık 2 ay) saklanabilir. Kuru maya, şeker eklenmiş ılık su veya sütle (35-40 °C) eritilip 15 dakika kadar bekletildikten sonra hazır hâle gelir.

İnstant Maya ile Mayalandırma: Kuru mayaya göre daha ince granül bir yapıya sahiptir. Islatılmadan ve eritilmeden una doğrudan eklenip kullanılır.

BİLGİ KUTUSU

Maya fabrikalarında modern teknolojiler kullanılarak yaş maya, aktif kuru maya ve instant maya üretilir. Yaş, aktif kuru ve instant maya arasında lezzet farkı yoktur. Mayaların raf ömürleri ve uygulama yöntemleri farklıdır.

8.2.2. Mayalandırmaya Etki Eden Etmenler

Mayalandırma işlemine ısı, yoğurma, maya miktarı, malzeme ölçüsü ve mayalanma süreci etki eder.

Isı: Mayalı hamurlar hazırlanırken ortamın ve kullanılan araç gerecin ılık olması gerekir çünkü maya ılık ortamda aktif hâle gelir. Sıcak, mayayı öldürür ve maya, işlevini yerine getiremez.

Yoğurma: Hamurun yoğrulması sonucunda istenen pürüzsüz ve parlak bir yüzeyin oluşmasıdır. Mayalı hamurlar, elastik bir yapıya ulaşıncaya kadar yoğrulmalıdır.

Maya Miktarı: Mayalı hamurlar hazırlanırken kullanılan maya miktarı, hamurun içinde kullanılan diğer malzeme miktarına göre değişiklik gösterir. Mayanın gereğinden az kullanılması, hamurun kalitesini; fazla kullanılması ise lezzetini olumsuz yönde etkiler.

Malzeme Ölçüsü: Mayalı hamurlar hazırlanırken içine eklenecek gereçler ölçülü olmalıdır. Örneğin şeker mayalanmayı kolaylaştırır fakat gereğinden fazla kullanılırsa geciktirir.

Mayalanma Süreci: Mayalanma süreci üç aşamadan oluşur. Hamur, ilk aşamada 30-60 dakika süreyle mayalanır ve hacminin iki katına ulaşır. İkinci aşamada beze yapılıp 15-20 dakika mayalandırılır. Üçüncü aşamada ise şekillendirilip tepsiye yerleştirilir ve sonra 15 dakika tekrar mayalandırılır. Bu işleme **tepsi mayalanması** adı verilir. Mayalandırma işlemi yapılırken hamurun üzerine nemli hamur bezi örtülür.

Hamurun mayalanma süresi önemlidir. Mayalanma süresinin gereğinden az ya da fazla olması, hamurun kalitesini olumsuz etkiler. Bazı ürünlerin mayalandırma aşamaları farklılık gösterebilir.

8.2.3. Mayalı Hamurun Özellikleri ve Kalitesine Etki Eden Etmenler

Yumuşak ve elastik yapıda bir hamur elde edebilmek için maya kullanılır. Hamurdaki elastikiyetin oluşumu için hamur iyice yoğrulmalıdır. Yoğrulma sırasında sıvı ve unun karışıp undaki proteinlerin su tutması sonucu **glüten** adı verilen elastik moleküller oluşur. Mayanın şeker yeme sürecinde ortaya çıkan karbondioksit ise hamurun glüten odacıklarına hapsolur ve genişlemeye çalıştıkça hamuru da kabartır. Hamur yoğrulmadan önceki hacminin yaklaşık iki katına ulaşmış olur. Elastik yapıya sahip olan hamur, verilmek istenen şekli kolayca alır. Aynı zamanda daha sağlam ve dayanıklı olur. Bu durum, hamurun pişme süreci ve sonrasında dış etkenlerden daha az etkilenmesini sağlar ve çökme riskini ortadan kaldırır.

Mayalı hamurun kalitesine etki eden etmenler ve dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

- Hamurda kullanılacak maya; uygun koşullarda muhafaza edilmeli, taze olmalı ve kötü kokmamalıdır.
- Mayanın hazırlanacağı kap; cam, porselen ya da emaye olmalıdır.
- Maya, hamurda yeteri kadar kullanılmalıdır. Kullanılan diğer gereçlerin miktarı da iyi ayarlanmalı ve gereçler ılık olmalıdır. Gereçler buzdolabından çıkar çıkmaz kullanılmamalı, ılıyıncaya kadar beklenmelidir.
- Mayalı hamurda gerekli miktarda tuz kullanımı, fermentasyon sürecine ve glüten oluşumuna katkı sağlar. Hamur lezzetli ve elastik olur. Gereğinden fazla tuz kullanımı ise sıvıyı hapsedip, sıvının unla temasını keserek glüten oluşumunu engeller. Ayrıca mayalı hamur hazırlanırken tuz mayanın üzerine konmamalı, unla karıştırılarak kullanılmalıdır.
- Mayalı hamurun kıvamı yumuşak olmalı ve hamur yeteri kadar yoğrulmalıdır. Hamuru yoğurma süresi iyi ayarlanmalıdır. El ya da makine ile yoğrulan hamur elastik, pürüzsüz ve parlak olmalıdır. Sert bir hamur ile hazırlanan ürün hacimsiz ve katı olur. Cıvık bir hamurla hazırlan üründe ise çökme meydana gelir. Hamur, yoğrulduktan sonra ılık bir ortamda yeteri kadar bekletilip mayalandırılmalıdır. Hamurun fazla bekletilmesi kabarmasını durdurup ekşimesine neden olur.
- Mayalı hamur ürünleri, şekillendirildikten sonra tepside ılık bir ortamda kısa süre bekletilerek bir kez daha mayalandırılmalıdır.
- Yumurta sarısı, ürünün üzerine ürün fırına girmeden hemen önce sürülmelidir. Mayalı hamurun pişeceği fırın, önceden 170-200 °C'ta ısıtılmalıdır. Mayalı hamurun daha yüksek ısıda pişirilmesi durumunda dışı hemen pişer, içi çiğ kalır.

8.2.4. Mayalı Hamur Hazırlama

Mayalı hamur yapımı; malzemeleri hazırlama, yoğurma, dinlendirme, şekillendirme ve pişirme olmak üzere beşana aşamadan oluşur. İlk olarak tarifte yer alan malzemeler ölçülüp kullanım sırasına göre hazırlanır. Un elenir ve ortası havuz şeklinde açılır. Maya ılık su (35-40 °C) su ya da sütün veya su-süt karışımının içinde iyice ezilir ve ortaya eklenir. Mayaya şeker de eklenip karıştırılır. Mayalı karışımın üzeri etraftaki unla kapatılır. 10 dakika beklendikten sonra unda oluşan ayrışma ve kabarcıklar, mayanın aktif hâle geldiğini bildirir. Un, havuz şeklinde tekrar açılır ve içine diğer malzemeler eklenip yeterli yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Maya, ayrı bir kabın içinde aynı gereçlerle aktifleştirildikten sonra da una ya da un azar azar mayalı karışıma eklenebilir. İnstant maya kullanımında bu işleme gerek yoktur. İnstant maya doğrudan una eklenip karıştırılır. Aşırı yumuşak ya da katı hamur, ürün kalitesini olumsuz etkiler. Hazırlanan hamurun üzeri örtülür ve hamur, kabarması için ılık ortamda dinlenmeye bırakılır. Hamurun dinlenme süresi, ortam sıcaklı-

ğına bağlı olarak 30-60 dakika arasında değişir. Bu aşamada hamurun, kendi hacminin iki katı büyüklüğe ulaşması beklenir. Mayalanma sırasında ve sonunda oluşan gazların dışarı çıkartılması için hamur toparlanıp üzerine yumrukla birkaç kez bastırılır. Hazırlanan hamura parmakla basıldığında hamur eski hâlini alıyorsa mayalanma süreci tamamlanmıştır.

Mayalanan hamur eşit parçalara ayrılır, yuvarlanır ve hamura beze şekli verilir. Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtülüp hamur 15-20 dakika bekletilir. Hamur, hazırlanan ürün çeşidine uygun olacak şekilde açılır ve şekillendirilir. İç malzeme kullanılacaksa hamurun içine konur. Şekil verilen ürün, silpat ya da pişirme kâğıdı serilmiş fırın tepsisine birbirine yapışmaması için aralıklı olarak yerleştirilir. Hamur, tepsi mayalanması için ılık ortamda ve tepsi içinde 15 dakika bekletilir.

8.2.5. Mayalı Hamuru Pişirme

Mayalı hamurlar ile hazırlanmış ürünler pişirilmeden önce hamurun yeterli derecede mayalanmış olması gerekir. Mayalanmış ve şekillendirilmiş ürün, tepside bir süre daha mayalandıktan sonra pişirilir.

Mayalı hamur pişirilirken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Ürün fırına girmeden hemen önce üzerine iyice çırpılmış yumurta sarısı sürülür ve fırın önceden ısıtılır. Ürün, özelliğine göre 170-200 °C'ta yaklaşık 15-20 dakika pişirilmelidir. Genellikle büyük hacimli ürünler düşük sıcaklıkta ve uzun süre, küçük hacimliler ise daha yüksek sıcaklıkta ve kısa süre pişirilir.
- Zengin içerikli ve tatlı hamurlar; içinde bulunan yağ, şeker ve süt nedeniyle hızla kahverengileşeceğinden düşük sıcaklıkta pişirilir.
- Fırının kapağı, pişirme esnasında üründe yeterince kabarma olmadan açılmamalıdır. Kapağın açılması durumunda kabarması tamamlanmamış ürün hızla çöker.
- Ürünler, piştikten sonra üst üste konmamalıdır. Aksi takdirde ürün hamurlaşır ve şekli bozulur.
- Yağ, kızartılarak hazırlanan ürünlerde önceden ısıtılmalıdır. Yağın ısısı, çok düşük ya da çok yüksek olmamalıdır.

Piştikten sonra fırından çıkarılan ürün dinlendirilir. Böylece mayalanma sırasında oluşan fazla nem dışarı atılır. Pişme işlemi tamamlanan ürün, fırın içinde dinlenmeye bırakılırsa kabuğu kurur ve sertleşir. Pişen ürünün çiğ bir görünümü olmamalı, gözenekleri her yerde eşit olmalıdır. Ürün çok sert ya da yumuşak olmamalı, üzerine elle bastırılıp çekildikten sonra eski hâlini almalıdır. Ürünün iyi bir lezzeti ve güzel bir aroması olmalı, üründe herhangi bir gerecin tadı ağır basmamalıdır.

BİLGİ KUTUSU

Mayanın bilimsel olarak varlığı, ilk olarak 1859'lu yıllarda Louis Pasteur'ın (Luis Pastır) mayanın fermentasyona dayalı yaşayan bir mikroorganizmadan kaynaklı olduğunu keşfetmesiyle başlamıştır. Bu keşif, mayanın bilimsel olarak ele alınmasının ve ticari bir gıda ürününe dönüşmesinin çıkış noktasıdır. Dünya genelinde mayanın paketli biçimde ticari amaçla 1868 yılında piyasaya çıktığı bilinmektedir.

Maya, tarihî ve bilimsel süreçlerle çeşitlenip varlığını farklı formlarda devam ettirmiştir.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	18. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MAYALI HAMUR**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mayalı hamur yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 ölçü için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 42 g yaş maya 100 ml ılık su 50 ml ılık süt 15 ml ayçiçeği yağı 15 g toz şeker 10 g tuz 1 adet yumurta (Akı hamurun içinde, sarısı ise hamurun dışında kullanılacaktır.)	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu hamur yoğurma kabına eleyiniz ve içine tuz ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayayı koyup ılık su ve süt ile iyice eziniz. Şekeri mayaya ekleyip karıştırınız. **3.** Etrafından az miktarda un alıp mayalı karışımın üzerini kubbe şeklinde örtünüz ve mayanın aktifleşmesini bekleyiniz. **4.** Mayanın aktifleşmesiyle unun üzeri birkaç yerinden çatlayınca orta kısmı tekrar açınız. **5.** Açılan yere ayçiçeği yağı ve yumurta akını ekleyip yeterli yumuşaklıkta hamur yoğurunuz. **6.** Hamurun üzerini örtünüz. **7.** Hamuru mayalanması için ılık bir ortamda, hacminin iki katı oluncaya kadar dinlendiriniz. **8.** Mayalı hamuru, hazırlayacağınız ürünün özelliğine göre şekillendirerek kullanınız.



Görsel 8.21: Mayalı hamur

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan "Kontrol Listesi" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	19. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PASTANE POĞAÇASI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak pastane poğaçası yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 25 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg un 200 ml ılık su 3 adet yumurtanın akı 400 g tereyağı veya margarin 125 g yoğurt 42 g yaş maya 25 g tuz 75 g toz şeker **Üzeri İçin** 3 adet yumurta sarısı Tercihe göre yeterince susam, çörek otu veya haşhaş	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu hamur yoğurma kabına eleyiniz ve içine tuz ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayayı koyup ılık su ile iyice eziniz. Şekeri de mayaya ekleyip karıştırınız. **3.** Mayanın aktifleşmesinin ardından yoğurt, yumurta akı ve tereyağını (ya da margarin) yoğurma kabına ekleyiniz. Hamuru homojen bir karışım elde edinceye kadar yoğurunuz. **4.** Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Hamuru 25 parçaya bölüp yuvarlak bezeler yapınız. **6.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **7.** Bezelerin üzerine avuç içinizle hafifçe bastırarak bezelere şekil veriniz. **8.** Poğaçaları tepsiye aralıklı olarak dizip 15 dakika daha mayalandırınız. **9.** Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürünüz ve yumurta sarısının üzerinden çatal ile geçiniz. Tercihe göre poğaçaları susam, çörek otu veya haşhaş ile süsleyiniz. **10.** Pastane poğaçasını önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.22: Pastane poğaçası

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	20. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATATESLİ POĞAÇA (GLÜTENSİZ)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patatesli poğaça yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 15 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g glütensiz un 125 g tereyağı 21 g yaş maya 200 ml süt 10 ml pekmez 10 g doğal kaya tuzu (öğütülmüş) 1 adet yumurtanın akı **İç Harcı İçin** 3 orta boy patates 1 orta boy kuru soğan 10 g doğal kaya tuzu (öğütülmüş) 60 ml zeytinyağı 3 g kimyon 3 g karabiber **Üzeri İçin** 1 adet yumurta sarısı Yeterince çörek otu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına maya, pekmez ve ılık sütü koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Glütensiz unu yoğurma kabına eleyiniz ve içine doğal kaya tuzu ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışım, tereyağı ve yumurta akını ekleyip hamuru yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Soğanları brunoise doğrayınız. **6.** İç harcı yapmak için tavaya zeytinyağını koyup soğanları soteleyiniz. **7.** Patatesi haşlayıp eziniz ve tavaya ekleyip sotelemeye devam ediniz. **8.** Tavaya doğal kaya tuzu, kimyon ve karabiberi ekleyiniz. Patatesi kendi nemini çekinceye kadar pişiriniz. **9.** Tavayı ocaktan alıp harcı ılımaya bırakınız. **10.** Hamuru 15 eşit parçaya bölünüz. Her bir parçayı elinizle 12 cm çapında açınız. **11.** Açılan hamurun yarısına yeterli miktarda harç koyunuz. Hamurun diğer yarısını harcın üzerine kapatıp kenarlarına parmaklarınızla bastırınız. **12.** Şekillendirdiğiniz hamuru fırın tepsisine aralıklı olarak dizip ılık ortamda 15 dakika dinlendiriniz. **13.** Patatesli poğaçaları önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz.



Görsel 8.23: Patatesli poğaça

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	21. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **AÇMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak açma yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 20 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg un 600 ml su 100 g ayçiçeği yağı 100 g toz şeker 30 g tuz 4 g yaş maya **Hamurun İçine Sürmek İçin** 360 g margarin veya tereyağı 40 g ayçiçeği yağı **Üzerine Sürmek İçin** 1 adet yumurta sarısı **Süslemek İçin** Yeterince çörek otu, susam veya haşhaş	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına ılık su, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına un, tuz ve ayçiçeği yağı ekleyip homojen bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalandırınız. **5.** Hamuru 20 parçaya bölüp yuvarlak bezeler yapınız. Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **6.** Bezeleri avuç içinizle ezerek açınız. **7.** Hamurun içine sürmek için margarin ve ayçiçeği yağı karıştırınız. **8.** Yağ karışımını hamura sürünüz. Hamuru parmak uçlarınızla ezip uzatınız ve burarak katlayınız. Hamurun iki ucunu birleştiriniz. **9.** Açmaları tepsiye aralıklı olarak dizip 15 dakika mayalandırınız. **10.** Açmaların üzerine yumurta sarısı sürünüz. Açmaları çeşidine uygun olarak süsleyiniz. **11.** Açmaları önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.24: Açma

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	22. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SİMİT**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak simit yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 7 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 225 ml su 25 g tuz 25 g toz şeker 20 g yaş maya **Üzeri İçin** Yeterince pekmez, su ve susam	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına un eleyip üzerine tuz ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışımı ekleyip hamuru yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Hamuru 14 eşit parçaya ayırıp yuvarlak bezeler yapınız. **6.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtüp bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **7.** Bezeleri avuç içinizle ezip, uzatarak şekillendiriniz. **8.** Ezerek uzattığınız hamurların ikisini birbirine sararak uçlarını birleştiriniz. **9.** Bir kabın içine pekmezi koyup bir miktar su ile inceltiniz. **10.** Hamuru önce pekmeze, sonra susama batırıp, tepsiye aralıklı olarak diziniz. Simitleri mayalanması için 15 dakika bekletiniz. **11.** Simitleri önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.25: Simit

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	23. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HAMBURGER EKMEĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak hamburger ekmeği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 10 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 20 g yaş maya 200 ml ılık su 200 ml ılık süt 50 ml ayçiçeği yağı 1 adet yumurtanın akı 50 g toz şeker 15 g tuz **Üzeri İçin** 1 yumurta sarısı Yeterince susam	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, süt, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına unu eleyiniz ve içine tuz ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışım, ayçiçeği yağı ve yumurta akını ekleyip hamuru yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Hamuru 10 eşit parçaya ayırınız ve hamburger ekmeği şeklinde yuvarlak bezeler yapınız. **6.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **7.** Bezeleri tepsiye aralıklı olarak yerleştiriniz. Tepsiyi 15 dakika ılık ortamda bekletiniz. **8.** Bir kâseye yumurta sarısını koyup iyice çırpınız ve hamurların üzerine fırça ile sürüp susam serpiniz. **9.** Hamburger ekmeğini önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.26: Hamburger ekmeği

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	24. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TAHİNLİ ÇÖREK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tahinli çörek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 3 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g un 130 ml ılık su 7 g tuz 10 g yaş maya 20 g toz şeker 25 ml ayçiçeği yağı **İç Harcı İçin** 200 g tahin 100 g toz şeker 50 g su **Üzeri İçin** 1 adet yumurta sarısı Yeterince susam  **Görsel 8.27:** Tahinli çörek	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Unu yoğurma kabına eleyiniz ve içine tuz ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışım ve ayçiçeği yağı ekleyip homojen bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Hamuru 3 eşit parçaya ayırınız. Parçalardan yuvarlak bezeler yapınız. **6.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **7.** Bezeleri elinizle açıp yuvarlak biçimde şekillendiriniz. **8.** İç harcı yapmak için bir kaba tahin, toz şeker ve suyu koyup karıştırınız. **9.** Bezelerin içine iç harcı yayınız. **10.** Hamurları rulo şeklinde katlayınız. Ruloları ortası 2 cm boşluk kalacak şekilde yuvarlak olarak sarınız ve tepsiye aralıklı yerleştiriniz. **11.** Ruloları 15 dakika dinlendiriniz. **12.** Ruloların üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiniz. **13.** Tahinli çöreği önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	25. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HAŞHAŞLI ÇÖREK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak haşhaşlı çörek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (12 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg un 15 g kuru maya 200 ml ılık su 10 g tuz 15 g toz şeker **İç Harcı İçin** 400 g haşhaş ezmesi 200 ml ayçiçeği yağı **Üzeri İçin** 1 adet yumurta sarısı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına unu eleyip tuzu ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışımı ekleyip hamuru yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Hamuru 4 eşit parçaya bölüp yuvarlak bezeler yapınız. **6.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **7.** Bezeleri elinizle açıp genişletiniz. **8.** Bir kabın içine haşhaş ezmesi ile ayçiçeği yağı koyup karıştırınız. Karışımı bezelerin üzerine sürünüz ve bezeleri üst üste yerleştiriniz. **9.** Oluşan 4 katlı hamuru elinizle büyütünüz ve bıçakla 4 cm'lik şeritler hâlinde kesiniz. Şeritleri kendi etrafında burup fırın tepsisine yan yana diziniz. Şeritleri uygun boyutta kesiniz (Haşhaşlı çöreğe farklı şekiller verebilirsiniz.). **10.** Hamurları 15 dakika dinlendiriniz. **11.** Bir kâseye yumurta sarısını koyup iyice çırpınız ve hamurların üzerine yumurta fırçası ile sürünüz. **12.** Haşhaşlı çöreği önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.28: Haşhaşlı çörek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	26. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **CANTIK (BURSA USULÜ)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak cantık yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 6 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 400 ml ılık su 100 ml ılık süt 10 g kuru maya 10 g toz şeker 45 ml ayçiçeği yağı 1 adet yumurtanın akı 24 g tuz **Hamuru Toparlamak İçin** 100 g un **Kenarlarına Sürmek İçin** 1 adet yumurta sarısı **İç Harcı İçin** 300 g kıyma 2 adet orta boy kuru soğan 1 adet kırmızı Kapya biberi 2 adet yeşil biber 2 adet orta boy domates ¼ demet maydanoz 20 ml su Yeterince tuz, karabiber, kekik ve kimyon  **Görsel 8.29:** Cantık	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, süt, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına unu eleyiniz ve içine tuz ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışım, ayçiçeği yağı ve yumurta akını ekleyip hamuru yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** İç harcı yapmak için soğan, kırmızı Kapya biberi, yeşil biber ve domatesi brunoise; maydanozu chiffonnade doğrayınız. Kıymanın içine su, tuz, karabiber, kekik, kimyon ve doğradığınız sebzeleri ekleyip karıştırınız. **6.** Hamuru 6 eşit parçaya bölüp yuvarlak bezeler yapınız. **7.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **8.** Elinizi yağlayıp her bir bezeyi kenarları yüksek kalacak şekilde açınız. Bezeleri fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz. **9.** Hamurların ortasına harcı koyup kalın olan kenar kısımlara gelmeyecek şekilde yayınız. **10.** Hamurları 15 dakika dinlendiriniz. **11.** Hamurların kenarlarına yumurta sarısı sürünüz. **12.** Cantığı önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	27. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BERLİNER**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak berliner yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 12 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
380 g un 180 ml süt 50 g toz şeker 15 g instant maya 40 g yumuşak tereyağı 3 adet yumurta sarısı 3 g tuz **Kızartmak İçin** Ayçiçeği yağı **Dolgu İçin** 400 g çilek marmelatı **Süslemek İçin** Yeterince pudra şekeri	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına unu eleyiniz. İnstant mayayı una ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına süt, toz şeker, tereyağı, tuz ve yumurta sarısını koyup karıştınız ve homojen bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamurun üzerini örtünüz. Ilık bir ortamda hamuru mayalandırınız. **4.** Tezgâhı biraz unlayınız. **5.** Hamuru tezgâha koyup merdane ile 2 cm kalınlığında açınız. Hamuru yuvarlak kalıp ile kesip yuvarlak parçalar elde ediniz. **6.** Hamur parçalarının üzerini örtünüz. Hamur parçalarını 15 dakika dinlendiriniz. **7.** Tavaya ayçiçeği yağı koyup orta sıcaklıkta ısıtınız. Hamurları önlü arkalı olacak şekilde 5 dakika kızartınız. **8.** Kızaran hamurun içine çilek marmeladını sıkınız (Dolgu için kayısı, vişne vb. marmelatları kullanabilirsiniz. Marmelada alternatif olarak reçel de tercih edebilirsiniz.). **9.** Berlinerin üzerine pudra şekeri serpiniz.



Görsel 8.30: Berliner

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	28. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DONUT**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak donut yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 15 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 125 ml ılık süt 100 g yumuşak tereyağı veya margarin 10 g kuru maya 100 g toz şeker 5 g vanilin 3 g tuz 3 adet yumurta **Kızartmak için** Ayçiçeği yağı **Süslemek İçin** 80 g beyaz çikolata 80 g bitter çikolata	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık süt, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına unu eleyiniz ve tuz ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına tereyağı, vanilin, yumurta ve mayalı karışımı ekleyip homojen bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Tezgâhı biraz unlayınız. **6.** Hamuru tezgâha koyup merdane ile 2 cm kalınlığında açınız. Hamuru yuvarlak kalıp ile kesip yuvarlak parçalar elde ediniz. Yuvarlak hamur parçalarının ortalarını daha küçük yuvarlak bir kalıpla kesiniz. **7.** Hamur parçalarının üzerini örtünüz. Hamur parçalarını 15 dakika dinlendiriniz. **8.** Tavaya ayçiçeği yağı koyup orta sıcaklıkta ısıtınız. Hamurları önlü arkalı olacak şekilde kızartınız. **9.** Çikolataları benmari usulü eritiniz. **10.** Soğuyan donutların sadece üst kısımlarını çikolatalara batırıp süsleyiniz (Donutları süslemek için çikolata glazür, pudra şekeri, iri kıyılmış fındık ya da badem, toz şeker ile tarçın karışımı kullanabilirsiniz.).



Görsel 8.31: Donut

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	29. UYGULAMA
KONU	MAYALI HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KARIŞIK PİZZA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak karışık pizza yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 15 g kuru maya 300 ml ılık su 10 g toz şeker 6 g tuz 50 g zeytinyağı **Üst Malzemesi İçin** 300 g rende mozzarella peyniri 1 adet kırmızı Kapya biberi 1 adet yeşil biber 20 adet çekirdeksiz zeytin 100 g sosis 50 g sucuk 50 g mantar **Sosu İçin** 8 g domates salçası 1 adet orta boy domates 3 diş sarımsak 42 g zeytinyağı 100 ml ılık su 5 g toz şeker Yeterince tuz ve kekik  **Görsel 8.32:** Karışık pizza	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Mayanın aktifleşmesi için karışımı 10 dakika bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına unu eleyip tuz ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışımı ve zeytinyağını ekleyip homojen bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Sosu yapmak için bir kaba domates ve sarımsağı rendeleyiniz. Domates salçası, zeytinyağı, ılık su, toz şeker, tuz ve kekiği de kaba ekleyip sosu karıştırınız. **6.** Mayalanan hamuru 2 bezeye ayırınız. Bezeleri merdane ile pizza tepsisi büyüklüğünde ince olarak açınız. **7.** Pizza tepsisine hamuru yerleştirip hamurun tabanına çatal ile delikler açınız. **8.** Sosu pizzanın üzerine eşit şekilde yayınız. Sosun üzerine rende mozzarella peynirini serpiniz. Sosis, sucuk, mantar, zeytin, yeşil biber ve kırmızı kapya biberi slice doğrayıp pizzanın üzerine yerleştiriniz (Pizzanın üst malzemelerini hazırlayacağınız pizza türüne göre belirleyebilirsiniz.). **9.** Karışık pizzayı önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8.3. EKMEK ÇEŞİTLERİ

Değişen ve gelişen damak tatları, sosyal yaşamın getirdiği zorunluluklar ve yaşam standardındaki yükselme, ekmek üretiminde de farklı bir anlayış ortaya çıkarmıştır. Her ülke ve yörenin ekmek alışkanlığı farklıdır. Günlük ekmek tüketimi; bireyin özelliği, alışkanlığı, diyetinin bileşimi, yaşam ve çalışma şartlarına göre değişse de ekmek temel besindir. Sade, sütlü, kepekli, fındıklı, cevizli, üzümlü, keten tohumlu, zeytinli, ayçiçeği çekirdekli vb. çok çeşitli ekmek vardır.

Ekmeğin ev ya da fabrikada üretilmesine göre farklı araçlar kullanılır. Günümüzde ev şartlarında kullanılan ev tipi ekmek pişirme makineleri ya da zaman ve sıcaklık ayarlı, ekmeğin pişmesi için gereken nemli sıcaklığı sağlayabilecek özellikte fırınlar sayesinde çeşitli ekmekler pişirmek mümkündür. Evde yapılan ekmek üretiminde cup (kap) ve kaşık olarak ölçü aletleri, silikon spatula, silikon çırpıcı, plastik karıştırıcı, tahta spatula, mayalama kapları, bıçak, pişirme kapları, çeşitli kürekler, kalıplar, hamur bezi, tartı, elek, ısıölçer, fırın eldiveni, pişirme tepsisi vb. araçlar kullanılır.

Fabrikada ekmek üretimi, işletmenin kapasitesi ve ürün cinsine göre el değmeden makinelerle yapılır. Kullanılan makinelerin ayarlarının ve belirli zaman aralıklarında bakımlarının yapılması önemlidir. Fabrikada ekmek üretiminde otomatik un eleme makinesi, otomatik ayarlı su makinesi, hamur yoğurma makinesi, otomatik şekil verme makinesi, otomatik dilimleme makinesi vb. makineler kullanılır.

Ekmek hamuru yapımında kullanılan temel gereçler; un, su, maya ve tuzdur. Haşhaş, keten tohumu, kabak çekirdeği gibi gereçler çeşitli ekmekler için temel bileşen olarak kullanılır.

8.3.1. Ekmeğin Tanımı ve Tarihçesi

Ekmek; tahıl unlarına maya, tuz ve suyun belirli oranda karıştırılıp yoğrulması ve hamurun belli şartlarda fermantasyona bırakıldıktan sonra şekillendirilip pişirilmesiyle elde edilen temel gıda maddesidir. İçine Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı maddeleri ve Tarım ve Orman Bakanlığından üretim izni alınmış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek katkı karışımları eklenerek de hazırlanır.

Ekmek, insan eliyle üretilmiş en eski gıda maddelerinden biridir. İnsanların sekiz bin yıl öncesinde tahılı taşlar arasında kırıp ufalaması, sonra tahılın içine su katıp, elde ettiği hamuru yassı bir kaya üzerine yayıp ateşte pişirmesiyle yapılmıştır. İlk ekmekler kabarmayan, yassı ekmeklerdir. Mayalı ekmeğin tarih öncesi çağlarda bulunduğu ve bekleyen ekmek hamurunun tesadüfen kabardığının gözlenmesi sonucunda keşfedildiği düşünülmektedir. İnsanlar, mayalanma tekniğinin keşfedilmesinden sonra aynı süreci tekrarlamak yerine bir gün önceki hamurdan bir parça alıp saklama ve bu parçayı ertesi günün ekmeğinde kullanma yöntemini bulmuştur.

BİLGİ KUTUSU

Ekşi maya, eski bir tahıl fermantasyon biçimidir. Kökeninin eski Mısır'a, MÖ 1500'lü yıllara ait olduğu düşünülmektedir. Birkaç yüzyıl önce ticari fırıncı mayası ile değiştirilinceye kadar geleneksel ekmek mayası olarak kullanılmıştır.

Ekşi mayalı ekmeğin sindirimi daha kolaydır. Ekşi mayalı ekmek probiyotik özelliğinden dolayı bağışıklık sistemi için faydalıdır. Yapısal özelliği sayesinde diğer ekmeklere göre daha geç bayatlar.

8.3.2. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nin amacı; tüketime sunulan ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmeklerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir. Tebliğ; buğday unuyla veya buğday ununa diğer tahıl unlarının karıştırılmasıyla yapılmış ekmeği, ekmek çeşitlerini, diğer ekmek çeşitleri ile ekşi hamur ve ekmeklerini kapsar. Kurutulmuş ekmekleri, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini kapsamaz.

8.3.3. Ekmek Hazırlama

Ekmek hamuru; en basit tanımla un, su, tuz ve mayanın homojen bir karışım olarak bir araya getirilmesidir. Ekmek üretiminde ilk işlem, hamuru oluşturmak üzere çeşitli maddelerin karıştırılması ve karışımın (hamur) her yerine aynı elastikiyet ve yoğunluğun kazandırılarak yoğrulmasıdır. Ekmek yapımında kullanılacak unun elek ile iyi bir şekilde elenmesi önemlidir. Eleme işlemi; un içerisinde bulunabilecek çuval lifi, ip gibi yabancı maddeleri ve birbirine yapışık hâlde bulunan un zerreciklerini ayırmak amacıyla yapılır. Eleme sayesinde unun su bağlama yeteneği artar ve ekmek verimi yükselir.

Her ülkenin kendine has özellik ve bileşimde ekmekleri vardır. Bu ekmeklerin yapımında farklı yöntemler kullanılır. Ekmek hamuru yapılırken öncelikle un, hamur yoğurma kabına veya tezgâha elenir. Unun ortası havuz şeklinde açılır ve içine aktif hâldeki maya ve diğer bileşenler konur. Malzemeler, homojen bir hamur oluşturulup düzgün bir görünüm elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamurun gereğinden az ya da fazla yoğrulması, hamur kalitesini olumsuz etkiler.

Yoğurmadan sonra hamurun belli bir süre mayalanması gerekir. Mayalandırma; hafif, yüksek hacimli ve kaliteli bir ekmek üretimi için önemlidir. Ekmek hamurunu mayalandırmak için yeterli miktarda mayaya ihtiyaç duyulur. Hazırlanan hamur, şekil verilmeden önce mayalanması için ılık ortamda üzeri örtülüp dinlenmeye bırakılır. Bu aşamada hamurun hacim olarak iki katına çıkması beklenir. Bunun için 30-60 dakika yeterli olur. Şekil verilen hamur, pişirilmeden önce ılık ortamda pişirme kabı içerisinde 15 dakika daha dinlendirilir.

Mayalanma süreci tamamlanan ekmek hamuru kesilip tartılır ve hamura ekmek çeşidinin kendine has özelliğine göre şekil verilir. Ekmeğe şekil verilirken ekmeğin üzeri bıçakla çizilir. Bunun amacı, ekmeğe uygun görünüş kazandırmanın yanında ekmeğin pişerken gelişigüzel şekilde patlamasını önlemektir. Standart olarak üretilen ekmek en az 200 g ağırlığındadır. Hamurun şekillendirilmesi, ekmek hacmi ve kalitesi için önemlidir. Hamur, işletmenin üretim kapasitesine göre el ya da otomatik şekil verme makinesi ile şekillendirilir.

Şekil verilen hamur, pişirme kabında ya da tepside 15 dakika dinlendirildikten sonra önceden 200-245 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir. Pişirme sırasında sıcaklığın etkisiyle ekmeğin kabuğu sertleşmeye başlar ve özelliğine göre altın rengini alır. Fırının buhar özelliğinin olması, ekmeğin pişerken kurumasını önler. Ekmeğin her yeri eşit düzeyde pişmiş, kabarmış, kendine has kokuda, içi de süngerimsi bir yapıda olmalıdır.

DİKKAT

Fırının buhar verme özelliği yoksa ekmeğin pişirilirken kurumaması için fırınının içine ısıya dayanıklı bir kapta su konur.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	30. UYGULAMA
KONU	EKMEK ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MİNİ SOMUN EKMEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mini somun ekmek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 15 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg un 600 ml ılık su 42 g yaş maya 24 g toz şeker 11 g tuz **Hamuru Toparlamak İçin** Yeterince zeytinyağı **Üzeri İçin** Yeterince un	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Karışımı 10 dakika dinlendiriniz. **3.** Unu yoğurma kabına eleyip içine tuzu ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışımı ekleyip homojen bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Hamuru zeytinyağı ile toparlayarak 15 eşit bezeye ayırınız. **6.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Bezeleri 15-20 dakika mayalandırınız. **7.** Bezelere somun ekmek şekli veriniz ve bezeleri fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz. Bezelerin üzerini örtüp bezeleri ılık ortamda 15 dakika daha dinlendiriniz. **8.** Ekmeklerin üzerine bir miktar un eleyiniz. Ekmeklere ekmek jileti ya da keskin bir bıçakla çizik atınız. **9.** Mini somun ekmekleri önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz.



Görsel 8.33: Mini somun ekmek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	31. UYGULAMA
KONU	EKMEK ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **EKŞİ MAYA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ekşi maya yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
1. Gün 200 g organik tam buğday unu 100 ml su 10 g doğal kaya tuzu (öğütülmüş) **3. Gün** 200 g organik tam buğday unu 100 ml su **4. Gün** 400 g organik tam buğday unu 200 ml su  **Görsel 8.34:** Ekşi maya	**1. Gün:** Organik tam buğday ununu, su ve öğütülmüş doğal kaya tuzunu cam kâseye koyup elinizle ya da tahta kaşıkla karıştırınız. Kâsenin üzerini tülbentle örtünüz ve mayayı oda sıcaklığında 2 gün bekletiniz. **3. Gün:** Hamurdan hafif ekşimtırak bir koku gelmeye başlar. Hamurun üstü çatlar. Kâsenin tabanında küçük hava kabarcıkları oluştuğu görülür. Bu aşamada hamurun üzerine un ve su ekleyip hamuru tekrar yoğurunuz ya da tahta kaşıkla karıştırınız. Hamurun üstünü örtünüz ve hamuru 1 gün dinlendiriniz. **4. Gün:** Hamur biraz daha ekşimtırak kokar. Hamur kabarmış olur ve hava kabarcıkları daha çok belirginleşir. Bu aşamada hamurun üzerine un ve su ekleyip hamuru tekrar yoğurunuz ya da tahta kaşıkla karıştırınız. Hamurun üstünü örtünüz ve hamuru 1 gün dinlendiriniz. **5. Gün:** Ekşi maya artık hazırdır. Hamur daha çok kabarır ve hamurda hava kabarcıkları görülür. Hamurda rahatsız etmeyen, güzel ve ekşimtırak bir koku oluşur (Ekşi maya hazırlama ders saatine göre uzundur. Bu nedenle uygulama mevcut ders saatinde başlatılıp gözlem ve uygulamanın tamamlanmasına sonraki derslerde devam edilmelidir.).

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan "Kontrol Listesi" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	32. UYGULAMA
KONU	EKMEK ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **EKŞİ MAYALI EKMEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ekşi mayalı ekmek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g tam buğday unu 300 g ekşi maya 400 ml ılık su 32 g kaya tuzu (öğütülmüş) 10 g tereyağı 14 ml pekmez	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına tam buğday ununu eleyiniz. Unun üzerine öğütülmüş kaya tuzunu ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Ortasına ılık su, pekmez, ekşi maya ve tereyağını koyup homojen bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamurun üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **4.** Ekmek kalıbını tereyağı ile yağlayınız. Hamuru ekmek kalıbına koyup bir süre daha dinlendiriniz. **5.** Ekmeği fırına sürmeden önce ekmeğin üzerine az miktarda su serpiniz. **6.** Ekmeği önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 10 dakika pişiriniz. Fırın ısısını 180 °C'a düşürüp ekmeği 50 dakika daha pişiriniz. **7.** Ekşi mayalı ekmeği kalıbından çıkarınız ve ılıması için dinlendiriniz.



Görsel 8.35: Ekşi mayalı ekmek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	33. UYGULAMA
KONU	EKMEK ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **GLÜTENSİZ EKMEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak glütensiz ekmek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
800 g glütensiz un 150 ml ılık su 50 ml ılık laktozsuz süt 6 g tuz 14 ml pekmez 20 g yaş maya 50 ml zeytinyağı 1 adet yumurta	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, maya, pekmez ve laktozsuz sütü koyup karıştırınız. Karışımı 10 dakika dinlendiriniz. **3.** Unu yoğurma kabına eleyip içine tuzu ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışımı ve yumurta ekleyip homojen bir hamur yoğurunuz (Glütensiz ekmeğe isteğe göre ceviz, badem, fındık, kabak çekirdeği, ay çekirdeği gibi yağlı tohumlar ekleyebilirsiniz.). **4.** Hamurun üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Ekmek kalıbını zeytinyağı ile yağlayınız. Mayalanan hamuru kalıba yerleştiriniz. Hamurun üzerini nemli bir bez ile örtüp hamuru ılık ortamda 15 dakika dinlendiriniz. **6.** Ekmeğin üzerini bıçakla çiziniz. **7.** Glütensiz ekmeği önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 45 dakika pişiriniz.



Görsel 8.36: Glütensiz ekmek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	34. UYGULAMA
KONU	EKMEK ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **FOCACCİA (FOKAÇYA)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak focaccia yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
750 g un 15 g instant maya 470 ml su 15 g tuz 15 ml zeytinyağı **Üzeri İçin** 100 ml zeytinyağı **Süsleme İçin** Yeterince taze biberiye, kekik ve fesleğen	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına unu eleyiniz. Unun üzerine instant mayayı ekleyip karıştırınız. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Ortasına su, tuz ve zeytinyağını koyup homojen bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamurun üzerine nemli bir hamur bezi örtünüz ve hamuru ılık bir ortamda mayalandırınız. **4.** Tezgâhı biraz unlayınız. **5.** Mayalanan hamuru tezgâha koyunuz. Merdane ile 2 cm kalınlığında açıp tepsiye yerleştiriniz. **6.** Hamurun üzerine fırça ile zeytinyağı sürünüz. **7.** Hamurun üzerine parmaklarınızın ucu ile 8 cm aralıklarla sertçe bastırıp delikler açınız. **8.** Hamurun üzerine taze biberiye, kekik ve fesleğen serpiniz. Hamuru süsleyiniz (Focacciayı zeytin, kurutulmuş domates gibi çeşitli ürünler ile de süsleyebilirsiniz.). **9.** Focacciayı önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.



Görsel 8.37: Focaccia

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	35. UYGULAMA
KONU	EKMEK ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MISIR EKMEĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mısır ekmeği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
600 g mısır unu 400 g buğday unu 400 ml ılık su 42 g yaş maya 10 g toz şeker 15 g tuz 15 ml ayçiçeği yağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Karışımı 10 dakika dinlendiriniz. **3.** Buğday unu ve mısır ununu yoğurma kabına eleyip içine tuz ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışımı ekleyip homojen bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Ekmek kalıbını ayçiçeği yağı ile yağlayınız. **6.** Elinizi ıslatıp mayalanan hamuru ekmek kalıbına yerleştiriniz. **7.** Hamurun üzerine nemli hamur bezi örtünüz ve hamuru ılık ortamda 15 dakika dinlendiriniz. **8.** Mısır ekmeğini önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz.



Görsel 8.38: Mısır ekmeği

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	36. UYGULAMA
KONU	EKMEK ÇEŞİTLERİ	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BAZLAMA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak bazlama yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 8 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 20 g yaş maya 200 ml ılık süt 100 ml ılık su 10 ml ayçiçeği yağı 20 g toz şeker 10 g tuz **Üzeri İçin** 100 g tereyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Karıştırma kabına ılık su, süt, maya ve şekeri koyup karıştırınız. Karışımı 10 dakika dinlendiriniz. **3.** Unu yoğurma kabına eleyip içine tuz ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına mayalı karışımı ve ayçiçeği yağı ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamurun üzerine nemli hamur bezi örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **5.** Mayalanan hamuru eşit büyüklükteki parçalara bölüp yuvarlayınız. **6.** Tezgâhı biraz unlayınız. **7.** Hamur parçalarını tezgâha koyup merdane ile 1 cm kalınlığında açınız. **8.** Hamurun üzerine nemli hamur bezi örtünüz ve hamuru 15 dakika dinlendiriniz. **9.** Tavayı ısıtınız ve hamuru 2 dakika boyunca çevirerek pişiriniz. **10.** Pişen bazlamayı tereyağı ile yağlayınız.



Görsel 8.39: Bazlama

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8.4. ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Özleştirilerek yapılan hamurlar; temelde un, su ve tuz kullanılıp, içindeki hava kabarcığı kaybo-luncaya kadar yoğrularak hazırlanan hamurlardır. İçindeki sıvı miktarının az olması nedeniyle katı ve sert hamurlardır. Kullanılacak sıvı miktarı; yapılan ürünün çeşidi, kullanılacak malzeme, unun cinsi ve miktarına göre değişse de genellikle %17-27 arasındadır. Özleştirilerek yapılan hamurlar ile makarna, mantı, erişte, yufka, çeşitli börek, baklava gibi birçok ürün çeşidi hazırlanır.

Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanması ve pişirilmesinde çeşitli boylardaki tava, tencere, terazi, ölçme kapları, kaşık, çatal, bıçak, oklava, merdane, kesme ve pişirme kalıpları, ocak, fırın, ızgara, sac vb. araçlara ihtiyaç duyulur. Özleştirilerek yapılan hamurlarda kullanılan tüm araçların bakımı ve temizliğine dikkat edilmelidir. Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürün hazırlanırken ürünün çeşidi ve özelliğine göre un, tuz, su, yumurta, tereyağı, margarin vb. gereçler kullanılır.

8.4.1. Özleştirilerek Yapılan Hamur Çeşitleri ve Özellikleri

Özleştirilerek yapılan hamurlar, kıyılarak yapılan hamurların tersine çok fazla yoğrularak kıvama getirilir. Yağsız ve yağlı olarak iki şekilde hazırlanır.

Yağsız Hamurlar

Basit ve yumurtalı olarak hazırlanır. Basit hamur için un, su ve tuz bir kaba konup yoğrulur ve sert bir hamur elde edilir. Hamurun içine az miktarda bazı ilaveler yapılsa da temel gereçleri un, su ve tuzdur. Hamur gözenek kalmayıncaya kadar özleştirilir. Yufka, gözleme, çiğ börek vb. ürünlerin hazırlanmasında kullanılır.

Yumurtalı hamurlar; un, yumurta, tuz ve az su ile yoğrularak özleştirilir. Kulak memesi yumuşaklığından daha sert bir hamur olarak hazırlanır. Su böreği, makarna, mantı, erişte, ravioli (ravyoli), lazanya vb. ürünlerin yapımında kullanılır.

Yağlı Hamurlar

Basit hamurun açılması ve katları arasına yağın yayılması ile hazırlanır. Un, su, tuz ve yumurta ile hazırlanan bu hamur; yağ ile ürünün özelliğine göre farklı şekillerde işlem görür. Yağlı hamurlar, yağsız hamurlar kadar sert olmaz ve kulak memesi yumuşaklığında olur. Bu yöntemle Sarıyer böreği, talaş böreği, puf böreği, nemse böreği, nemse baklavası vb. ürünler hazırlanır.

8.4.2. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Özleştirilerek yapılan hamurlar hazırlanırken bazı hususlara dikkat etmek gerekir. Bunlar şu şekildedir:

- Hamurda kullanılacak gereçler ölçülerek hazırlanmalıdır.
- Hamur ürünleri hazırlanırken suyun miktarı unun kalitesi ve özelliğine göre bir miktar değişebilir. Bu nedenle su; una dikkatlice, azar azar ve kontrollü şekilde eklenmelidir.
- Un elenerek kullanılmalıdır. Böylece unda bulunabilecek yabancı maddeler uzaklaştırılır.
- Mermer tezgâhın soğukluğu, hamurun yumuşamasını engeller. Hamurun sertlik açısından olumlu sonuç vermesi için yoğurma işlemi mermer tezgâhta yapılmalıdır.
- Özleştirilerek yapılan hamurlar, kulak memesinden daha sert kıvamda hazırlanıp yoğrulmalıdır.

- Hamur, yoğrulduktan sonra ürünün özelliğine göre eşit bezelere ayrılıp serin yerde; nemli ve temiz bir bezin altında en az 30 dakika dinlendirilmelidir.
- Hamur, avuçların şişkin tarafıyla iyice yoğrulmalıdır (Görsel 8.40). Yoğurma süresi gerekenden uzun sürdüğünde esnek yapı (glütenin yapısı) değişir ve hamur bozulur.



Görsel 8.40: Özleştirilerek yapılan hamurun yoğrulması

DİKKAT

Hamurun özleşip özleşmediğini anlamak için yoğurma işlemi sonrasında hamur bıçakla kesilir. Kesilen hamura bakıldığında gözenekler yoksa hamur özleşmiş demektir.

8.4.3. Özleştirilerek Yapılan Hamuru Hazırlama

Özleştirilerek yapılan hamurun hazırlanmasında ürünün çeşidi ve özelliğine göre ayrı ölçü kullanılır. Basit hamurların hazırlanmasında genellikle ölçü olarak 1 kg un, 500 g su ve 20-25 g tuz kullanılır.

Hamur yapılırken un elenir ve ortası açılır. Una tuz serpilir. Su, yavaş yavaş eklenir ve ortadan dışa doğru una yedirilerek karıştırılır. Unun tamamı karıştırılıp, altüst edilerek yoğrulur ve hamur hâline getirilir. Su yetersiz gelirse hamura az miktarda su eklenerek istenen yumuşaklık elde edilir. Hazırlanan hamur, dinlendirildikten sonra kullanılır.

Yumurtalı hamurların hazırlanmasında ölçü olarak her 200 g un için 1 adet yumurta ve 100 ml su kullanılır. Bazı yörelerde su yerine süt de kullanılabilir. Hazırlanan ürüne göre 100 g un için 1 adet yumurta da kullanılabilir. Su miktarı, kullanılan yumurta sayısına göre azaltılarak ayarlanır. 1 kg una 15-20 g tuz eklenir. Un elenir ve ortası açılır. Una tuz serpilir. Yumurtalar kırılır ve orta kısma konur (Görsel 8.41). Yumurtaların üzerine 30 ml su eklenir ve yumurtalar karıştırılır. Un, ortadan dışa doğru alınarak yoğrulur. Gerekirse su azar azar eklenip sert bir hamur hazırlanır. Yoğrulan hamur kesildiğinde içinde gözenekler varsa yoğurma işlemine devam edilir. Yoğrulma işlemi tamamlanan hamur, serin bir yerde üzeri örtülerek en az 30 dakika dinlendirildikten sonra kullanılır. Hamurun dinlendirilmesi, açma işlemi sırasında kolaylık sağlar.



Görsel 8.41: Yumurtalı hamurun hazırlanması

Özleştirilerek yapılan hamurlardan yapılan ürünler, sade olarak veya çok farklı iç gereçler ile hazırlanabilir. Kullanılan iç gereçler; ürünün özelliği, yöresel özellikler ve isteğe göre farklılıklar gösterir. Genel olarak çeşitli peynir, et ürünleri ve sebzelerle iç harç hazırlanır.

Özleştirilerek yapılan hamurlara şekil vermede esas olan, ürünün özelliğidir. Hamur, bazı ürünlerin yapımında yuvarlak şekilde açıldıktan sonra bütün hâlde kullanılır. Bazı ürünlerin yapımında küçük yuvarlak olacak şekilde açıldıktan sonra içine iç harç konup katlanır (örneğin puf böreği). Erişte, mantı vb. ürünlerin yapımında ise oklavayla açılıp küçük küçük kesilir (Görsel 8.42).



Görsel 8.42: Hamura şekil verilmesi

DİKKAT

Yufka açılırken oklavaya, tezgâha ve ele yapışıyorsa yufkanın altına ve üstüne biraz un serpilir. Buruşuklukların olmaması için yufkayı açarken hamura parmaklarla fazla baskı yapılmaz. Yufkanın şeklinin düzgün olması için açma işlemi sırasında yufka yeteri kadar döndürülür ve oklava yufkanın her yerine eşit değecek şekilde kullanılır.

Özleştirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan mantı, erişte gibi ürünler haşlanarak pişirilir. Haşlama suyu kaynar durumda iken suya hamurlar eklenir. Haşlama suyuna bir miktar tuz eklenmesi, hamurun lezzetli olmasını sağlar. Hamuru pişirme sırasında dikkatlice karıştırmak, hamurun birbirine yapışmasını engeller. Haşlanan hamur istenen pişme derecesine ulaştığında sıcak suda bekletilmez. İçine bir miktar soğuk su eklenip süzülür.

Fırında pişirme usulünde hazırlanan börekler, önceden ısıtılmış fırına sürülüp pişirilir. Yağda pişirilerek hazırlanan puf böreği türü ürünler, önceden kızdırılmış yağda pişirilir. Sacda pişirilen gözlemenin ise her iki tarafının eşit pişirilmesine dikkat edilir. Ocak üzerinde pişirilerek hazırlanan ürünler, ocağın altı çok fazla açılmadan kısık ateşte pişirilir.

Özleştirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan ürünler, yeterli pişkinlikte olmalıdır. Üründen çiğ hamur, un ve yumurta kokusu gelmemelidir. Özellikle haşlanarak pişirilen ürünler, birbirine yapışık bir görünümde olmamalıdır. Haşlanarak pişirilen ürünler genellikle beyaz, kızartılarak hazırlanan ürünler ise altın sarısı renkte olmalıdır.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	37. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YUFKA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yufka yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 15 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 200 g su 10 g tuz  **Görsel 8.43:** Yufka	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu hamur yoğurma kabına eleyiniz. Unun üzerine tuz serpiniz. Suyu yavaş yavaş ekleyiniz ve ortadan dışa doğru una yedirerek karıştırınız. Hamuru altüst ediniz ve elinize yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğurunuz. **3.** Hamuru nemli bir hamur beziyle ya da streç film ile örtüp en az 30 dakika kadar dinlendiriniz. **4.** Hamuru bezelere ayırınız. **5.** Tezgâhı unlayınız. **6.** Hamuru oklava veya merdane kullanarak düz ve yuvarlak şekilde açınız. **7.** Sacı veya teflon tavayı ocak üzerinde ısıtınız. **8.** Yufkaları pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	38. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PEYNİRLİ GÖZLEME (GLÜTENSİZ)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak peynirli gözleme yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 10 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g glütensiz un 200 g su 10 g tuz **İç Harcı İçin** 400 g beyaz peynir 10 dal maydanoz  **Görsel 8.44:** Peynirli gözleme	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu hamur yoğurma kabına eleyiniz. Unun üzerine tuz serpiniz. Suyu yavaş yavaş ekleyiniz ve ortadan dışa doğru una yedirerek karıştırınız. Unun tamamını suyla karıştırınız ve hamuru altüst ederek elinize yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğurunuz. **3.** Hamuru nemli bir hamur beziyle ya da streç film ile örtüp en az 30 dakika kadar dinlendiriniz. **4.** Hamuru bezelere ayırınız. **5.** Tezgâhı unlayınız. **6.** Hamuru oklava veya merdane kullanarak düz ve yuvarlak şekilde açınız. **7.** İç harcı yapmak için peyniri bir kaba koyup eziniz. **8.** Maydanozu chiffonnade doğrayınız ve peynirle karıştırınız. **9.** Açtığınız hamurun yarısına iç harcı koyunuz ve diğer yarısını hamurun üstüne kapatıp kenarlarını bastırınız. **10.** Sacı veya teflon tavayı ocak üzerinde ısıtınız. **11.** Gözlemeyi teflon tava veya sac üzerinde pişiriniz. **12.** Peynirli gözlemeye tercihe göre tereyağı sürünüz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	39. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATATESLİ GÜL BÖREĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patatesli gül böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 10 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 350 ml su 10 g tuz **İç Harcı İçin** 4 adet orta boy patates 1 adet orta boy kuru soğan 100 ml zeytinyağı 50 g biber salçası 10 dal maydanoz Yeterince tuz, karabiber ve pul biber **Üzeri İçin** 1 adet yumurta sarısı 150 g yoğurt 50 ml süt Yeterince çörek otu ve susam	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un, su ve tuzu koyup sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamuru 5 eşit parçaya ayırıp yuvarlayınız ve dinlendiriniz. **4.** İç harcı yapmak için patatesleri haşlayıp eziniz. **5.** Soğanı brunoise doğrayınız. **6.** Tavaya zeytinyağını koyup soğanları soteleyiniz. **7.** Tavaya biber salçası ve patatesi ekleyip sotelemeye devam ediniz. **8.** Maydanozu chiffonnade doğrayınız. **9.** Tavaya pul biber, tuz ve maydanozu ekleyiniz. **10.** Hamuru oklava ile açınız. Yufkaları yarım ay şeklinde kesip yağlayınız. **11.** Yufkalara iç harç ekleyip burgu yapınız ve yufkaları gül şeklinde sarınız. **12.** Tepsiyi yağlayınız ve börekleri tepsiye diziniz. **13.** Bir kâseye yumurta, süt ve yoğurdu koyup çırpınız. Bu karışımı böreklerin üzerine sürünüz. **14.** Böreklerin üzerine susam ve çörek otu serpiniz. **15.** Patatesli gül böreğini önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 40 dakika pişiriniz.



Görsel 8.45: Patatesli gül böreği

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	40. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ÇİĞ (Çİ) BÖREK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çiğ börek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 15 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g un 200 ml su 15 ml sirke 30 ml zeytinyağı Yeterince tuz **İç Harcı İçin** 250 g az yağlı kıyma 1 adet orta boy kuru soğan 75 ml su Yeterince tuz ve karabiber **Kızartmak İçin** 500 ml ayçiçeği yağı  **Görsel 8.46:** Çiğ börek	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un, tuz, sirke, zeytinyağı ve suyu koyup sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamurun üzerine nemli hamur bezi örtünüz ve hamuru dinlendiriniz. **4.** İç harcı hazırlamak için karıştırma kabına soğanı rendeleyiniz. **5.** Karıştırma kabına kıyma, su, tuz ve karabiberi ekleyip karışımı yoğurunuz. **6.** Hamurdan cevizden biraz daha iri bezeler yapınız. **7.** Bezeleri 18 cm çapında açınız. **8.** Açılan hamurun bir tarafına iç harçtan bir yemek kaşığı koyunuz. Harcı kaşığın tersiyle yayınız. Hamurun diğer yarısını hamurun üstüne yarım ay şeklinde kapatıp kenarlarını bastırınız. **9.** Bir tavaya ayçiçeği yağını koyup kızdırınız ve çiğ böreği arkalı önlü kızartınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	41. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: AVCI BÖREĞİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak avcı böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 10 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 350 ml su 10 g tuz **İç Harcı İçin** 200 g kıyma 3 adet kuru soğan 20 g biber salçası 25 g ince bulgur 100 ml sıcak su 100 ml zeytinyağı 100 g kıyılmış ceviz içi 10 g tuz 5 g karabiber 10 dal maydanoz **Üzeri İçin** 1 adet yumurta 150 g galeta unu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Bulguru bir kaba koyunuz. Bulgurun üzerine sıcak su ekleyip bulguru bekletiniz. **3.** Yoğurma kabına un, su ve tuzu koyup sert bir hamur yoğurunuz. **4.** Hamuru 5 eşit parçaya ayırıp yuvarlayınız ve dinlendiriniz. **5.** Soğanı brunoise doğrayınız. **6.** Zeytinyağını tavaya koyup soğanları soteleyiniz. **7.** Tavaya sırasıyla kıyma, biber salçası, bulgur, ceviz, tuz ve karabiberi ekleyiniz. **8.** Maydanozu chiffonnade doğrayınız ve tavaya ekleyiniz. **9.** Hamuru oklavayla açınız. Açtığınız yufkaları ortadan ikiye kesiniz. Kestiğiniz parçaları yağlayınız ve parçaların içine iç harçtan ekleyiniz. Yufkaları yanlardan katlayıp dikdörtgen şeklinde sarınız. **10.** Bir kabın içine yumurtayı kırıp çırpınız. **11.** Bir kabın içine galeta unu koyunuz. **12.** Börekleri önce çırpılmış yumurta, sonra galeta unuyla kaplayınız. **13.** Tepsiyi yağlayınız ve börekleri tepsiye diziniz. **14.** Avcı böreğini önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 40 dakika pişiriniz (Avcı böreğini tercihe göre ayçiçeği yağında kızartarak da hazırlayabilirsiniz.).



Görsel 8.47: Avcı böreği

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	42. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISPANAKLI BÖREK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıspanaklı börek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 350 ml su 10 g tuz 15 ml zeytinyağı **İç Harcı İçin** 1 kg ıspanak 1 adet orta boy kuru soğan 1 adet yumurta 100 ml zeytinyağı Yeterince tuz, karabiber ve pul biber **Üzeri İçin** 1 adet yumurta	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un, su ve tuzu koyup kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamuru 5 eşit parçaya ayırıp yuvarlayınız ve dinlendiriniz. **4.** Soğanı brunoise doğrayınız. **5.** Tavaya zeytinyağı koyup soğanları soteleyiniz. **6.** Ispanağı chiffonnade doğrayıp tavaya ekleyiniz. **7.** Tavaya pul biber, tuz, karabiber ve yumurtayı ekleyiniz. **8.** İç harcı ılıması için bekletiniz. **9.** Hamuru oklava ile açınız. Hamura ılıyan iç harçtan ekleyip hamuru rulo şeklinde sarınız. **10.** Tepsiyi zeytinyağı ile yağlayınız ve böreği tepsiye merkezden başlayıp, yuvarlayarak yerleştiriniz. **11.** Bir kâseye yumurtayı kırıp çırpınız ve böreğin üzerine sürünüz. **12.** Ispanaklı böreği önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 40 dakika pişiriniz.



Görsel 8.48: Ispanaklı börek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	43. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: YAĞLAMA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yağlama yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 ml ılık su 560 g un 8 g tuz **İç Harcı İçin** 250 g orta yağlı kıyma 40 g tereyağı 200 ml sıcak su 5 g domates salçası 5 g biber salçası 2 adet kuru soğan 1 adet domates 1 adet yeşil biber 5 g tuz 2 g karabiber **Üzeri İçin** 250 g yoğurt 2 diş sarımsak 5 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un, su ve tuzu koyup hamuru yoğurunuz (Bazı tariflerde yağlama hamurunun daha yumuşak olması için bir miktar maya kullanılmaktadır.). **3.** Hamuru 10 eşit parçaya ayırıp yuvarlayınız ve dinlendiriniz. **4.** Soğan ve yeşil biberi brunoise doğrayınız. **5.** İç harcı yapmak için tereyağını tavada eritip soğan ve yeşil biberi soteleyiniz. **6.** Tavaya kıymayı ekleyip 15 dakika daha soteleyiniz. **7.** Domatesi medium dice doğrayınız. **8.** Tavaya domates ve biber salçasını ekleyip karıştırınız. **9.** Tavaya tuz, karabiber ve sıcak suyu ekleyiniz. Harcı kısık ateşte 10 dakika pişiriniz. **10.** Yoğurt ve tuzu bir kaba koyup çırpınız. Yoğurdun içine sarımsakları rendeleyip karıştırınız. **11.** Bezelerin üzerine az miktarda un serpiniz. Bezeleri yaklaşık 25 cm çapında oklava ile açınız. **12.** Hamurları tava ya da sac üzerinde çevirerek pişiriniz. Yufkaların üzerini örtünüz. **13.** Servis tabağına bir adet yufka yerleştiriniz. Yufkanın üzerine yaklaşık iki yemek kaşığı kadar iç harç yayınız. Harcın üzerine yufka koyunuz. **14.** Yufkaların her birinin arasına iç harçtan dökerek 10 kat olacak şekilde işlemi tamamlayınız. **15.** Yağlamayı dört eşit parçaya kesiniz. Yağlamanın üzerine bir miktar sarımsaklı yoğurt sosu dökünüz.



Görsel 8.49: Yağlama

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	44. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TATAR BÖREĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Tatar böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 300 ml su 1 adet yumurta 10 g tuz **İç Harcı İçin** 500 g kıyma 2 adet orta boy kuru soğan 150 g tereyağı 10 g kırmızı toz biber Yeterince tuz ve karabiber **Üzeri İçin** 500 g yoğurt 3 diş sarımsak 10 g tuz **Haşlamak İçin** 2,5 l su 20 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un, yumurta, su ve tuzu koyup kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamuru dinlendiriniz. **4.** Tezgâhı unlayınız. **5.** Dinlenen hamuru 3 eşit bezeye ayırınız ve her bir bezeyi tezgâhta ince şekilde açınız. **6.** Tepsiyi unlayınız. **7.** Hamuru boyuna kesip 5 cm'lik uzun şeritler elde ediniz. Şeritleri muska şeklinde üçgenlere bölünüz ve tepsiye alınız. **8.** Tencereye su koyup içine tuz ekleyiniz. **9.** Kestiğiniz hamurları su kaynamaya başladıktan sonra tencereye atınız ve 10 dakika haşlayınız. **10.** Haşlanmış hamurları süzünüz ve bir servis tabağına alınız. **11.** Yoğurt ve tuzu bir kaba koyup çırpınız. Yoğurdun içine sarımsakları rendeleyip karıştırınız. **12.** Soğanı brunoise doğrayınız. **13.** Tavaya tereyağını koyup eritiniz. Soğanları soteleyiniz. **14.** Tavaya kıymayı ekleyip 15 dakika daha soteleyiniz. **15.** Tavaya kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi ekleyiniz. **16.** Tatar böreğinin üzerine önce sarımsaklı yoğurdu, sonra kıymalı harcı dökünüz.



Görsel 8.50: Tatar böreği

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	45. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SU BÖREĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak su böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (20 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg un 7 adet yumurta 200 ml su 25 g tuz **Yufkaların Aralarına Sürmek İçin** 200 g tereyağı **İç Harcı İçin** 500 g beyaz peynir 10 dal kıyılmış maydanoz  **Görsel 8.51:** Su böreği	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un, yumurta, su ve tuzu koyup kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamuru dinlendiriniz. **4.** Geniş bir tencereye su koyup içine tuz ekleyiniz ve suyu kaynatınız. **5.** Ayrı bir tencereye soğuk su doldurunuz. **6.** Dinlenen hamuru 9 eşit bezeye ayırınız ve bezelere un serpiniz. Bezeleri yaklaşık 40 cm çapında yuvarlak tepsi boyutunda açınız. **7.** Tepsiyi yağlayınız. **8.** Açtığınız ilk yufkayı haşlamadan tepsiye yayınız. **9.** 2. yufkayı açıp kaynayan suya atınız ve 1 dakika haşlayınız. Tencerenin içinden kevgirle alınız ve soğuk suya daldırıp çıkarınız. Haşlanan yufkayı temiz bir bezin üzerine alıp süzünüz. **10.** Haşladığınız yufkayı tepsideki diğer yufkanın üzerine yayınız ve üzerine 2 yemek kaşığı kadar tereyağı gezdiriniz. Sonraki üç beze için de aynı işlemleri uygulayınız. **11.** İç harcı yapmak için bir kaba peynir ve maydanozu koyup karıştırınız. **12.** 5. yufkayı tepsiye yerleştirdikten sonra yufkanın üzerine iç harcı yayınız. **13.** 6, 7 ve 8. bezeleri de aynı şekilde açıp haşlayınız. Aralarına yağ gezdirip yufkaları üst üste yayınız. 9. bezeyi aynı şekilde açıp haşlamadan tepsiye yayınız. Kalan tereyağını yufkanın üzerine gezdiriniz. **14.** Su böreğini ocağın üzerinde, kısık ateşte 30-35 dakika devamlı çevirerek pişiriniz. Böreği başka bir tepsi yardımıyla ters çeviriniz. Böreğin diğer yüzeyini de 15 dakika daha pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	46. UYGULAMA
KONU	ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISPANAKLI VE PEYNİRLİ CANNELLONİ (KANNELONİ)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıspanaklı ve peynirli cannelloni yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 10 g tuz 3 adet yumurta 60 ml su 15 ml ayçiçeği yağı **İç Harcı İçin** 1 kg ıspanak 500 g beyaz peynir Yeterince tuz ve karabiber **Haşlamak İçin** 2,5 l su 20 g tuz **Üzeri İçin** 1 l beşamel sos 300 g rende kaşar peyniri **Sosu İçin** 400 g domates sosu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına un, yumurta, su ve tuzu koyup kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğurunuz. **3.** Hamuru dinlendiriniz. **4.** Dinlenen hamuru bıçak sırtı kalınlığında açınız ve 6 x 9 cm büyüklüğündeki dikdörtgen şeklinde kesiniz. **5.** Kestiğiniz hamuru unlanmış tepsi üzerinde kurutunuz. **6.** İç harcı yapmak için ıspanağı chiffonnade doğrayınız. **7.** Beyaz peyniri bir kaba koyup eziniz ve ıspanakla karıştırınız. **8.** Bir tencereye su koyup kaynatınız ve içine tuz ekleyiniz. Hamur parçalarını tencereye koyup 3 dakika haşlayınız. **9.** Hamuru tencereden kevgirle alınız ve soğuk suya daldırıp çıkartınız. **10.** Hamuru süzünüz ve hamurun kısa kenarına iç harçtan koyunuz. **11.** Tepsiyi ayçiçeği yağı ile yağlayınız. **12.** Hamuru düzgün şekilde rulo yapıp tepsiye diziniz. **13.** Beşamel sosu hazırlayıp tepsideki cannelloninin üzerine yayınız. **14.** Beşamel sosun üzerine kaşar peyniri serpiniz. **15.** Cannelloniyi 200 °C'ta ısıtılmış fırında 40 dakika pişiriniz. **16.** Cannelloninin üzerine domates sosu gezdiriniz.



Görsel 8.52: Ispanaklı ve peynirli cannelloni

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8.5. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Çırpılarak yapılan hamurlar; besin ve enerji değeri yüksek, karbonhidratlı yiyecekler grubuna girer. Bu yöntemle hazırlanan hamurlar genellikle kek, pandispanya ve yaş pastaların (gato, baton, rulo) hazırlanmasında kullanılır. Çırpılarak yapılan hamurlarla elde edilen ürünler bazen hamuruna, bazen de ürünün dış kısmı ve ara katlarına çeşitli malzemeler (krema, meyve, çikolata, kuru yemiş, kakao, Hindistan cevizi vb.) eklenip lezzet, görünüm ve renk bakımından zenginleştirilir. Böylece ürünlerin besin değeri de artırılır.

8.5.1. Çırpılarak Yapılan Hamur Ürünleri Çeşitleri

Çırpılarak yapılan hamurlarla ürünler hazırlarken kullanılan temel gereçler; un, yumurta ve şekerdir. Yardımcı gereçler ise yağ, vanilya, kakao, kabartıcı, kuru yemiş, meyve, sebze ve sıvılardır (su, süt, yoğurt, meyve suyu, çay, gazoz, tahin, pekmez vb.). Ayrıca pastacılık sektöründe bu yöntemle hazırlanan hamurun daha başarılı olması için ovaleks, gıda boyası vb. katkı maddeleri kullanılır.

Pandispanya

Pasta yapımında kullanılan esnek ve yağsız yapıda bir kek türüdür. Pandispanyanın diğer keklerden farkı, daha yumuşak ve yüzeyinin pürüzsüz olmasıdır. Pandispanyanın ana gereçleri; un, şeker, yumurta ve vanilyadır. Pandispanya hamurundan gato, baton, rulo, mini ve özel günler için farklı tasarımda pasta türleri hazırlanır.

Sponge (Sıpanç)

Pastacılıkta "sünger kek" anlamına gelir. Spongeın en belirgin özelliği, sünger gibi elastik ve gözenekli yapıda olmasıdır. Sponge, sade şekilde ya da kakao kullanılarak da hazırlanır. Geç bayatlayan, dayanıklı bir kektir.

Kek

Kekin ana malzemesi yumurta, un ve şekerdir. Pandispanyaya göre daha kuru yapıda, tatlı veya tuzlu olan bir tür çörektir. Sade, meyveli, sebzeli, çikolatalı, baharatlı, kuru yemişli gibi birçok türde hazırlanabilir.

Muffin (Mafin)

Kek hamurunun tek kişilik kalıplarda hazırlanmış hâlidir. Muffin hazırlamada kâğıt, silikon, teflon ya da paslanmaz çelik kalıplar kullanılır. Kullanılan kalıplar; çeşitli boy ve şekillerde, birleşik, çoklu veya tek tek olabilir. Muffinler, tatlı ve tuzlu olarak hazırlanıp türüne uygun sos ile dekore edilebilir.

Cheesecake (Çizkek)

Yumuşak, taze peynir kullanılan ve bisküvi tabanından oluşan bir tatlıdır. Sıcak ve soğuk cheesecake olarak ikiye ayrılır. Sıcak cheesecake, fırında düşük ısıda ve uzun sürede pişirilir. Soğuk cheesecake ise fırında pişirilmeden daha çok jelatin ile karıştırılınca kıvam alır. Chesecake; çikolatalı, meyveli, limonlu vb. olarak birçok çeşitte ya da herhangi bir sos kullanılmadan hazırlanabilir.

BİLGİ KUTUSU

Cheesecake tabanı aynı zamanda bisküvi hamuru olduğu için hazırlanan hamura farklı şekiller verilerek bisküvi yapımında kullanılabilir. Ayrıca hamur pişirildikten sonra kırıntı hâline getirilip [crumble (kırambıl)] kıtır bir doku katılmak istenen tatlı ve dondurmaların üzerine serpilebilir.

Beze (Mereng)

Bezenin ana malzemesi, çırpılmış yumurta akı ve şekerdir. Beze, düşük sıcaklıkta uzun süre pişirilir. Pişirilirken tepside yayılmadan ilk hâlini korumalıdır. Pişirme sonrasında beyaz renkte, kuru ve gevrek ürün elde edilmelidir. Birçok sıcak ve soğuk tatlı türünün üzerine ya da içine kullanılır. İçine damla çikolata, gıda boyası, çerez, vanilya, badem özü vb. ürünler eklenip hazırlanabilir. Fransız, İtalyan ve İsviçre merengi olmak üzere üç çeşidi vardır.

Makaron

Makaronun ana malzemesi; badem unu, çırpılmış yumurta akı ve şekerdir. Genellikle 3-5 cm çapındadır. Günümüzde gıda boyaları ile yapılan farklı renklerde makaron çeşitleri mevcuttur. Makaron, iki pürüzsüz parlak yüzey arasına çeşitli şekilde dolgu malzemesi eklenerek hazırlanır. Örneğin limonlu makaron, portakallı makaron, karamelli makaron, vanilyalı makaron, çikolatalı makaron, çilekli makaron.

ARAŞTIRINIZ

Ticari mutfaklarda genellikle hamurun bozulmaması amacıyla katkı maddeleri kullanılmaktadır. Bu katkı maddelerinin sağlıkla ilişkilerini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

8.5.2. Çırpılarak Yapılan Hamuru Hazırlama

Çırpılarak yapılan hamur hazırlanırken genellikle iki yöntem kullanılır. Birinci yöntemde belirli ölçüdeki tüm yumurta ve toz şeker, koyu yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Çırpma işleminde çırpma teli veya çırpma makinesi kullanılır. Kıvama gelen karışıma diğer gereçler, çırpıcı araç kullanılmadan tahta kaşık yardımıyla eklenir. İkinci yöntemde ise yumurta sarıları şekerle çırpılır. Ayrı bir kapta yumurta akları ve bir fiske tuz, mikserle çırpılarak kar hâline getirilir. Kabarmış yumurta akı, yumurta sarılı karışıma eklenir. Kullanılacak diğer gereçler, bu karışıma eklenip spatula ile karıştırılır. Bu yöntemle hazırlanan ürün daha hacimli olur.

SIRA SİZDE

Yumurta akının mikser ile çırpılarak kar hâline gelmesi yumurtanın hangi özelliği ile ilgilidir? Açıklayınız.

BİLGİ KUTUSU

*Yumurta akına şeker ekleyip çırptıktan sonraki ilk aşamaya **soft peak** (soft pik) denir. Yumurtanın akı, köpükleşmeye başlar ancak hâlâ yumuşaktır. Yumurtanın akı biraz daha çırpılırsa stiff peak (sitif pik) aşamasına gelir. Bu aşamada yumurtanın akı katı kıvama ulaşır. Çırpıcının ucu kaldırıldığında yumurtanın akı düşmeyecek şekilde durur. Daha fazla çırpılması durumunda degralasyon (sulanma) meydana gelir. Yumurtanın akı söner.*

8.5.3. Çırpılarak Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Çırpılarak yapılan hamurlar hazırlanırken bazı noktalara dikkat etmek gerekir. Bunlar şu şekilde sıralanabilir:

- Çalışmaya başlamadan önce hazırlanacak ürünün işlem basamakları dikkatlice okunmalıdır.
- Çırpılarak yapılan hamurların yapısını oluşturan malzemelerin dengesi önemlidir. Un ve yumurta, hamurun yapısını güçlendirir; şeker, yağ ve süt ise yumuşatır.
- Homojen bir karışım için tüm gereçler oda sıcaklığında olmalı ve ölçülerek tezgâha hazırlanmalıdır.

- Kullanılacak araçlar temiz ve kuru olmalıdır. Hazırlanan ürünün hacmine uygun kalıp kullanılmalıdır. Kalıp, çırpma işlemine başlamadan önce yeteri kadar yağlanıp unlanmalıdır.
- Çırpma süresi, pandispanya için mikserin hızlı devrinde 5, kek için 8-12 dakikadır. Malzemeler az çırpılırsa homojen olmayan bir hamur, hacimsizlik ve kalın kabuk oluşur. Fazla çırpılırsa da pişerken taşma, piştikten sonra çökme meydana gelir.
- Pandispanyanın çember kalıpta pişirilmesi durumunda çemberin tabanına yağlı kâğıt serilir. Yağlı kâğıdın çember dışında kalan kısımları çembere doğru sarılır. Böylece yağlı kâğıt ile çembere taban oluşturulur. Hazırlanan karışım, çember içine dökülür.
- Yumurtalar oda sıcaklığında, taze ve orta büyüklükte olmalıdır. Bozuk olabilme ihtimaline karşılık önce kâseye tek tek kırılmalı, sonra çırpma kabına alınmalıdır.
- Un, kakao, kabartma tozu, vanilya vb. gereçler önce elenmeli; sonra kaşık ya da spatulayla çırpılmadan, alttan üste doğru karıştırılarak karışıma eklenmelidir.

DİKKAT

Hamurun kıvamını anlamak için çırpma telinden düşen hamur damlasına bakılabilir. Hamurun üzerine düşen damla, hamur üzerinde birkaç saniye bozulmadan durabiliyorsa kıvamı olmuştur.

8.5.4. Çırpılarak Yapılan Hamurların Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

Çırpılarak yapılan hamurlar pişirilirken bazı hususlara dikkat etmek gerekir. Bunlar şu şekildedir:

- Fırın önceden ısıtılmalıdır (Ürünün özelliğine göre farklı ısı dereceleri kullanılır.).
- Hazırlanan ürün, kalıba döküldükten sonra bekletilmeden fırına konmalıdır. Soğuk hava, hamura basınç yapıp hamurun sönmesine sebep olur. Bu yüzden fırının kapağı ilk 25 dakika hiç açılmamalıdır.
- Kek hamuru, hazırlanan ürünün özelliğine göre belirtilen süre kadar pişirilmelidir. Kek hamurunun pişip pişmediği, keke bıçak veya kürdan batırılarak kontrol edilmelidir (Bıçak veya kürdanın üzerinde hamur parçaları yoksa kekin iç kısmı pişmiştir.).
- Pişmiş kek, 10 dakika soğuduktan sonra ters çevrilip kalıptan çıkarılmalı ve ızgara üzerinde soğumaya bırakılmalıdır (Izgara, kek hamurunun nemlenmeden soğumasını sağlar.).
- Pişen ürün, özelliğine uygun renkte olmalı; yanık olmamalıdır. Ayrıca üründen yumurta kokusu gelmemelidir.
- Kullanılan gereçler, ürün dilimlendiği zaman ürünün içerisinde eşit olarak dağılmalıdır.
- Kek çok kuru ve sert olmamalı, kekin içi hamur kalmamalıdır. İyi pişmiş bir kekin her tarafı eşit şekilde kabarmalı ve kek, dokunulduğunda sünger gibi kolayca esnemelidir.

Çırpılarak yapılan ürünlerin süslenmesinde krem şanti, çikolata sosları, çeşitli pasta kremaları, meyve sosları, jöleler, taze meyveler, şekerlemeler (bonbon, granül vb.), meyve şekerlemeleri vb. gereçler kullanılır (Görsel 8.53).



Görsel 8.53: Çeşitli gereçlerle süslenmiş pastalar

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	47. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PANDİSPANYA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak pandispanya yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
140 g un 50 g mısır nişastası 185 g toz şeker 30 ml su 6 adet yumurta 2 g tuz 10 g kabartma tozu 5 g vanilin	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 20 cm çapındaki çemberin alt kısmını yağlı kâğıt ile kaplayınız. Çemberi fırın tepsisine yerleştiriniz. **3.** Yumurtaların sarılarını ve aklarını dikkatlice ayırınız. **4.** Çırpma kabına yumurta sarılarını ve şekeri ekleyip çırpınız. **5.** Çırpma kabına suyu ekleyip çırpmaya devam ediniz. **6.** Ayrı bir çırpma kabının içinde yumurta aklarını tuz ile kar hâline gelinceye kadar çırpınız. **7.** Un, nişasta, kabartma tozu ve vanilini bir kaba eleyiniz ve yumurta sarılı karışıma ekleyip karıştırınız. Karışımı yumurta aklarına yavaş yavaş alttan üste doğru tahta kaşık ya da spatulayla karıştırarak yediriniz. **8.** Fırını 175 °C'ta ısıtınız. **9.** Karışımı çembere dökünüz ve tepsiyi fırına sürünüz. Pandispanyayı 40-45 dakika pişiriniz. **10.** Pandispanyayı fırın teli üzerine çıkarıp soğuması için dinlendiriniz. **11.** Pandispanyanın ara kısımlarını eşit şekilde kesiniz ve pandispanyayı kullanınız.



Görsel 8.54: Pandispanya

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	48. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **OVALEKSLİ PANDİSPANYA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ovaleksli pandispanya yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
325 g un 275 g toz şeker 7 adet yumurta 125 g su 13 g buğday nişastası 40 g ovaleks 10 g kabartma tozu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 26 cm çapındaki çemberin alt kısmını yağlı kâğıt ile kaplayınız. Çemberi fırın tepsisine yerleştiriniz. **3.** Fırını 150 °C'ta ısıtınız. **4.** Çırpma kabına un, toz şeker, yumurta, su, buğday nişastası, kabartma tozu ve ovaleksi koyup mikserle yüksek devirde 10 dakika çırpınız. **5.** Karışımı çembere döküp fırına sürünüz (Karışımı yağlayıp unladığınız tepsiye döküp, eşit uzunlukta keserek baton pasta da hazırlayabilirsiniz.). Pandispanyayı 45-50 dakika pişiriniz. **6.** Pandispanyayı fırın teli üzerine çıkarıp soğuması için dinlendiriniz. **7.** Ovaleksli pandispanyanın ara kısımlarını eşit şekilde kesiniz ve pandispanyayı kullanınız.



Görsel 8.55: Ovaleksli pandispanya

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	49. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MEYVELİ BATON PASTA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak meyveli baton pasta yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g un 170 g toz şeker 5 adet yumurta 5 g vanilin 10 g kabartma tozu **Kreması İçin** 800 ml süt 90 g toz şeker 20 g buğday nişastası 60 g un 10 g vanilin 30 g tereyağı **İçi İçin** Yeterince damla çikolata ve dilimlenmiş meyve **Üzeri İçin** 150 g toz krem şanti 200 ml soğuk süt 100 g file fındık Yeterince dilimlenmiş meyve ve pasta jölesi	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Baton kek kalıbını yeteri kadar yağlayıp unlayınız. **3.** Kremayı yapmak için tencereye süt, şeker, nişasta ve unu koyup, karıştırarak pişiriniz. **4.** Krema piştikten sonra içine vanilin ve tereyağını da ekleyip karıştırınız. Kremayı soğumaya bırakınız. **5.** Pastanın üzeri için çırpma kabına toz krem şantiyi ve sütü koyup çırpınız. Krem şantiyi buzdolabında bekletiniz. **6.** Pandispanyayı yapmak için çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup çırpınız. Un, vanilin ve kabartma tozunu eleyip yumurta karışımına spatula ile yediriniz. **7.** Karışımı kalıba dökünüz. **8.** Pandispanyayı önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz. **9.** Pandispanyayı fırın teli üzerine çıkarıp dinlendiriniz. **10.** Pandispanya soğuduktan sonra arasını 3 eşit parça olacak şekilde kesiniz. **11.** Ara katlara önce krema, sonra meyve dilimi ve damla çikolata koyunuz. **12.** Pastayı krem şanti ile kaplayınız. **13.** Pastanın her tarafına eşit miktarda file fındık yapıştırınız. **14.** Meyve dilimlerini baton pasta üzerine yerleştirip en son pasta jölesi sürünüz.



Görsel 8.56: Meyveli baton pasta

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	50. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇİKOLATALI GATO PASTA

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çikolatalı gato pasta yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
150 g un 150 g toz şeker 6 adet yumurta 10 g kabartma tozu 5 g vanilin **Kreması İçin** 1 adet limon kabuğu rendesi 1 adet yumurta 300 ml süt 70 g un 50 g toz şeker **Ganaj (Sos) İçin** 200 g bitter çikolata 50 ml krema 50 g tereyağı **Pandispanyayı Islatmak İçin** 180 ml portakal suyu **Ara Katlar İçin** 50 g damla çikolata **Süslemek İçin** Yeterince meyve	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 26 cm çapındaki çemberin alt kısmını yağlı kâğıt ile kaplayınız. Çemberi fırın tepsisine yerleştiriniz. **3.** Kremayı yapmak için tencereye un, şeker, süt, yumurta ve limon kabuğu rendesini koyup karıştırınız. Kremayı ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz oluncaya kadar pişiriniz. **4.** Ganaj yapmak için çikolata ve tereyağını benmari usulü eritiniz. Eriyen karışımı kenara alınız. Kremayı karışıma karıştırarak ekleyiniz. **5.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup krem hâline gelinceye kadar çırpınız. Un, kabartma tozu ve vanilini eleyip spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **6.** Karışımı kalıba dökünüz. Önceden 175 °C'ta ısıtılmış fırında 40 dakika pişiriniz. **7.** Pandispanyayı fırın teli üzerine çıkarıp dinlendiriniz. **8.** Soğuyan pandispanyayı eşit olacak şekilde enine 2 parçaya kesiniz. **9.** Pandispanyanın alt parçasının iç kısmına fırça ile portakal suyu sürünüz. İç kısmı önce krema ile kaplayınız, sonra üzerine damla çikolataları koyunuz. **10.** Diğer parçayı alt katın üzerine kapatınız. **11.** Pandispanyanın üzerini ve yanlarını çikolata sosu ile kaplayınız. Pastayı meyveler ile süsleyiniz. **12.** Çikolatalı gato pastayı yaklaşık 5 saat buzdolabında dinlendiriniz.



Görsel 8.57: Çikolatalı gato pasta

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	51. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MUZLU RULO PASTA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak muzlu rulo pasta yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g un 170 g toz şeker 4 adet yumurta 70 ml sıcak su 5 g vanilin 10 g kabartma tozu **Krema İçin** 500 ml süt 50 g un 75 g toz şeker 15 g tereyağı 5 g vanilin **İçi İçin** 2 adet muz **Üzeri İçin** 150 g toz krem şanti 200 ml soğuk süt 50 g file Antep fıstığı 1 adet muz  **Görsel 8.58:** Muzlu rulo pasta	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Kremayı yapmak için tencereye un, şeker ve sütü koyup karıştırınız. Kremayı sürekli karıştırarak üzeri göz göz oluncaya kadar orta ateşte pişiriniz. **4.** Kremayı ocaktan alınız. Kremanın içine vanilin ve tereyağını ekleyip çırpınız. **5.** Kremayı soğumaya bırakınız. **6.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup krema hâline gelinceye kadar çırpınız. Sıcak suyu karışıma azar azar ekleyip çırpmaya devam ediniz. **7.** Un, vanilin ve kabartma tozunu eleyerek spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **8.** Karışımı fırın tepsisine dökünüz. **9.** Pandispanyayı önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz. **10.** Pandispanyayı rulo yapıp dinlendiriniz. Pandispanya soğuyunca yağlı kâğıdı rulodan çıkarınız. **11.** Pandispanyanın ortasına krema sürünüz. Muzları bütün olarak kremanın üzerine koyunuz. Pandispanyayı rulo şeklinde sarınız. **12.** Bir kabın içine krem şantiyi ve sütü koyup kıvam alıncaya kadar iyice çırpınız. **13.** Rulo pastanın dışını krem şanti ile kaplayınız. Pastanın üzerine file Antep fıstığı serpiniz. **14.** Muzu boylamasına ikiye kesip pastanın üzerine yerleştiriniz. **15.** Rulo pastayı buzdolabında dinlendiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	52. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KAKAOLU SPONGE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kakaolu sponge yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g un 170 g toz şeker 6 adet yumurta 20 g kakao 10 g kabartma tozu 5 g vanilin 2 g tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 20 cm çapındaki çemberin alt kısmını yağlı kâğıt ile kaplayınız. Çemberi fırın tepsisine yerleştiriniz. **3.** Yumurtaların sarıları ve aklarını dikkatlice ayırınız. **4.** Çırpma kabına yumurta sarılarını ve şekeri koyup çırpınız. **5.** Ayrı bir çırpma kabına yumurta akları ve tuzu koyup kar hâline gelinceye kadar çırpınız. **6.** Un, kakao, kabartma tozu ve vanilini eleyerek yumurta sarılı karışıma yediriniz. **7.** Karışımı yumurta aklarına yavaş yavaş alttan üste doğru tahta kaşık ya da spatulayla karıştırarak yediriniz. **8.** Karışımı çembere dökünüz. **9.** Kakaolu spongeı önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz. **10.** Kakaolu spongeı fırın teli üzerine çıkarıp dinlendiriniz.



Görsel 8.59: Kakaolu sponge

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	53. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MERMER KEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mermer kek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g un 150 g toz şeker 3 adet yumurta 200 ml krema 15 g kakao 10 g kabartma tozu 5 g vanilin 15 ml ayçiçeği yağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 20 cm'lik kek kalıbını ayçiçeği yağı ile yağlayıp biraz unlayınız. **3.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **4.** Kremayı karışıma ekleyip çırpmaya devam ediniz. **5.** Un, kabartma tozu ve vanilini eleyerek spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **6.** Karıştırma kabına kakaoyu ve hamur karışımının yarısını koyup karıştırınız. **7.** Karışımları kek kalıbına bir sade, bir kakaolu olacak şekilde 4 kat hâlinde dökünüz. **8.** Hamurları tahta kaşık ile birbirine yavaşça karıştırınız. **9.** Mermer keki önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.



Görsel 8.60: Mermer kek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	54. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak meyve şekerlemeli kek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g un 50 g toz şeker 2 adet yumurta 200 ml süt 100 ml ayçiçeği yağı 10 g kabartma tozu 5 g vanilin 180 g kuru meyve şekerlemesi 15 g tereyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 22 cm'lik kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp biraz unlayınız. **3.** Meyve şekerlemelerini 10 dakika sıcak suda bekletiniz. Yumuşayan şekerlemeleri süzgece alıp süzünüz. Kekin dibine çökmemesi için meyve şekerlemelerini iyice kurulayıp unla harmanlayınız. **4.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **5.** Karışıma süt ve ayçiçeği yağı ekleyip çırpmaya devam ediniz. **6.** Un, kabartma tozu ve vanilini eleyerek spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **7.** Karışıma meyve şekerlemesini ekleyiniz ve karışımı spatula ile karıştırınız. **8.** Hamuru kek kalıbına dökünüz. **9.** Meyve şekerlemeli keki önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.



Görsel 8.61: Meyve şekerlemeli kek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	55. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HAVUÇLU VE TARÇINLI KEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak havuçlu ve tarçınlı kek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
280 g un 170 g toz şeker 250 ml ayçiçeği yağı 4 adet yumurta 300 g rendelenmiş havuç 100 g ceviz içi 10 g toz tarçın 10 g kabartma tozu 5 g vanilin 15 g tereyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 28 cm çapındaki kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp biraz unlayınız. **3.** Çırpma kabına yumurta, sıvı yağ, şeker ve vanilini koyup çırpınız. **4.** Un, kabartma tozu ve tarçını eleyerek karışıma ekleyiniz. **5.** Havuç ve cevizleri karışıma ekleyiniz ve karışımı spatulayla karıştırınız. **6.** Karışımı kalıba dökünüz **7.** Keki önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz. **8.** Havuçlu ve tarçınlı keki 10 dakika dinlendiriniz.



Görsel 8.62: Havuçlu ve tarçınlı kek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	56. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **GLÜTENSİZ KEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak glütensiz kek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g glütensiz un 150 g toz şeker 3 adet yumurta 180 g yoğurt 180 ml ayçiçeği yağı 60 g kuru üzüm 10 g kabartma tozu 5 g vanilin 3 g toz tarçın 1 adet rendelenmiş limon kabuğu 2 adet muz 15 g tereyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp biraz unlayınız. **3.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **4.** Karışıma yoğurt ve ayçiçeği yağı ekleyip çırpmaya devam ediniz. **5.** Muzların kabuğunu soyunuz. Muzları çatal ile ezip harca ekleyiniz. **6.** Glütensiz un, kabartma tozu ve vanilini eleyerek spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **7.** Karışımı kek kalıbına dökünüz. **8.** Kekin üzerini düzeltiniz. **9.** Keki önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 45 dakika pişiriniz. **10.** Glütensiz keki ılıyıncaya kadar dinlendiriniz.



Görsel 8.63: Glütensiz kek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	57. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TUZLU KEK**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tuzlu kek yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g un 3 adet yumurta 100 ml ayçiçeği yağı 100 ml süt 10 g tuz 10 g kabartma tozu 150 g beyaz peynir 5 dal maydanoz 5 dal dereotu 2 dal yeşil soğan 1 adet kırmızı Kapya biberi Yeterince karabiber ve pul biber 15 g tereyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp biraz unlayınız. **3.** Çırpma kabına yumurtaları kırıp iyice çırpınız. **4.** Karışıma ayçiçeği yağı ve sütü ekleyip çırpmaya devam ediniz. **5.** Un ve kabartma tozunu eleyerek spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **6.** Peyniri çatalla eziniz ve kek harcına ekleyiniz. **7.** Maydanoz, dereotu ve yeşil soğanı chiffonnade; kırmızı Kapya biberi brunoise doğrayınız. **8.** Hazırladığınız malzemeleri kek harcına ekleyiniz. Kek harcını spatula ile alttan üste doğru karıştırınız. **9.** Harcı kek kalıbına dökünüz. **10.** Keki önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 45 dakika pişiriniz. **11.** Tuzlu keki ılıyıncaya kadar dinlendiriniz.



Görsel 8.64: Tuzlu kek

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	58. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TİRAMİSU

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tiramisu yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g savoyer bisküvi 1 l süt 100 g granül kahve 200 g kuvertür veya konfiseri çikolata **Krema İçin** 2 adet yumurta akı 2 adet yumurta sarısı 150 g toz şeker 400 g mascarpone (maskarpon) peyniri **Üzeri İçin** 100 g kakao	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Çırpma kabına yumurta aklarını koyup kıvam alıncaya kadar çırpınız. **3.** Başka bir çıpma kabına yumurta sarısı ve toz şekeri koyup krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **4.** Yumurta sarısı ve şeker karışımına mascarpone peynirini ekleyiniz. Karışımı spatula ile alttan üste doğru karıştırınız. **5.** Çırptığınız yumurta aklarını karışıma ekleyiniz ve spatula ile alttan üste doğru karıştırmaya devam ediniz. **6.** Sütü ısıtınız. **7.** Granül kahveyi sütün içerisinde iyice çözdürünüz. **8.** Tiramisuyu hazırlayacağınız cam kabın tabanını sütlü kahve ile eşit şekilde ıslatınız. **9.** Savoyer bisküvileri eşit ve hizalı şekilde tabana yerleştiriniz. **10.** Mascarpone kremasının bir kısmını savoyer bisküvilerin üzerine eşit şekilde yayınız. **11.** Çikolatayı rendeleyiniz ve kremanın üzerine bir miktar rendelenmiş çikolata serpiniz. Tüm malzemeleri kullanarak aynı işleme devam ediniz. **12.** En üste mascarpone kreması sürünüz. **13.** Kakaoyu eleyerek kremanın üzerine serpiniz. **14.** Tramisuyu buzdolabında en az 3 saat dinlendiriniz.



Görsel 8.65: Tiramisu

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Tiramisu, İtalya'da yaygın olarak kedidili ya da savoyer bisküvi kullanılarak (tiramisu bisküvisi) yapılmaktadır. İtalya'nın bazı bölgelerinde pandispanya kullanılarak da hazırlanmaktadır. İtalya'da uygulanan tiramisu tariflerinde krema pişirilmez ve mascarpone peyniri kullanılarak hazırlanır.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	59. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TRİLEÇE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak trileçe yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (12 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
5 adet yumurta 160 g toz şeker 170 ml ayçiçeği yağı 150 g un 25 g irmik 5 g vanilin 10 g kabartma tozu 15 g tereyağı **Şerbeti İçin** 1 l soğuk süt 150 g toz şeker 200 ml krema 5 g vanilin **Karamel Sosu İçin** 70 g toz şeker 20 g tereyağı 200 ml krema	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 27 x 40 cm ebadındaki kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp biraz unlayınız. **3.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup çırpınız. Yağı yavaşça karışıma ekleyip çırpmaya devam ediniz. **4.** Un, irmik, vanilin ve kabartma tozunu eleyerek spatula ile yumurtalı karışıma yediriniz. **5.** Karışımı kek kalıbına dökünüz. Keki önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişiriniz. **6.** Şerbeti yapmak için süt, şeker, krema ve vanilini karıştırma kabına koyup süt köpürünceye kadar karışımı çırpınız (Trileçe şerbetinin orijinalinde 3 çeşit süt kullanılır.). **7.** Şerbeti buzdolabında bekletiniz. **8.** Karameli yapmak için şekeri tavaya koyunuz ve tamamen eriyinceye kadar düşük sıcaklıkta pişiriniz. **9.** Krema ve tereyağını eriyen şekere hızlıca ekleyip karıştırınız. **10.** Karameli ocaktan alıp ılıması için bekletiniz. **11.** Keki fırından çıkarıp ılımaya bırakınız. **12.** Kekin üzerine kürdan ile delikler açınız. **13.** Soğuk şerbeti keke yavaş yavaş dökünüz. Kekin üzerinde biriken köpükleri alınız. **14.** Keki şerbeti çekinceye kadar buzdolabında dinlendiriniz. **15.** Karamel sosunu trileçenin üzerine eşit şekilde dökünüz.



Görsel 8.66: Trileçe

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	60. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MUZLU VE ÇİKOLATALI MUFFİN**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak muzlu ve çikolatalı muffin yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
120 g un 2 adet yumurta 140 g toz şeker 120 ml süt 40 g tereyağı 1 adet muz 10 g kabartma tozu 5 g vanilin 3 g toz tarçın 3 g toz zencefil 15 g damla çikolata	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız. **3.** Çırpma kabına tereyağı ve sütü ekleyip çırpmaya devam ediniz. **4.** Un, vanilin, kabartma tozu, tarçın ve zencefili eleyerek spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **5.** Muzu çatalla ezip karışıma ekleyiniz ve spatula ile alttan üste doğru karıştırınız. **6.** Karışımı kâğıt muffin kalıplarına kaşık ile 2/3 oranında doldurunuz. Üzerine damla çikolata serpiniz. **7.** Muzlu ve çikolatalı muffinleri tepsiye yerleştiriniz ve önceden 175 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz.



Görsel 8.67: Muzlu ve çikolatalı muffin

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	61. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ISPANAKLI MUFFİN**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ıspanaklı muffin yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (Yaklaşık 12 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 g un 2 adet yumurta 150 g ıspanak 10 g tuz 170 ml ayçiçeği yağı 200 ml süt 10 g kabartma tozu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Çırpma kabına yumurtaları kırıp çırpınız. **3.** Çırpma kabına ayçiçeği yağını ve sütü ekleyip çırpmaya devam ediniz. **4.** Un ve kabartma tozunu eleyerek spatula ile yumurta karışımına yediriniz. **5.** Ispanağı chiffonnade doğrayınız ve tavaya koyup soteleyiniz. **6.** Ispanağı ocaktan alıp ılıması için bekletiniz. **7.** Çırpma kabına tuz ve ıspanağı ekleyip harcı karıştırınız. **8.** Karışımı kâğıt muffin kalıplarına kaşık ile 2/3 oranında dökünüz. **9.** Ispanaklı muffinleri tepsiye yerleştiriniz ve önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz.



Görsel 8.68: Ispanaklı muffin

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	62. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **LİMONLU CHEESECAKE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak limonlu cheesecake yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Tabanı İçin 105 g un 60 g pudra şekeri 2 g tuz 60 g tereyağı 5 g vanilin 10 ml soğuk süt **Dolgu İçin** 3 adet yumurta 400 g labne peyniri 200 ml krema 150 g toz şeker 25 g mısır nişastası 5 g vanilin 10 ml limon suyu 1 limon kabuğu rendesi **Sosu İçin** 200 ml limon suyu 200 ml su 50 g toz şeker 25 g mısır nişastası  **Görsel 8.69:** Limonlu cheesecake	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 22 cm çapındaki kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kâğıt yerleştiriniz. **3.** Cheesecakein tabanını yapmak için un, pudra şekeri, tuz, tereyağı, vanilin ve sütü bir kaba koyup elinizle karıştırınız. **4.** Karışımı kalıba döşeyip 180 °C'ta ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişiriniz. **5.** Dolguyu yapmak için çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup mikserle düşük devirde çırpınız. **6.** Çırpma kabına labne peyniri, krema, nişasta, vanilin, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ekleyip çırpmaya devam ediniz. **7.** Karışımı kek kalıbına dökünüz. İçindeki hava kabarcıklarının çıkması için kalıbı birkaç kez tezgâha vurunuz. **8.** Cheesecakein kenarlarının çok kızarmaması için karışımı fırına koymadan önce kalıbın kenarlarını alüminyum folyo ile kaplayınız. **9.** Cheesecakei önceden 170 °C'ta ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişiriniz (Cheesecake pişerken hamurun çatlamaması için fırına ısıya dayanıklı bir kabın içinde su koyunuz.). **10.** Cheesecakei piştikten sonra fırından çıkarıp dinlendiriniz. **11.** Sosu yapmak için limon suyu, su, toz şeker ve mısır nişastasını kaserole koyup, karıştırarak pişiriniz. **12.** Sosu ocaktan alıp ılıması için bekletiniz. **13.** Cheesecakein üzerine ılıyan sosu dökünüz. **14.** Limonlu cheesecakei kıvam alması için 1 gece buzdolabında bekletiniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	63. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ÇİKOLATALI CHEESECAKE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çikolatalı cheesecake yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Tabanı İçin 280 g yulaflı kakaolu bisküvi 100 g tereyağı **Dolgu İçin** 4 adet yumurta 600 g labne peyniri 300 ml krema 250 g toz şeker 5 g vanilin 25 g un 30 g kakao **Sosu İçin** 150 g bitter çikolata 100 ml krema 15 g tereyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** 22 cm çapındaki kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kâğıt yerleştiriniz. **3.** Cheesecakein tabanını yapmak için bisküviyi rondodan geçiriniz. **4.** Tereyağını tavaya koyup eritiniz. **5.** Karıştırma kabına tereyağı ve bisküviyi koyup harmanlayınız. **6.** Karışımı kalıbın tabanına elinizle bastırarak yerleştiriniz. **7.** Dolguyu yapmak için çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup mikserle düşük devirde çırpınız. **8.** Çırpma kabına labne peyniri, krema, un, vanilin ve kakaoyu ekleyip karışımı çırpınız. **9.** Karışımı kalıba dökünüz. Karışımın içindeki hava kabarcıklarının çıkması için kalıbı birkaç kez tezgâha vurunuz. **10.** Cheesecakein kenarlarının çok kızarmaması için karışımı fırına koymadan önce kalıbın kenarlarını alüminyum folyo ile kaplayınız. **11.** Cheesecakei önceden 160 °C'ta ısıtılmış fırında 60 dakika pişiriniz. **12.** Cheesecakei piştikten sonra fırından çıkarıp dinlendiriniz. **13.** Sosu yapmak için kremayı kaserole koyup iyice ısıtınız. Kremanın içine çikolata ve tereyağını ekleyip eriyinceye kadar karıştırınız. **14.** Soğuması için sosu kenara alınız. **15.** Cheesecakein üzerine sosu dökünüz. **16.** Çikolatalı cheesecakei kıvam alması için 1 gece buzdolabında bekletiniz.



Görsel 8.70: Çikolatalı cheesecake

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	64. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: VİŞNELİ CHEESECAKE

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak vişneli cheesecake yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Tabanı İçin 280 g yulaflı bisküvi 100 g tereyağı 100 g fındık **Dolgu İçin** 200 g toz krem şanti 100 ml soğuk süt 300 g labne peyniri 6 g toz jelatin 25 ml sıcak su **Sosu İçin** 300 g çekirdeksiz vişne 200 ml su 50 g toz şeker 20 g mısır nişastası	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Cheesecakein tabanını yapmak için bisküvi ve fındığı rondodan geçiriniz. **3.** Tereyağını tavaya koyup eritiniz. **4.** Karıştırma kabına tereyağı ve bisküviyi koyup harmanlayınız. **5.** Karışımı kalıbın tabanına elinizle bastırarak yerleştiriniz. **6.** Dolguyu yapmak için çırpma kabına krem şanti ve soğuk sütü koyup koyu kıvama gelinceye kadar mikserle düşük devirde çırpınız. Labne peynirini de karışıma ekleyip çırpmaya devam ediniz. **7.** Toz jelatini bir kaba koyup eritiniz ve ılıması için bekletiniz. **8.** Jelatini dolgu karışımına ekleyip karıştırınız. **9.** Dolgu karışımını kalıptaki bisküvilerin üzerine dökünüz. Bu kalıbı buzdolabında dinlendiriniz. **10.** Sosu yapmak için tencereye vişne, toz şeker ve suyu koyup kaynatınız. **11.** Mısır nişastasını 100 ml suda çözdürünüz. **12.** Sos kaynamaya başlayınca suda çözdürülmüş nişastayı yavaşça karıştırarak sosa ekleyiniz. **13.** Sosu kıvam alıncaya kadar karıştırarak pişiriniz ve soğuması için dinlendiriniz. **14.** Sosu dolgunun üzerine dökünüz. **15.** Vişneli cheesecakei 1 gece buzdolabında bekletiniz.



Görsel 8.71: Vişneli cheesecake

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	65. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **FRANSIZ MERENGİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Fransız merengi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
2 adet yumurtanın akı 170 g toz şeker 2 g tuz 3 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisinin tabanına yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasının ucuna duy takınız. **4.** Çırpma kabına yumurta akı, limon suyu ve tuz koyunuz. **5.** Çırpma kabına şekeri yavaş yavaş ekleyiniz. **6.** Karışımı mikser ile yüksek devirde çırpınız. **7.** Karışımı krema torbasına koyup, fırın tepsisine aralıklı olarak sıkınız. **8.** Fransız merengini önceden 100 °C'ta ısıtılmış fırında 60 dakika pişiriniz.



Görsel 8.72: Fransız merengi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	66. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İTALYAN MERENGİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak İtalyan merengi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
120 g toz şeker 30 ml su 2 adet yumurtanın akı  **Görsel 8.73:** İtalyan merengi	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tencereye su ve şekeri koyup 118 °C'a kadar kaynatınız. **3.** Yumurta aklarını çırpma kabında üzeri köpük köpük oluncaya kadar mikserle çırpınız. **4.** Şekerli su karışımını yumurta akına yavaşça ekleyiniz (İtalyan merengi yapımında sıcak şeker şurubu kullanıldığı için yumurta akı, şekerin sıcaklığıyla pişer.). **5.** Karışımı mikserle yüksek devirde çırpınız. **6.** İtalyan merengini soğuyunca kullanınız (Merengleri tart, pasta vb. ürünlerde dekor ve süsleme amaçlı da kullanabilirsiniz).

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	67. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: İSVİÇRE MERENGİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak İsviçre merengi yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet yumurtanın akı 200 g toz şeker 2 g krem tartar tozu veya tuz 5 g vanilin  **Görsel 8.74:** İsviçre merengi	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisinin tabanına yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasının ucuna duy takınız. **4.** Benmari olarak kullanılmak üzere tencereye su koyup kaynatınız. **5.** İçinde su kaynayan tencerenin üzerine başka bir tencere yerleştiriniz. İçine yumurta akı, şeker, krem tartar tozu ve vanilini koyunuz. **6.** Benmaride olan karışımı mikser ile yüksek devirde çırpınız. **7.** Kabı ters çevirince yumurta akları düşmeyecek kıvama geldiğinde çırpmayı bırakınız. **8.** Karışımı krema torbasına koyup, fırın tepsisine aralıklı olarak sıkınız. **9.** İsviçre merengini önceden 100 °C'ta ısıtılmış fırında yaklaşık 60 dakika pişiriniz. **10.** İsviçre merengini dinlendirip soğuttuktan sonra kullanınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	68. UYGULAMA
KONU	ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MAKARON**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak makaron yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
150 g pudra şekeri 150 g badem unu 150 g toz şeker 110 g yumurta akı 35 ml su **Ganaj İçin** 100 g krema 200 g beyaz çikolata	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisinin tabanına yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasının ucuna düz ve yuvarlak duy takınız. **4.** Ganajı yapmak için kremayı tavaya koyup ısıtınız. Çikolatayı tavaya ekleyip eriyinceye kadar karıştırınız. **5.** Su ve şekeri tencereye koyup 118 °C'a kadar kaynatınız. **6.** Çırpma kabına yumurta aklarını koyunuz ve üzeri köpük köpük oluncaya kadar mikserle çırpınız. **7.** Şekerli su karışımını yavaşça yumurta akına ekleyiniz. Karışımı mikserle yüksek devirde çırpınız. **8.** Badem unu ve pudra şekerini eleyip karıştırınız ve spatula ile yavaşça yumurta karışımına yediriniz (Karışımı tercihe göre bu aşamada gıda boyası ile renklendirebilirsiniz.). **9.** Karışımı krema torbasına koyup fırın tepsisine aralıklı olarak sıkınız. **10.** Makaronların içindeki havanın çıkması için tepsiyi sertçe birkaç kez tezgâha vurunuz. **11.** Tepsiyi oda ısısında 45-50 dakika bekletiniz. **12.** Makaronları önceden 140 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz. **13.** Makaronları soğutunuz. Makaronların arasına ganaj sürüp makaronları kapatınız.



Görsel 8.75: Makaron

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

DİKKAT

Yumurta akı, protein ve yüksek miktarda su içerir. Yumurta, bekletildiğinde içerisindeki su miktarını bir miktar kaybeder. Makaron yapımında beklemiş yumurta kullanılması, makaronun kuruma süresini kısaltır. Bu nedenle makaron yapımında kullanılan yumurta, oda ısısında 24 saat bekletilmelidir.

8.6. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Pişirilerek yapılan hamurlara **şu** (choux) veya **pataşu** (pate a choux) **hamuru** denir. Bu yöntemle hazırlanan hamurlarda sıvı malzeme (su veya süt ya da bunların karışımı), margarin veya tereyağı, şeker ve tuz kaynatılır. Karışımın içine ölçülü olarak un eklenir. Elde edilen karışım pişirilip oda sıcaklığına getirilir. Karışımın içine yumurta eklenip hamur hazırlanır.

Pataşu hamuru pasta, tatlı gibi birçok ürünün temel hamurudur. Bu nedenle pastacılıkta önemli bir yere sahiptir. Pataşu hamuru fırında pişirilirken iç kısmında kabarmanın etkisiyle boşluk oluşur. Bu boşluğa tatlı veya tuzlu olarak akıcı dolgu malzemesi doldurulup çeşitli profiteroller veya ekler pasta hazırlanır. Klasik uygulamaların dışında meyve, kuru yemiş, karamel, dondurma vb. ürünler eklenerek farklı türde profiterol ve ekler pasta da yapılabilir. Türk mutfağının geleneksel şerbetli tatlılarından olan tulumba, hanımgöbeği, dilberdudağı, vezirparmağı gibi tatlılar da pataşu hamurundan hazırlanır.

8.6.1. Pataşu Hamuru Hazırlama

Pataşu hamuru hazırlamada kullanılan gereçler; un, sıvı malzeme, margarin veya tereyağı, yumurta, tuz ve şekerdir. Gereçler ölçülü olarak hazırlanır. Sıvı malzeme kullanmanın amacı, hamura kıvam vermek ayrıca hamurun içine daha fazla hava çekip kabarmasını sağlamaktır. Hamurda daha gevrek bir doku için su, daha yumuşak bir doku için süt kullanılır. Pataşu hamuru genellikle daha fazla su çekebildiği için %60-70 oranında randımanlı ekstra-ekstra un tercih edilir. Un kullanılmadan önce elenir. Profesyonel pastacılıkta genellikle susuz margarin bazlı yağlar kullanılır. Tereyağı kullanılan hamurlarda ise gevreklik ve daha kızarmış bir görüntü elde edilir. Pataşu hamurunda kullanılacak yumurta, orta boy seçilmelidir çünkü yumurta boyutunun büyük ya da küçük olması, hamurun kıvamını etkiler. Yumurta, hamurdaki yağ ve suyun birbirine tutunmasını sağlar. Hamur böylece kabarıp daha sert bir yapıya bürünür.

Sıvı malzemeler, margarin ya da tereyağı, tuz ve şeker bir tencereye alınıp kaynatılır. Kaynayan karışıma ölçülü unun tamamı aynı anda eklenir. Hamur, kısık ateşte 5-10 dakika karıştırılarak pişirilir. Hamur, pişince ocaktan alınır ve oda sıcaklığında arada bir karıştırılarak soğutulur. Hamur ılıkken içine yumurta eklenir. Hamur sıcakken içine yumurta eklenirse sıcağın etkisiyle pişer. Pişen hamurda un topağı kalmamasına ve hamurda homojen bir görüntü olmasına dikkat edilir.

DİKKAT

Yumurtalar, bir kâseye tek tek kırıldıktan sonra kontrol edilir ve hamura eklenip yedirilir. Yumurtanın hamura tek tek yedirilmesi, hamurun homojen olmasında ve kıvamının anlaşılmasında kolaylık sağlar.

Hamur ele yapışmayacak bir kıvamda olmalı, çok katı veya cıvık olmamalıdır. Hamurun kıvamını anlamak için hamura parmak batırılır. Hamur, toplu olarak parmağa yapışmıyorsa uygun kıvamı almıştır; yapışıyorsa hamura yumurta eklenmesi gerekir. Hamura çok fazla yumurta eklenirse bu defa da hamur birleşmez ve hamurda kesilmiş bir görüntü oluşur.

Pataşu hamuruna hazırlanan ürünün özelliğine göre şekil verilir. Hamur, özel kalıplar kullanılarak ya da krema torbası ile sıkılarak şekillendirilir. Hamur, fazla bekletilmeden şekillendirilmelidir. Hamurda eşit ve düzgün şekiller oluşturulmalıdır.

8.6.2. Pataşu Hamurunu Pişirme

Pataşu hamuru pişince hacmi 2-3 kat artar. Bu nedenle yağlı kâğıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirilmelidir. Önceden 180-200 °C'ta ısıtılmış fırında pişirilmelidir. Fırının kapağı ilk 15-20 dakika hiç açılmamalıdır. Pataşu, fırında pişirilirken kabarma esnasında fırın kapağı açılır ve içeri soğuk hava girerse şişen hamur hemen çöker. Dokunulduğunda ürün ağırlık olarak hafiflemiş, sert ve gevrek bir görünüme ulaşmışsa hamur yeteri kadar pişmiştir. Pişen hamur; şeklini korumalı, eşit büyüklükte ve içi boş olmalıdır (Görsel 8.76).



Görsel 8.76: Pataşunun iç kısmı

Yağda kızartılarak hazırlanan ürünlerde ayçiçeği yağı gibi çabuk yanmayan yağlar tercih edilmelidir. Şekil verilen hamur, ilk olarak soğuk yağa konmalı ve orta hararetli ısıda pişirilmelidir. Yağ, her defasında soğutularak kullanılmalıdır. Hamurun alt tarafı pişip altın rengini aldıktan sonra üstü çevrilmelidir. Pişirme işlemi, hamurun her yeri aynı renk oluncaya kadar sürdürülmelidir.

Şurupla hazırlanan tatlılarda şurubun kıvamlı olması gerekir. Sıcak ürün, soğuk şurup içinde şurubu çekinceye kadar yaklaşık 10 dakika bekletilmelidir.

8.6.3. Krema ve Sos Hazırlama

Krema; pastacılıkta birçok ürün çeşidinde dolgu yapmak, lezzet vermek, süslemek ve ürünün kurumasına karşı koruyucu bir tabaka oluşturmak için kullanılan temel bir üründür. Pastacı kreması, krem şanti, kremabör gibi temel krema çeşitlerinin dışında ilave gereçlerle birçok krema çeşidi de hazırlanır. Soğutulan krema, sade olarak veya çırpılmış krem şanti ile karıştırılarak hazırlanabilir.

Krema dolgusu eklenerek hazırlanan ekler, profiterol gibi ürünlerin üst kısmı; çikolata sosu, eritilmiş bitter çikolata gibi malzemeler ile kaplanır. Kaplanan sosun donması beklenir. Fındık, fıstık, Hindistan cevizi, meyve, jöle vb. ürünlerle de süslenir. Tuzlu kanepe olarak hazırlanan ürünlerde maydanoz, dereotu gibi otlar ve çeşitli baharatlar kullanılır. Şerbetli tatlıların süslemesine kaymak eklenebilir. Sos olarak genellikle sade, çikolatalı, vanilyalı ve meyveli sos kullanılır. Soslar ürünün üzerine dökülebilir, ürünün üzerine kaşıkla gezdirilebilir veya ürün sosa batırılarak da kullanılabilir.

ARAŞTIRINIZ

Pişirilerek yapılan hamurlarda kullanılan diplomat sosunu araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	69. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATAŞU HAMURU**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak pataşu hamuru yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
140 g un 100 g tereyağı veya margarin 200 ml su 8 g toz şeker 2 g tuz 4 adet yumurta	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasına duy takınız. **4.** Tencereye su, tereyağı, şeker ve tuzu koyup kaynatınız. **5.** Karışım kaynamaya başlayınca tencereye unu ekleyiniz. Karışımı bir spatulayla 2-3 dakika karıştırınız. **6.** Hamuru ocaktan alıp ılımaya bırakınız. **7.** Hamur ılıyınca yumurtaları teker teker ve kontrollü şekilde kırıp hamura yediriniz. **8.** Hamuru krema torbasına doldurunuz. **9.** Pataşu hamurunu fırın tepsisine aralıklı olarak ve eşit büyüklükte sıkınız (Klasik şekillendirmenin yanında hamuru kuğu, ördek vb. farklı şekiller vererek de hazırlayabilirsiniz.). **10.** Pataşu hamurunu önceden 175 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz.



Görsel 8.77: Pataşu hamuru

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	70. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PASTACI KREMASI [CREME PATİSSERİE (KREM PATİSERİ)]**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak pastacı kreması yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 ölçü için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 ml süt 150 g toz şeker 100 g un 2 adet yumurtanın sarısı 5 g vanilin 75 g tereyağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Krema torbasına duy takınız. **3.** Çırpma kabına yumurta ve şekeri koyup rengi açılıncaya kadar karışımı çırpınız. **4.** Unu karışıma azar azar ekleyerek karıştırınız. **5.** Tencereye süt ve vanilini koyup, karıştırarak kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtınız. **6.** Sütün yarısını yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyip homojen bir karışım elde ediniz. **7.** Karışımı tenceredeki süte yavaş yavaş ekleyiniz. **8.** Kremayı karıştırarak pişiriniz. **9.** Kremayı ocaktan alınız. Kremanın içine tereyağını ekleyiniz ve eriyinceye kadar karıştırınız. **10.** Kremayı soğuyuncaya kadar dinlendiriniz. **11.** Kremayı krema torbasına doldurunuz. **12.** Pastacı kremasını ekler ve profiterolde dolgu olarak kullanınız.



Görsel 8.78: Pastacı kreması

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	71. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: ÇİKOLATALI SOS

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak çikolatalı sos yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 ölçü için)	İŞLEM BASAMAKLARI
275 ml krema 100 g tereyağı 100 g toz şeker 225 g bitter çikolata 55 g sütlü çikolata  **Görsel 8.79:** Çikolatalı sos	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Çikolatayı küçük parçalar hâlinde kıyınız. **3.** Tencereye krema, tereyağı ve toz şekeri koyup karıştırınız. **4.** Karışımı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtınız. **5.** Karışımı ocaktan alınız. Karışımın içine çikolatayı ekleyiniz. **6.** Karışımı çikolata eriyinceye kadar karıştırıp koyu kıvamlı sos elde ediniz. **7.** Sosu soğuyuncaya kadar dinlendiriniz. **8.** Çikolatalı sosu ekler ve profiterolde kullanınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	72. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: PROFİTEROL

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak profiterol yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
175 g un 125 g su 125 g süt 110 g tereyağı veya margarin 2 g tuz 5 adet yumurta **Dolgu İçin** 1 ölçü pastacı kreması **Üzeri İçin** 1 ölçü çikolatalı sos	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasına 1 cm'lik düz ve yuvarlak uçlu duy takınız. **4.** Tencereye su, süt, tereyağı ve tuzu koyup kaynatınız. **5.** Tencereye unu ekleyiniz. Hamuru bir spatulayla 2-3 dakika karıştırınız. **6.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **7.** Hamura yumurtaları teker teker kırıp yediriniz. **8.** Kıvama ulaşan hamuru krema torbasına koyunuz. **9.** Hamuru fırın tepsisine aralıklı olarak yuvarlak şekilde sıkınız. **10.** Hamurları önceden 190 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz (Çıtır profiterol [choux au craquelin / cream puff (şu a kakulın / kırım puf)] yapmak için un, toz şeker ve tereyağını karıştırarak ayrıca bir hamur hazırlayabilirsiniz. Bunun için hamuru açıp tepsiye sıktığınız profiterol hamuru parçaları büyüklüğünde kesiniz. Tepsideki her bir hamurun üzerine yerleştirdikten sonra pişiriniz.). **11.** Tepsiyi fırından çıkarınız ve hamurları ılıması için dinlendiriniz. **12.** Profiteroller ılıyınca içlerini krema ile doldurunuz. **13.** Profiterolü servis tabağına alınız ve profiterolün üzerine çikolata sosu dökünüz.



Görsel 8.80: Profiterol

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	73. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **EKLER**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak ekler yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 ölçü pataşu hamuru **Dolgu İçin** 1 ölçü pastacı kreması **Ganaj İçin** 200 ml krema 80 g bitter çikolata 80 g sütlü çikolata  **Görsel 8.81:** Ekler	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasına düz ve geniş duy takınız. **4.** Sosu yapmak için kremayı tencereye koyup kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtınız. **5.** Çikolatayı küçük parçalar hâlinde kıyınız. **6.** Kremayı ocaktan alınız. Kremanın içine kıyılmış çikolataları ekleyiniz. **7.** Çikolatayı kremanın içinde eriyinceye kadar karıştırınız. **8.** Tencereye su, tereyağı ve tuzu koyup kaynatınız. **9.** Tencereye unu ekleyiniz ve karışımı bir spatulayla 2-3 dakika karıştırınız. **10.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **11.** Hamura yumurtaları teker teker kırıp yediriniz. **12.** Kıvama ulaşan hamuru krema torbasına koyunuz. **13.** Hamuru fırın tepsisine aralıklı olarak 5 cm uzunluğunda sıkınız. **14.** Hamurları önceden 175 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz. **15.** Tepsiyi fırından çıkarıp hamurları ılıması için dinlendiriniz. **16.** Eklerin içlerini krema ile doldurunuz. **17.** Eklerin üst kısmına çikolata sosunu sürünüz. **18.** Ekleri buzdolabında dinlendiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	74. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TUZLU PATAŞU [GOUGÈRES (GUJERE)]

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tuzlu pataşu yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 ml su 50 g tereyağı 6 g tuz 105 g un 2 adet yumurta 100 g rendelenmiş gravyer peyniri veya rendelenmiş eski kaşar peyniri **Üzeri İçin** Yeterince rendelenmiş gravyer veya eski kaşar peyniri	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasına yıldız uçlu, geniş duy takınız. **4.** Tencereye su, tereyağı ve tuzu koyup kaynatınız. **5.** Tencereye unu ekleyiniz ve karışımı bir spatulayla 2-3 dakika karıştırınız. **6.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **7.** Hamura yumurtaları teker teker kırıp yediriniz. **8.** Tencereye peynir rendesini ekleyip hamuru karıştırınız. **9.** Kıvama ulaşan hamuru krema torbasına doldurunuz. **10.** Hamuru fırın tepsisine aralıklı olarak yuvarlak şekilde sıkınız. **11.** Hamurların üzerine peynir rendesi serpiniz. **12.** Hamurları 190 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz. **13.** Tuzlu pataşuyu sos eşliğinde, çeşitli dolgularla veya sade olarak kanepe şeklinde hazırlayınız.



Görsel 8.82: Tuzlu pataşu

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

BİLGİ KUTUSU

Gougères; pataşu hamuruna peynir eklenerek hazırlanan, Fransız mutfağına ait geleneksel bir üründür. Hamuruna çeşitli ot ve baharatlar ilave edilip lezzetlendirilebilir. Boyutu nedeniyle genellikle ordövr olarak sunulur.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	75. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PEYNİRLİ PROFİTEROL**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak peynirli profiterol yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
100 g un 200 ml su 100 g tereyağı 6 g tuz 4 adet yumurta **Dolgu İçin** 200 g labne peyniri 125 g süzme peynir 10 adet yaprak reyhan	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasına yıldız uçlu, geniş duy takınız. **4.** Dolguyu yapmak için karıştırma kabına labne peynirini ve süzme peyniri koyup iyice karıştırınız. **5.** Reyhanı chiffonnade doğrayıp karıştırma kabına ekleyiniz. **6.** Tencereye su, tereyağı ve tuzu koyup kaynatınız. **7.** Tencereye un ekleyiniz ve karışımı bir spatulayla 2-3 dakika karıştırınız. **8.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **9.** Hamura yumurtaları teker teker kırıp yediriniz. **10.** Kıvama ulaşan hamuru krema torbasına doldurunuz. **11.** Hamuru fırın tepsisine aralıklı olarak yuvarlak şekilde sıkınız. **12.** Hamurları önceden 190 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz. **13.** Tepsiyi fırından çıkarıp profiterolleri ılıması için dinlendiriniz. **14.** Profiterollerin içlerini peynir karışımı ile doldurunuz (Dolgu olarak tarator, çerkes tavuğu vb. mezeleri kullanarak çeşitli kanepeler hazırlayabilirsiniz.).



Görsel 8.83: Peynirli profiterol

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	76. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: TARÇINLI CHURRO (ÇURO)

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tarçınlı churro yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
375 g un 500 ml su 50 g tereyağı 38 g esmer şeker 6 g tuz 10 ml vanilya esansı 2 adet yumurta (hafif çırpılmış) **Kızartmak İçin** 1,5 l ayçiçeği yağı **Üzeri İçin** 100 g toz şeker 10 g toz tarçın	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Bir tencereye su, tereyağı ve esmer şekeri koyup orta ateşte kaynatınız. **3.** Tencereye un ve tuzu ekleyiniz. Karışımı bir spatula ya da tahta kaşıkla karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz. **4.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **5.** Hamura yumurtaları teker teker ve kontrollü şekilde kırıp yediriniz. **6.** Hamura vanilya esansını ekleyip karıştırınız. **7.** Krema torbasına 1 cm'lik yıldız uçlu duy takınız. **8.** Hamuru krema torbasına doldurunuz. **9.** Bir tencereye ayçiçeği yağı koyup 190 °C'a kadar ısıtınız. **10.** Hamuru yağın içine 10 cm'lik büyüklükteki parçalar hâlinde sıkınız. **11.** Hamuru altın sarısı rengi oluncaya kadar kızartınız. **12.** Kızaran hamurları süzerek yağın içinden çıkarınız. **13.** Bir kâseye toz şeker ile tarçını koyup karıştırınız. **14.** Churroların üzerine tarçın ve şeker karışımını serpiniz (Churroyu tercihe göre sade olarak hazırlayıp çikolata sosuyla servis yapabilirsiniz.).



Görsel 8.84: Tarçınlı churro

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	77. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PARİS BREST (BIREST)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Paris brest yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Hamur İçin 125 g un 100 ml su 100 ml süt 80 g tereyağı 10 g şeker 2 g tuz 4 adet yumurta **Pralin İçin** 75 g kabuksuz fındık 75 g kabuksuz badem 100 g toz şeker 30 ml su 2 g tuz **Krema İçin** 480 ml süt 70 g toz şeker 20 g un 30 g mısır nişastası 165 g tereyağı 4 adet yumurta sarısı 5 g vanilin **Üzeri İçin** 1 adet yumurta (çırpılmış) 150 g file fındık Yeterince pudra şekeri	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Pralini yapmak için fındık ve bademleri tepsiye koyup kızarıncaya kadar fırında pişiriniz. **4.** Küçük bir tavaya su ve şekeri koyup, ara ara karıştırarak altın sarısı rengini alıncaya kadar yüksek sıcaklıkta pişiriniz. **5.** Tavayı ocaktan alınız. Tavanın içine tuz, kavrulmuş fındık ve bademi ekleyiniz. **6.** Yağlı kâğıdın üzerine karışımı ince bir katman hâlinde yayıp soğumaya ve katılaşmaya bırakınız. **7.** Karışımı blenderda parçalayınız. **8.** Kremayı yapmak için sütü tencereye koyup ısıtınız. **9.** Çırpma kabına yumurta sarısı ve şekeri koyup çırpınız. **10.** Çırpma kabına un ve mısır nişastasını ekleyiniz. **11.** Sıcak sütün yarısını yumurtalı karışıma ekleyip karıştırınız. **12.** Karışımı tencerede kalan süt ile birleştiriniz ve krema kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. Kremanın içine tereyağı ve vanilin ekleyip karıştırınız. **13.** Kremayı soğuması için dinlendiriniz. **14.** Kremaya pralini ekleyip iyice karıştırınız. **15.** Kremayı kullanmadan önce tekrar çırpınız ve ucuna yıldız duy takılı krema torbasına doldurunuz. **16.** Hamuru yapmak için su, süt, tereyağı ve şekeri bir tencereye koyup kaynatınız. **17.** Tencereye un ve tuzu ekleyiniz ve karışımı 5 dakika karıştırarak pişiriniz. **18.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **19.** Hamura yumurtaları teker teker ve kontrollü bir şekilde kırıp yediriniz.



Görsel 8.85: Paris brest

20. Krema torbasına düz yuvarlak duy takınız.

21. Hamuru krema torbasına doldurunuz.

22. Tepsiye yağlı kâğıt seriniz.

23. Hamuru fırın tepsisine aralıklı olarak 8 cm çapında ve halka şeklinde sıkınız.

24. Hamurun üzerine yumurta sürüp file fındık serpiniz.

25. Hamuru önceden 180 °C'ta ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişiriniz.

26. Tepsiyi fırından çıkarıp hamuru ılıması için dinlendiriniz.

27. Hamuru ortadan ikiye kesiniz. Hamurun arasına krema sıkıp üzerine pudra şekeri serpiniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	78. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TULUMBA TATLISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tulumba tatlısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g un 50 g margarin veya tereyağı 3 adet yumurta 400 ml su 3 g tuz 2 g toz şeker **Kızartmak İçin** 400 ml ayçiçeği yağı **Şurup İçin** 510 g toz şeker 600 ml su 10 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Şurubu yapmak için şeker ve suyu tencereye koyup kıvam alıncaya kadar kaynatınız. **3.** Şurup kaynadıktan sonra tencereye limon suyunu ekleyip şurubu 5 dakika daha kaynatınız. **4.** Şurubu ocaktan alıp soğuması için bekletiniz. **5.** Hamuru yapmak için su, tereyağı, tuz ve şekeri başka bir tencereye koyup kaynatınız. **6.** Tencereye unu ekleyiniz ve karışımı tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz. **7.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **8.** Hamura yumurtaları teker teker ve kontrollü şekilde kırıp yediriniz. **9.** Hamuru tulumba kalıbına doldurunuz (Tulumba kalıbı olmaması durumunda yıldız uçlu duy takılı hamur sıkma torbası da kullanabilirsiniz.). **10.** Hamuru yağa sıkınız ve kevgirle çevirerek kızartınız. **11.** Kızaran hamurları soğuk şuruba atınız ve şurubu çekmesi için bekletiniz. **12.** Tulumba tatlısını süzüp servis tabağına alınız.



Görsel 8.86: Tulumba tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	79. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HALKA TATLISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak halka tatlısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
350 g un 600 ml su 100 g margarin veya tereyağı 3 g tuz 6 g toz şeker 3 adet yumurta 8 g nişasta 20 g irmik **Kızartmak İçin** 400 ml ayçiçeği yağı **Şurup İçin** 770 g toz şeker 800 ml su 10 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Şurubu yapmak için şeker ve suyu tencereye koyup kıvam alıncaya kadar kaynatınız. **3.** Şurup kaynadıktan sonra tencereye limon suyunu ekleyip şurubu 5 dakika daha kaynatınız. **4.** Şurubu ocaktan alıp soğuması için bekletiniz. **5.** Hamuru yapmak için su, tereyağı, toz şeker ve tuzu başka bir tencereye koyup kaynatınız. **6.** Tencereye unu ekleyiniz ve karışımı tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz. **7.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **8.** Hamura yumurtaları teker teker ve kontrollü şekilde kırıp yediriniz. **9.** Hamura irmik ve nişasta ekleyip hamuru karıştırınız. **10.** Sıkma torbasının ucuna yıldız uçlu duy takınız. **11.** Hamuru sıkma torbasına doldurunuz. **12.** Soğuk ayçiçeği yağını tencereye koyunuz ve içine hamuru halka şeklinde sıkınız. **13.** Tencereyi ocağa koyup ısıtınız. **14.** Hamurları altın rengi oluncaya kadar kızartınız. **15.** Kızaran hamurları soğuk şuruba atıp şurubu çekinceye kadar bekletiniz. **16.** Halka tatlısını süzüp servis tabağına alınız.



Görsel 8.87: Halka tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafındanEk 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	80. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DİLBERDUDAĞI TATLISI**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dilberdudağı tatlısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g un 400 ml su 100 g tereyağı 2 g tuz 4 adet yumurta **Kızartmak İçin** 850 ml ayçiçeği yağı **Şurup İçin** 680 g toz şeker 400 ml su 5 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Şurubu yapmak için şeker ve suyu tencereye koyup kıvam alıncaya kadar kaynatınız. **3.** Şurup kaynadıktan sonra tencereye limon suyunu ekleyip şurubu 5 dakika daha kaynatınız. **4.** Şurubu ocaktan alıp soğuması için bekletiniz. **5.** Hamuru yapmak için su, tereyağı ve tuzu başka bir tencereye koyup kaynatınız. **6.** Tencereye unu ekleyiniz ve karışımı tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz. **7.** Hamuru ılıması için dinlendiriniz. **8.** Hamura yumurtaları teker teker ve kontrollü şekilde kırıp yediriniz. **9.** Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayınız. **10.** Her parçayı elinizle inceltiniz ve hamuru yarım ay şeklinde kapatınız. **11.** Hamurun ortasına hafifçe bastırınız. **12.** Tencereye ayçiçeği yağı koyup hamurları kızartınız. **13.** Kızaran hamurları soğuk şuruba atıp şurubu çekinceye kadar bekletiniz. **14.** Dilberdudağı tatlısını süzüp servis tabağına alınız.



Görsel 8.88: Dilberdudağı tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	81. UYGULAMA
KONU	PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HANIMGÖBEĞİ TATLISI (GLÜTENSİZ)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak hanımgöbeği tatlısı yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
200 ml su 100 g glütensiz un 2 g tuz 3 g toz şeker 50 g tereyağı 1 adet yumurta **Kızartmak İçin** 500 ml ayçiçeği yağı **Şurup İçin** 400 ml su 340 g toz şeker 5 ml limon suyu	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Şurubu yapmak için şeker ve suyu tencereye koyup kıvam alıncaya kadar kaynatınız. **3.** Şurup kaynadıktan sonra tencereye limon suyunu ekleyip şurubu 5 dakika daha kaynatınız. **4.** Şurubu ocaktan alıp soğuması için bekletiniz. **5.** Hamuru yapmak için su, tereyağı, tuz ve şekeri başka bir tencereye koyup kaynatınız. **6.** Tencereye unu ekleyiniz ve karışımı tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz. **7.** Hamura yumurtayı ekleyip yediriniz. **8.** Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayınız. **9.** Hamurun ortasına parmağınızla yüzük şeklinde delik açınız. **10.** Tencereye ayçiçeği yağı koyup hamurları kızartınız. **11.** Kızaran hamurları soğuk şuruba atınız ve şurubu çekmesi için bekletiniz. **12.** Hanımgöbeği tatlısını süzüp servis tabağına alınız.



Görsel 8.89: Hanımgöbeği tatlısı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8.7. YAĞLI HAMURLARLA ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Yağlı hamurdan tatlı veya tuzlu birçok ürün hazırlanır. Elde edilen ürünler katmerlidir, ağızda dağılır, hafif ve gevrektir. Yağlı hamur, Türk mutfağında genellikle börek yapımında kullanılır. Sarıyer böreği, talaş böreği, katmer vb. ürünler yağlı hamurdan hazırlanır.

İlk olarak özleştirilerek hamur hazırlanır. Bezeler oluşturulur ve yufka olarak açılır. Açılan yufkaların yüzeyleri yağlanır ve hamurlar üst üste konup dinlendirilir. Dinlenen hamur, farklı şekillerde katlanıp şekillendirilir.

Pastacılıkta tercih edilen susuz margarin, tereyağı gibi yağlar yağlı hamur hazırlamada yumuşatılarak kullanılır. Kullanılan yağ, ürünün kat kat ve gevrek olmasını sağlar. Bu hamurlara **katmerli hamur** da denir.

8.7.1. Yağlı Hamur Hazırlama

Yağlı hamur hazırlanırken kullanılan temel gereçler un, su, tuz ve yağdır. Araçlar ise merdane, oklava, elek, kâse, ölçü kabı, kaserol, tencere, kaşık, bıçak, doğrama tahtası, tepsi, çeşitli kalıplar, bardak, rende, streç film vb.dir.

Yağlı hamur hazırlamada öncelikle gereçler ölçülür ve tezgâha konur. Un elenir ve ortası açılır. Açılan kısma su ve tuz eklenip karıştırılır. Bu aşamada hazırlanan ürünün özelliğine göre yumurta da eklenebilir. Un yan kısımlardan ortaya doğru yavaş yavaş alınarak, özleştirilip yoğrulur ve hamur hâline getirilir. Hamur, nemli hamur bezinin altında 30 dakika dinlendirilir. Dinlenme işlemi, hamurun elastikiyetini artırır ve daha kolay açılmasını sağlar.

DİKKAT

Yağlı hamur, kulak memesi kıvamında olmalıdır. Sert kıvamdaki hamur büzüşür, yumuşak kıvamdaki hamurda ise yayılma meydana gelir.

Hamurun ara katlarında kullanılacak yağ biraz eritilir ve sürekli karıştırılarak krema kıvamına getirilir. Yağ, bu kıvamdayken hamur katları arasına daha rahat sürülür.

Dinlenen hamur, ürünün özelliğine göre şu yöntemlerle açılır:

- Hamur, rulo hâline getirilip eşit parçalara bölünür. Hamur parçaları yuvarlanarak beze oluşturulur. Her beze eşit büyüklükte, düz ve yuvarlak olarak açılır. Yağ, açılan yufkalar arasına ince bir tabaka şeklinde sürülür ve yufkalar üst üste konur. En üstte kalan yufkaya yağ sürülmez. Hamurun üzeri kapatılır ve hamur, buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur tekrar açılıp kullanılır.
- Hamur tek parça hâlinde ve yuvarlak olarak açılır. Üzerine ince tabaka şeklinde yağ sürülür. Hamur, rulo hâline getirilir ve buzdolabında dinlendirilir. Dinlenen hamur eşit aralıklarla kesilip, açılarak kullanılır.
- Hamur açılır ve arasına yağ sürülür. Bohça şeklinde katlanıp buzdolabında dinlendirilir. Dinlenen hamur, merdane ile açılır. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Hamur son kez açılır ve şekil verilip kullanılır.

Milföy hamuru yağlı bir hamurdur ve "yaprak hamuru" olarak da bilinir. Milföy hamurunu hazırlamaya basit hamur yapımıyla başlanır. Hamur, beze hâline getirilip dinlendirilir. Bezenin ortasına bıçakla derin bir "X" işareti konur. Bezenin ortası merdaneyle yaklaşık 2,5 cm, kenarları ise daha ince olacak şekilde açılarak "+" şekli elde edilir. Margarin, hamura konmadan önce elle ya da yağlı kâğıt arasında merdane ile ezilerek yumuşatılır. Açılan hamurun orta kısmına margarin konur. Hamurun kenarları, margarini örtecek şekilde kapatılır. Hamur, streç filme sarılıp buzdolabında dinlendirilir. Birkaç kez tekrar edilen bu işleme **turlama tekniği** denir. Hamur katları her turdan sonra artmış olur. Turlama bittiğinde hamur son kez açılır ve kullanıma hazır hâle getirilir.

DİKKAT

Hamur, hazırlanan ürünün özelliğine göre hamura yağ sürülmeden önce oklava veya merdane; yağ sürüldükten sonra ise elle açılabilir. Hamuru açma esnasında çok fazla un kullanılmamalı, fazla un fırça yardımıyla alınmalıdır.

ARAŞTIRINIZ

Milföy hamuru hazırlarken hamura uygulanan farklı katlama şekillerinin neler olabileceğini araştırınız. Araştırmanızın sonuçlarını sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

8.7.2. İç Harcı Hazırlama ve Hamura Şekil Verme

Yağlı hamur ile tatlı veya tuzlu ürün hazırlanmasına uygun olarak iç harç hazırlanır. İç harç için kullanılacak malzemenin kalitesi ve tazeliği önemlidir. Tatlı olarak hazırlanan ürünlerde pasta kreması, marmelat vb. iç harç hazırlanıp kullanılır. Börek, poğaça gibi tuzlu olarak hazırlanan ürünlerde ise genellikle peynir, ıspanak, patates, yeşil mercimek, kıyma, kuşbaşı et, salam, sosis vb. kullanılarak iç harç hazırlanır ve çeşitli baharatlarla lezzetlendirilir. Bazı ürünler ise iç harç kullanılmadan hazırlanır. Yağlı hamur ile hazırlanan ürünler, özelliğine uygun şekilde ve işlem basamakları dikkate alınarak şekillendirilir.

8.7.3. Yağlı Hamurlarla Hazırlanan Ürünleri Pişirme

Yağlı hamur ile hazırlanan ürünlerin pişirilmesinde fırın önceden yaklaşık 200 °C'ta ısıtılır. Isının etkisiyle hamurun içindeki yağ erir ve hamur katlarının birbirinden ayrılmasını sağlar. Hamur kabarır ve gevreklik kazanır. Hamurun kabarmasını ve kat oluşumunu etkilememesi için fırın kapağı pişme sırasında açılmamalıdır. Ürünün altı ve üstü, eşit olarak kızarmalı ve altın sarısı renginde olmalıdır.

Ürünler kızartılarak pişirilecekse sıvı yağ kullanılmalıdır. Soğuk yağa atılmamalı, yağ yeteri kadar sıcak olmalıdır (Soğuk yağa atılırsa kabarmaz ve yağ çeker.). Yağda eşit şekilde kızartılarak altın rengini alan ürün, kâğıt havlu üzerine konup ürünün fazla yağı alınmalıdır.

Yağlı hamur ile hazırlanan ürünler, gevrekliğini kaybetmemesi için günlük ve taze olarak tüketilmelidir. Ürünler, hamurlaşmaması için soğuduktan sonra ambalajlanmalıdır. Ürün, kapalı bir kaba konup buzdolabında birkaç gün; derin dondurucuda ise yaklaşık 5 hafta saklanabilir.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	82. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 1 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **YAĞLI HAMUR**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak yağlı hamur yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 ölçü için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 200 ml su 12 g tuz 2 adet yumurta **Yufkaların Aralarına Sürmek İçin** 300 g tereyağı veya margarin  **Görsel 8.90:** Yağlı hamur hazırlama	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu yoğurma kabına eleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına su, yumurta ve tuzu ekleyip karıştırınız. Yanlardan azar azar un alıp kulak memesi kıvamında hamur yoğurunuz. **3.** Hamura nemli bir hamur bezi örtüp hamuru dinlendiriniz. **4.** Bir tavaya tereyağını koyunuz ve krema kıvamına gelecek şekilde karıştırarak biraz eritiniz. **5.** Hamuru 8 cm çapında rulo şekline getirip 6 eşit parçaya bölünüz. **6.** Hamur parçalarını beze hâline getiriniz. **7.** Her bezeyi merdane ya da oklava ile yaklaşık 30 cm çapında açınız. **8.** Yufkaların arasına ince tabaka hâlinde yağ sürünüz ve yufkaları üst üste koyunuz. **9.** En üstteki yufkayı yağlamayıp hamurun üzerini örtünüz. Hamuru buzdolabında dinlendiriniz. **10.** Dinlenen hamuru tekrar açınız ve hamura şekil verip kullanınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan "Kontrol Listesi" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	83. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TAHİNLİ KATMER (GLÜTENSİZ)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tahinli katmer yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
600 g glütensiz un 400 ml su 12 g tuz **Yufkaların Aralarına Sürmek İçin** 250 g tereyağı 100 g tahin **Hamuru Açmak İçin** Yeterince glütensiz un  **Görsel 8.91:** Tahinli katmer	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu yoğurma kabına eleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına su, yumurta ve tuzu ekleyip karıştırınız. Yanlardan azar azar un alıp kulak memesi kıvamında hamur yoğurunuz. **3.** Hamura nemli bir hamur bezi örtüp hamuru dinlendiriniz. **4.** Bir tavaya tereyağını koyunuz ve krema kıvamına gelecek şekilde karıştırarak biraz eritiniz. **5.** Tavaya tahini ekleyip yağı karıştırınız. **6.** Hamuru 8 cm çapında rulo şekline getirip 6 eşit parçaya kesiniz. **7.** Hamur parçalarını beze hâline getiriniz. **8.** Tezgâhı biraz unlayınız. **9.** Bezeyi tezgâhta oklava ya da merdane ile açınız. Yufkanın üzerine tereyağlı tahin karışımını sürünüz. **10.** Tahinli yufkayı sararak uzun bir rulo elde ediniz. Ruloyu iki ucundan tutup zıt yönlere kıvırınız. Rulo hamuru içe doğru, gül böreği şeklinde sarıp beze oluşturunuz. **11.** Bezelerin üzerine nemli bir hamur bezi örtüp hamuru dinlendiriniz. **12.** Bezelerin üzerine un serpiniz. Bezelere hafifçe bastırınız. Bezeleri oklava ile 20 cm çapında ve 1 cm kalınlığında açınız. **13.** Isıtılmış sac ya da teflon tavada katmeri pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	84. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MİDYE BÖREĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak midye böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (12 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
450 g un 85 ml ayçiçeği yağı 200 ml ılık süt 10 g kabartma tozu 2 adet yumurta sarısı 10 ml sirke 6 g tuz **Hamuru Açmak İçin** 50 g un 50 g buğday nişastası **Hamurların Arasına Sürmek İçin** 200 g tereyağı veya margarin **İç Harç İçin** 350 g beyaz peynir 10 dal maydanoz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu yoğurma kabına eleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına ayçiçeği yağı, süt, yumurta sarısı, kabartma tozu, sirke ve tuzu ekleyip hamuru yoğurunuz. **3.** Hamuru 12 eşit parçaya ayırıp beze yapınız. **4.** Bezelerin üzerini nemli hamur beziyle örtüp bezeleri oda sıcaklığında 30 dakika dinlendiriniz. **5.** Bir tavaya tereyağını koyunuz ve krema kıvamına gelecek şekilde karıştırarak biraz eritiniz. **6.** Peyniri bir kaba koyup çatalla eziniz. **7.** Maydanozu chiffonnade doğrayıp peynir ile karıştırınız. **8.** Bir kaba un ve nişastayı koyup karıştırınız. **9.** Bezeleri oklava ya da merdane ile 20 cm çapında açınız. **10.** Hamurların aralarına un ve nişasta karışımından serpip hamurları üst üste koyunuz. **11.** Üst üste koyduğunuz hamurları aynı anda ve açabildiğiniz kadar büyük açınız. **12.** Hamurun üzerine yağ sürüp hamuru rulo yapınız. **13.** Rulo hamuru derin dondurucuda 5 dakika bekletip ikişer cm eninde kesiniz. **14.** Hamur parçalarını katları üste gelecek şekilde dik koyup 1 cm kalınlığında ve 10 cm çapında açınız. Hamurun ortasına iç harçtan koyup kenarlarını çok fazla bastırmadan kapatınız. **15.** Tepsiye yağlı kâğıt seriniz. **16.** Midye böreklerini fırın tepsisine diziniz. **17.** Kalan eritilmiş yağı böreklerin üzerine sürünüz. **18.** Midye böreğini önceden 190 °C'ta ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişiriniz.



Görsel 8.92: Midye böreği

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	85. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak peynirli puf böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
400 g un 100 ml su 40 g yoğurt 9 g tuz 1 adet yumurta **Hamurların Arasına Sürmek İçin** 50 g margarin veya tereyağı **İç Harç İçin** 350 g beyaz peynir 10 dal maydanoz **Kızartmak İçin** 500 ml ayçiçeği yağı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yoğurma kabına unu eleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına su, yoğurt, yumurta ve tuzu ekleyip hamuru yoğurunuz. **3.** Hamuru 15 bezeye ayırınız. **4.** Bezelerin üzerine nemli hamur bezi örtüp hamuru dinlendiriniz. **5.** Bir tavaya margarini koyunuz ve krema kıvamına gelecek şekilde karıştırarak biraz eritiniz. **6.** İç harcı yapmak için peyniri bir kaba koyup çatalla eziniz. **7.** Maydanozu chiffonnade doğrayıp peynir ile karıştırınız. **8.** Her bezeyi 10 cm çapında açınız. **9.** Krema kıvamına getirdiğiniz yağı bezelerin aralarına sürünüz ve hamurları beşerli olarak üst üste koyunuz. En üstteki hamuru yağlamayınız. **10.** Her hamur grubunu 2 cm inceliğinde açınız. **11.** Açılan hamurun yarısına küme küme iç harç koyunuz ve diğer yarısını üzerine kapatınız. **12.** Hamurda iç harcın olduğu kısmın etrafını kalıpla kesiniz. **13.** Bir tavaya ayçiçeği yağını koyup kızdırınız ve peynirli puf böreklerini kızgın yağda kızartınız.



Görsel 8.93: Peynirli puf böreği

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	86. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SARIYER BÖREĞİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak Sarıyer böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
Hamur İçin 1,5 kg un 1 l su 2 adet yumurta 45 g tuz **Hamur Açmak İçin** 150 g tereyağı Yeterince ayçiçeği yağı **İç Harç İçin** 200 g kıyma 400 g rendelenmiş kuru soğan 50 g kuş üzümü 15 g çam fıstığı 16 g tuz 5 g karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** İç harcı yapmak için kıymayı tavaya koyup kavurunuz. **3.** Kıyma kendi suyunu çekince tavaya soğanı ekleyip kavurmaya devam ediniz. **4.** Kavurma işlemi bittikten sonra tavaya kuş üzümü, çam fıstığı, karabiber ve tuz ekleyip harcı karıştırınız (Peynir, patates vb. malzemelerle farklı iç harçlar hazırlanabilir.). **5.** İç harcı kullanmak üzere bekletiniz. **6.** Un, su, yumurta ve tuzu karıştırınız ve 15 dakika yoğurarak hamur elde ediniz (Tercihen hamur yoğurma makinesi kullanmak daha iyi sonuç verebilir.). **7.** Hamuru 5 dakika dinlendiriniz. **8.** Hamuru 4 eşit parçaya bölüp bezeler elde ediniz. **9.** Bezeleri avuç içinizle mermer tezgâhta yuvarlayarak pürüzsüz ve yuvarlak hâle getiriniz. **10.** Bir kabın içine tereyağını koyunuz, yumuşaması için oda sıcaklağında bekletip çırpınız. **11.** Çırpılmış tereyağına bezeleri bulayınız ve 10 dakika dinlendiriniz (Görsel 8.94 a). **12.** Bezelerin her birini açınız ve aralarına biraz tereyağı sürüp üst üste ikişerli olarak birleştiriniz (Görsel 8.94 b). Hamurların uçlarını bastırarak yapıştırınız (Bu aşamaya **çiftleme** denir.). **13.** Hamuru 15 dakika dinlendiriniz. **14.** Elinizi ve tezgâhın çalışma kısmını ayçiçeği yağı ile yağlayınız. Çiftleme yaptığınız hamuru kenarlarından bastırarak inceltiniz (Görsel 8.94 c). **15.** İncelttiğiniz hamuru iki elinizle kavrayıp başınızın üstünde çevirerek açınız (Görsel 8.94 ç). Bu işlemi birkaç kez tekrarlayınız ve her turdan sonra hamuru kenarlarından çekerek düzeltiniz. Bu aşamanın ustalık gerektirdiğini unutmayınız. **16.** Açılan hamuru kenarlarından tutunuz ve çekerek, düzeltip inceltiniz (Görsel 8.94 d). **17.** Hamurun alt kısma sarkan kısmını ucu ortaya gelecek şekilde katlayınız. Hamurun sağ ve sol ucundan aşağı doğru daralacak şekilde parçalar kesiniz (Görsel 8.94 e). **18.** Kestiğiniz parçaları iç kısma (özellikle açılan kısımlara) yayınız. **19.** Hamurun üst kısmına 30 g tereyağını yayarak sürünüz.

20. İç harcın yarısını yaydığınız yağın üstüne gelecek şekilde serpiştiriniz (Görsel 8.94 f).

21. Hamurun üst ucunu iç harcın üstünü örtecek şekilde katlayınız ve uçlarını kapatınız. Yufkayı yukarıdan aşağı doğru yuvarlayarak şerit hâline getiriniz (Görsel 8.94 g).

22. Şerit hâlindeki böreğin uç kısımlarını iç kısımdan ortaya getirerek (Görsel 4.89 ğ) böreğe uygun şekli veriniz (Görsel 8.94 h).

23. İşlemi tekrarlayarak yaptığınız börekleri tepsiye yerleştiriniz.

24. Böreği önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz.

25. Pişirme esnasında böreğin altını kontrol ediniz. Böreğin alt kısmının hamur kalmamasına, üst ve alt kısmının altın sarısı olmasına dikkat ediniz (Görsel 8.94 ı).

26. Börekleri fazla ezmeden 1-2 cm kalınlığında dilimleyiniz (Görsel 8.94 i).



Görsel 8.94) a, b, c, ç, d, e, f, g, ğ, h, ı, i: Sarıyer böreğinin yapım aşamaları

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	87. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MİLFÖY HAMURU**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak milföy hamuru yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (1 ölçü için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 kg un 500 g su 25 g tuz 400 g susuz margarin  **Görsel 8.95:** Milföy hamuru	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Unu yoğurma kabına eleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına su ve tuzu ekleyip hamuru yoğurunuz. **3.** Hamuru 15 dakika dinlendiriniz. **4.** Hamuru beze hâline getiriniz. Bezenin ortasına bıçakla "X" şeklinde işaret koyunuz. **5.** Bezeyi orta kısmı yaklaşık 2,5 cm, kenarları ise daha ince olacak şekilde merdane ile açıp "+" şeklini elde ediniz. **6.** Susuz margarini elinizle yumuşatıp hamurun ortasına koyunuz. **7.** Margarinin üzerini hamurla tamamen kapatınız. **8.** Hamurun üzerini streç filmle örtünüz. Hamuru buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **9.** Hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açınız. Hamurun 1/3'ünü sağdan sola, 1/3'ünü soldan sağa, 1/3'ünü aşağıdan yukarıya, 1/3'ünü ise yukarıdan aşağıya katlayınız. Aynı işlemi 2 kez daha yapınız. Hamuru her katlama sonrasında streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **10.** Hamuru 1 cm kalınlığında açınız. **11.** Milföy hamuruna şekil verip hamuru kullanınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 2'de yer alan "Kontrol Listesi" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	88. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **PATLICANLI VOLOVAN**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak patlıcanlı volovan yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 adet için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 ölçü milföy hamuru **İç Harcı İçin** 2 adet patlıcan 1 diş sarımsak 15 ml tahin Yeterince tuz, karabiber ve pul biber **Hamurları Yapıştırmak İçin** 1 adet yumurta akı **Üzeri İçin** 1 adet yumurta sarısı	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** 1 ölçü milföy hamuru hazırlayınız. **4.** Hamuru açıp yuvarlak kalıpla 20 tane hamur parçası kesiniz. **5.** 10 tane hamur parçasını daha küçük bir kalıpla kenarlardan 1 cm kalacak kadar ortadan kesiniz ve hamura halka şekli veriniz. **6.** Yuvarlak hamur parçasına yumurta akı sürünüz. Yuvarlak hamurun üzerine halka şeklindeki hamuru yerleştirip yapıştırınız. **7.** Hamurları tepsiye yerleştiriniz. **8.** Hamurların kenarlarına yumurta sarısı sürünüz. **9.** Volovanları önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz. **10.** İç harcı yapmak için patlıcanları közleyiniz. **11.** Közlenen patlıcanları mirepoix doğrayıp karıştırma kabına koyunuz. **12.** Sarımsağı rendeleyip patlıcana ekleyiniz. **13.** Tahin, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırma kabına ekleyip karıştırınız. **14.** Karışımı volovanlara eşit miktarda doldurunuz.



Görsel 8.96: Patlıcanlı volovan

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	89. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KREMALI KÜLAH**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kremalı külah yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 ölçü milföy hamuru **Kreması İçin** 400 ml süt 140 g toz şeker 1 adet yumurta sarısı 30 g un 16 g mısır nişastası 5 g vanilin 75 g toz krem şanti  **Görsel 8.97:** Kremalı külah	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Krema torbasına yıldız uçlu duy takınız. **4.** 1 ölçü milföy hamuru hazırlayınız. **5.** Kremayı yapmak için süt, yumurta sarısı, toz şeker, un ve nişastayı tencereye koyup, karıştırarak pişiriniz. **6.** Kremayı ılıması için bekletiniz. **7.** Tencereye toz krem şanti ve vanilini ekleyip kremayı karıştırınız. **8.** Milföy hamurunu 1 cm kalınlığında açıp şeritler hâlinde kesiniz. **9.** Şeritlerin üzerini fırça ile hafifçe ıslatınız. **10.** Şeritlerin ıslatılmış tarafını dışa doğru çevirip şeritleri külah kalıplarına sarınız. Konik külah kalıbı kullanacaksanız sarma işlemine küçük uçtan başlayınız. **11.** Külahları fırın tepsisine yerleştiriniz. Külahların pişme sırasında açılmaması için şerit uçlarını alt kısma alınız. **12.** Külahları 200 °C'ta ısıtılmış fırında 20 dakika pişiriniz. **13.** Külah kalıbını külahtan çıkarınız. **14.** Kremayı krema torbasına doldurunuz. **15.** Kremayı külahların içine sıkarak doldurunuz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	90. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ELMALI STRUDEL (SİTRUDIL)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak elmalı strudel yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 ölçü milföy hamuru **İç Harcı İçin** 4 adet kırmızı elma 30 g tereyağı 20 ml portakal suyu 15 g bal 30 g toz şeker 90 g kuru üzüm 20 g öğütülmüş badem **Üzeri İçin** 1 adet yumurta 20 g esmer toz şeker 5 g toz tarçın **Süslemek İçin** Yeterince pudra şekeri  **Görsel 8.98:** Elmalı strudel	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** İç harcı yapmak için elmaları soyunuz ve medium dice doğrayınız. **4.** Tavaya tereyağını koyup eritiniz. **5.** Tavaya elmaları ekleyip 2-3 dakika pişiriniz. **6.** Tavaya portakal suyu, bal, toz şeker ve kuru üzümü ekleyip harcı karıştırınız. **7.** Elmalar pişinceye kadar harcı karıştırmaya devam ediniz. **8.** İç harcı soğuması için bekletiniz. **9.** Elmalı strudelın üzeri için bir kâseye esmer toz şeker ve tarçını koyup karıştırınız. **10.** Milföy hamurunu açınız ve 6 x 9 cm boyutunda kesiniz. **11.** Hamur parçasının yarısına eşit aralıklarla 3 kesik atınız. **12.** Hamurun diğer yarısına elmalı harç koyup üzerine öğütülmüş badem serpiniz. **13.** Hamurun kenarına yumurta sürünüz. Milföyü hamurun kesik olan kısmı üstte kalacak şekilde sıkıca kapatınız. **14.** Strudelları fırın tepsisine diziniz. Strudelların üzerine yumurta sürüp esmer toz şeker ve tarçın karışımını serpiniz. **15.** Strudelı önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz. **16.** Elmalı strudelın üzerine bol miktarda pudra şekeri serpiniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

8. ÖĞRENME BİRİMİ	HAMUR ÜRÜNLERİ	91. UYGULAMA
KONU	YAĞLI HAMUR İLE ÜRÜNLER HAZIRLAMA	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KRUVASAN**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak kruvasan yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (10 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g un 125 ml su 2 adet yumurta 25 g tuz 25 g toz şeker 10 g yaş maya **İçi İçin** 150 g tereyağı  **Görsel 8.99:** Kruvasan	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz. **3.** Karıştırma kabına maya, şeker ve ılık suyu koyup karıştırınız. Karışımı 10 dakika dinlendiriniz (Kuruvasanın daha kabarık olması için maya ile yapabilirsiniz.). **4.** Unu yoğurma kabına eleyip tuz ekleyiniz. Unun ortasını havuz şeklinde açınız. Unun ortasına maya karışımı ve yumurtayı ekleyip hamuru yoğurunuz. **5.** Hamurun üzerini örtünüz. Hamuru mayalanması için dinlendiriniz. **6.** Hamuru beze hâline getiriniz. Bezenin ortasına bıçakla "x" işareti koyunuz. Bezeyi merdane ile açıp "+" şeklini elde ediniz. **7.** Tereyağını elinizle yumuşatınız. **8.** Hamurun ortasına tereyağını koyunuz. Tereyağının üzerini hamurla kapatınız. **9.** Hamurun üzerini streç film ile örtüp hamuru 30 dakika dinlendiriniz. **10.** Hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açınız. Hamurun 1/3'ünü sağdan sola, 1/3'ünü aşağıdan yukarıya, 1/3'ünü de yukarıdan aşağıya katlayınız. **11.** Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **12.** Katlama işlemini iki defa daha yapınız. Her katlama sonrasında hamuru buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **13.** 1 cm kalınlığında açtığınız hamuru üçgen şeklinde kesiniz ve katlayarak hamura şekil veriniz. **14.** Hamurları tepsiye aralıklı olarak diziniz. **15.** Kruvasanları önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 3'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ‘‘D’’, yanlış ise ‘‘Y’’ yazınız.

1. ( ) Kıyılarak yapılan hamur hazırlarken hamurun sertleşmesi için içine daima un eklenmelidir.

2. ( ) Maya çeşitlerinin tümü, sıvı içerisinde eritildikten sonra kullanılır.

3. ( ) Ekmeğin ev ya da fabrikada üretilmesine göre farklı araçlar kullanılır.

4. ( ) Özleştirilerek yapılan hamurlar dinlendirilmeden kullanılır.

5. ( ) Sünger kek geç bayatlar ve dayanıklıdır.

6. ( ) Pataşu hamurunda orta boy yumurta kullanılır.

7. ( ) Yağlı hamur ile hazırlanan ürün, soğuk fırına konup pişirilir.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

8. Kurabiye yapımında katı yağ, un ve diğer malzemeler ile karıştırılıp, yoğrularak ..... bir hamur hâline getirilir.

9. Mayalı hamurlarda kullanılacak sıvı ..... olmalıdır.

10. Ekmek hamurunun gereğinden az ya da fazla yoğrulması ..... etkiler.

11. Özleştirilerek yapılan hamurlar, içinde sıvı miktarının az olması nedeniyle ..... hamurlardır.

12. Pandispanyanın diğer keklerden farkı daha ..... olmasıdır.

13. Şekil verilen pataşu hamuru ilk olarak ..... yağa konup kızartılır.

14. Yağlı hamurun ara katlarında kullanılacak olan yağ biraz eritilip, sürekli karıştırılarak ..... kıvamına getirilir.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

15. Tart hamurlarında kullanılan yağ çeşidi aşağıdakilerden hangisidir?

A) Ayçiçeği yağı B) Fındık yağı C) Soya yağı
D) Tereyağı E) Zeytinyağı

16. Aşağıdakilerden hangisi mayalandırmaya etki eden etmenlerden biri değildir?

A) Ürün çeşidi B) Maya miktarı C) Malzeme ölçüsü
D) Mayalanma süreci E) Yoğurma

17. Aşağıdakilerden hangisi pişmiş bir ekmekte aranan özelliklerden biri değildir?

A) Pişkinlik ve kabarıklık
B) Altında ve üstündeki eşit pişkinlik
C) Kendine has tat ve koku
D) İçindeki süngerimsi yapı
E) Yanık ve basık görünüm

18. Aşağıdakilerden hangisi ürünün kabarması için kullanılan katkı maddelerinden biridir?

A) Gıda boyası B) Kakao C) Ovaleks
D) Pralin E) Yumurta

19. Aşağıdakilerden hangisi pişirilerek yapılan hamurlarda yumurtanın hamura eklenme şeklidir?

A) Sıcakken teker teker
B) Ilıkken teker teker
C) Ilıkken hepsi birlikte
D) Sıcakken hepsi birlikte
E) Ocakta pişerken

20. Yağlı hamur yapılırken aşağıdakilerden hangisi ilk aşamada hazırlanır?

A) Özleştirilerek yapılan hamur
B) Çırpılarak yapılan hamur
C) Pişirilerek yapılan hamur
D) Milföy hamuru
E) Mayalı hamur

21. Özleştirilerek yapılan hamur gereğinden fazla yoğrulursa hamurda aşağıdakilerden hangisi gerçekleşir?

A) Gözenekleri kaybolur.
B) Elastikiyeti artar.
C) Hamur ekşir.
D) Hamur kabarır.
E) Hamur bozulur.

Ç) Aşağıdaki soruları sınıf ya da atölye ortamında cevaplayınız. Cevaplarınızı arkadaşlarınızla tartışınız.

22. Hamur ürünlerinde yoğurma işlemi neden önemlidir? Açıklayınız.

23. Hamur ürünleri hazırlarken ilk işlem olarak malzemeleri ölçmenin faydaları neler olabilir? Örnek vererek açıklayınız.

24. Mayalı hamurlarda fermantasyon işlemi nasıl yapılır? Açıklayınız.

25. Sıcak ve soğuk cheesecake hazırlarken işlem basamaklarındaki farklar nelerdir? Karşılaştırınız.

26. Pandispanya, katkı maddesi kullanılarak hazırlandığında işlem basamaklarında ne gibi farklılıklar oluşur?

27. Özleştirerek yapılan hamurun yeteri kadar yoğrulduğu nasıl anlaşılır?

28. Yağlı hamurlarla hazırlanan ürünlere örnek veriniz.



9. ÖĞRENME BİRİMİ

AÇIK BÜFE

KONULAR

9.1. ORDÖVR VE MEZELER

9.2. KOKTEYL YİYECEKLERİ

9.3. AÇIK BÜFE HAZIRLAMA

TEMEL KAVRAMLAR

- açık büfe
- kanepe
- krudite
- meze
- ordövr

HAZIRLIK SORULARI

1. Sizce açık büfede hangi yiyecekler yer alabilir?
2. Açık büfede yer alan yiyeceklerin görünümü neden önemlidir?

GİRİŞ

Açık büfe; Fransa'dan dünyaya yayılmış, modern yöntemde bir servis şeklidir. Bu servis şeklinde yemek saatinden önce hazırlanan yiyecek ve içecekler yan yana getirilip, çeşitli şekiller verilerek büfeye yerleştirilir. Çok sayıda konuk ağırlayan işletmeler için oldukça sık tercih edilen bir servis şeklidir. Açık büfenin işletme için en önemli avantajı, az personelle daha fazla konuğa hizmet sunabilmektir. Konuklar için avantajı ise yiyecek ve içecek seçeneklerinin fazla olması, konukların istedikleri yiyecek ve içecekten istedikleri kadar tüketebilmesidir.

Büfe kurulumu için genellikle geniş ve ferah salonlar tercih edilir. Büfe, mekân ve iklimin özelliklerine göre açık havada da hazırlanabilir. Yiyeceklerin lezzetlerinin yanı sıra görsel açıdan da konukların iştahını açması önemlidir. Bu sebeple yağ veya buzdan yapılmış heykeller, şekillendirilmiş meyve (Görsel 9.1) ve sebzeler dekor amaçlı kullanılır.



Görsel 9.1: Açık büfe meyve dekoru

Büfe servisinde genellikle çorba, salata, tatlı, ekmek; sıcak, soğuk yiyecek ve içecekler bulunur. Açık büfelerde sıcak yiyeceklerde ısı kaybı olmaması için benmari ve reşolar; soğuk yiyeceklerin korunması için de buz ya da özel soğutucular kullanılır. Büfeler; sunulan yiyeceğin özelliğine göre soğuk, salata, ekmek, içecek, sıcak, tatlı ve meyve büfesi şeklinde hazırlanır. Her büfenin kendine özgü araç gereci vardır.

BİLGİ KUTUSU

"Ordövr" kelimesinin kökeni, Fransızca "hors d'oeuvre"dür (ordövr). Türkçeye "meze" şeklinde çevrilir ve "ana yemek ya da yemeğin ana parçasından ayrı" anlamına gelir.

9.1. ORDÖVR VE MEZELER

Ordövrler; yemek öncesinde düzenlenen, genellikle ayrı bir aktivitenin bir parçasını teşkil eden, resmî resepsiyonlarda veya resmî olmayan toplantılarda içeceklere eşlik etme amaçlı servis yapılan, genellikle küçük boyutlu yiyeceklerdir. Klasik menü sıralamasının ilk basamağıdır. Çeşitli kanepeler, sebze garnitürleri, mini börekler gibi küçük servis formu oluşturulan her türlü yiyecek ordövr olarak servis yapılabilir. Ordövr olarak sunulan yiyecek çeşitlerine menü içerisinde tekrar yer verilmez. Soğuk ordövrler; meze, füme balık, havyar, soğuk karides, soğuk ıstakoz gibi yiyeceklerdir. Sıcak ordövrler ise kroket, börek çeşitleri, lazanya, ravioli (ravyoli), küçük şişler, mini kebaplar gibi yiyeceklerdir. Ordövr kelimesi, klasik menü sıralamasındaki yeri sebebi ile "antre" olarak da kullanılır. **Antremetiye**, yemeğin ikinci bölümünde servis yapılan sebze yemekleridir. Antre aşçısına **antremetier** denir. Antremetier, genellikle çok büyük otellerde çalışır. Çorba ve consomeleri (konsome), patates frit ve cips hariç her türlü sıcak sebze ve patates çeşidini; ıspanak yaprağı, havuç glacé (gılasey), taze fasulye gibi haşlama, sauté (sote) ve braise (bıreze) sebzeleri; makarna, erişte, pilav gibi hamur işlerini hazırlar ve hazırlatır.

Sıcak ve soğuk yiyeceklerin çoğu, ordövr olarak servis yapılabilir. Ordövrler Fransız, tabak, İngiliz, Rus, kokteyl, açık büfe gibi farklı servis usulleriyle servis yapılabilir. Ordövrler, kokteyl büfelerinde servis yapılacaksa elle yenebilecek ya da bir kürdanla servis yapılabilecek şekilde hazırlanmalıdır. Çok sayıda ordövrün servis yapıldığı bir davette birkaç ordövr, küçük tabaklarda çatal ile sunulabilir. Ordövr sunumunun en yaygın iki yolu, büfe ve kokteyl servisidir. Kokteyl servisinde ordövr çeşitleri, konuklara küçük tepsiler taşıyan servis elemanı tarafından sunulur. Servis elemanı, misafirler arasında dolaşarak ordövr servisini yapar.

Kokteyl servisinde dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

- Her ordörv parçası, bir veya iki lokmada yenebilecek kadar küçük olmalıdır.
- Her ordövr parçası, konuk tarafından kolayca alınabilir olmalıdır. Konuğun ellerini kirletmeden alabildiği kanepeler veya diğer yiyecekler ideal olanlarıdır. Konuklara ıslaklık içeren veya yağlı bir yüzeye sahip yiyecekler için kürdanlar sunulmalıdır.
- Kokteyl peçeteleri, konuğa her zaman teklif edilmelidir.
- Tabak kullanmayı gerektiren yiyeceklerin kokteyl büfesi üzerinde servis yapılması daha uygundur.
- Tepsi üzerinde basit ve çekici aranjmanlar oluşturmaya çaba gösterilmelidir. Yiyecekler, tepside sadece birkaç parça kaldıklarında bile iştah açıcı görünmelidir. Hoş görüntüsünü yitirmiş tepsiler, tazelenmeleri ve yeniden doldurulmaları için mutfağa veya büfe bölümüne geri götürülmelidir.
- Her tepsi, ideal olarak sadece bir yiyecek türünü taşımalıdır. Sade çeşitler söz konusu olduğunda iki veya üç farklı seçim, aynı tepsi üzerinde sunulabilir ancak tepsiyi çok karmaşık şekilde hazırlamaktan veya aşırı doldurmaktan kaçınılmalıdır.
- Sıcak ve soğuk ürünler aynı tepside sunulmamalıdır. Soğuk yiyeceklerin sunumu kolaydır. Sıcak yiyecekler, sıcaklıklarını yitirir yitirmez mutfağa veya büfe bölümüne götürülmelidir.
- Deep (diip) soslarla birlikte servis yapılması gereken çeşitler için tepside küçük bir kâse bulundurulmalıdır.

Büfe stili serviste ordövrler, bir veya daha fazla sayıda masa üzerinde çekici bir biçimde düzenlenir. Büfede konuklara küçük tabaklar sunulabilir. Böylece konuklar, yiyecek tercihini sadece tek lokmalık yiyeceklerle sınırlandırmak zorunda kalmaz.

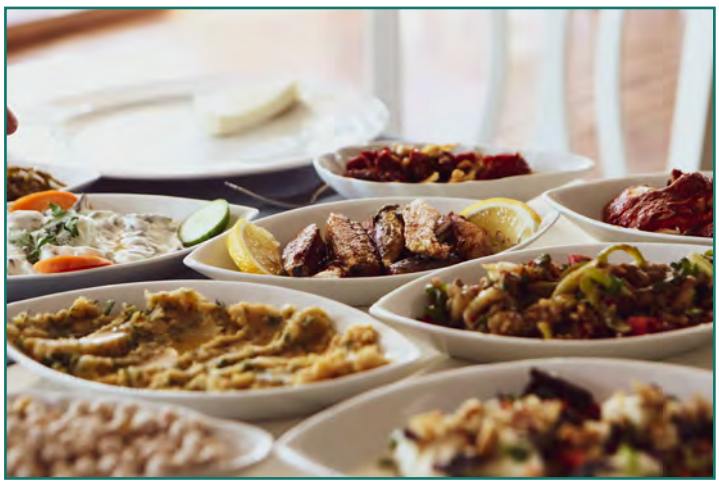
Soğuk ordövr büfelerinde yiyecekler genellikle tepside sunulur. Tepsiler, ordörvler tükendiğinde yenisi ile kolaylıkla değiştirilebilir. Kanepeler ve benzeri çeşitler; düzgün sıralar, daireler veya diğer aranjmanlar şeklinde düzenlenir. Çiğ sebzeler, düzgün yığınlar hâlinde yerleştirilebilir ve bunların aralarına sos kâseleri konabilir. Sıcak çeşitler, ısıtma düzeneği olan kaplarda sunulur.

Ordövrlerin işlevi iştahı açmaktır. Bunun sağlanabilmesi için ordövrlerin güzel görünmesi gerekir. Ordövrler, özenle hazırlanıp süslenmelidir. (Görsel 9.2). Ordövrlerin bu şekilde çekici ve cazip olması sağlanabilir. Garnitürler de birbiriyle uyumlu ve çekici renklerde seçilmelidir.



Görsel 9.2: Özenle hazırlanan ordövr tabağı

Mezeler, ana yemeğe eşlik eden ve küçük porsiyonlar hâlinde sunulan yiyeceklerdir. Hafif yiyeceklerdir ve karın doyurucu boyutta sunulmaz. Ayrıca sohbet eşliğinde oldukça yavaş tüketilen yiyecekler olduğundan sofrada uzun süre kalmaya dayanıklıdır. Başlangıç yemeklerinin, açık büfelerin ve kokteyllerin vazgeçilmez eşlikçileridir. Ülkemizde ve Ortadoğu'da "meze", İtalya'da "antipasta", Fransa'da "hors d'ouvre", İspanya'da "tapas", Magrip ülkelerinde ise "mukabalat" diye isimlendirilir. Meze olarak verilenler; turşular, salatalar, peynirler, soğuk etler, çirozlar, cipsler, kuru yemişler, meyveler, zeytinyağlılar, kroketler, kızartmalar, balıklar, deniz ürünleri gibi yiyeceklerdir (Görsel 9.3).



Görsel 9.3: Meze çeşitleri

Mezelerin kullanıldığı yerler şunlardır:

- Başlangıç yemeği olarak ordövr tabağında
- Dekore edilip, hazırlanarak soğuk büfesinde
- Gerekli teçhizat kullanılarak sıcak büfesinde
- Minik lokmalar hâlinde hazırlanıp kokteyllerde

Meze tabağı hazırlarken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

- Mezeler, lezzetlerinin yanı sıra görsel olarak da doyurucu olmalıdır.
- Süslemede kullanılan malzemeler meze ile uyumlu olmalıdır.
- Süslemede renk ve şekil uyumuna dikkat edilmelidir.
- Süslemede aşırıya kaçılmadan tabağa özen gösterildiği izlenimi verilmelidir (Görsel 9.4).
- Birden fazla tabak hazırlanıyorsa bütün tabaklarda aynı porsiyon miktarı ve süsleme kullanılmalıdır.
- Tabakta tek meze çeşidi varsa yiyeceği güzel gösterecek bir tabak seçilmelidir.
- Tabakta birden fazla meze çeşidi varsa mezeler renk uyumuna dikkat edilerek sıralanmalı, boyut ve şekillerde bütünlük olmalı ve göze hitap eden bir kompozisyon hazırlanmalıdır.
- Yarı akıcı ve kıvamlı mezeler, tabağa düzgün bir şekilde yerleştirilmeli ve gelişigüzel konulmuş izlenimi vermemelidir.
- Mezeler, aslına uygun şekilde hazırlanıp servis yapılmalıdır.



Görsel 9.4: Özenle hazırlanmış meze tabağı örnekleri

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	1. UYGULAMA
KONU	ORDÖVR VE MEZELER	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **ACILI YUMURTA**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak acılı yumurta yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (5 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
5 adet haşlanmış yumurta 50 g mayonez 6 ml limon suyu veya sirke 3 ml worcestershire (vöstirşır) sosu 3 g toz hardal Yeterince garnitür Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yumurtaları haşlayınız. **3.** Yumurtaları soyup uzunlamasına ikiye bölünüz ve yumurtaların sarılarını ayırınız. **4.** Yumurta sarılarını eziniz veya süzgeçten geçirip bir kâseye alınız. **5.** Garnitürler hariç diğer malzemeleri yumurta sarısına ekleyip macun kıvamına getiriniz. **6.** Sıkma torbasına yıldız uç takınız. **7.** Yumurta sarısı macununu sıkma torbasına doldurunuz. **8.** Yumurta beyazlarını macun ile doldurunuz. **9.** Doğranmış maydanoz, minik dereotu dalları, kapari, paprika, dilimlenmiş veya doldurulmuş zeytin vb. çeşitli garnitürler kullanarak her yumurtanın üzerini dekore ediniz.



Görsel 9.5: Acılı yumurta

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	2. UYGULAMA
KONU	ORDÖVR VE MEZELER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **TARATOR**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak tarator yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (2 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet tost ekmeği 100 g çekilmiş ceviz içi 2 diş sarımsak 30 ml limon suyu 40 g süzme yoğurt 150 ml zeytinyağı 20 ml elma sirkesi Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tost ekmeğini 180 °C'ta ısıtılmış fırında 5 dakika kızartınız. **3.** Ekmek, ceviz, sarımsak, limon suyu, yoğurt, zeytinyağı, elma sirkesi ve tuzu blenderdan geçirip kâseye koyunuz.



Görsel 9.6: Tarator

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	3. UYGULAMA
KONU	ORDÖVR VE MEZELER	SÜRE: 2 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **HAYDARİ**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak haydari yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
500 g süzme yoğurt 50 g beyaz peynir 2 diş sarımsak 50 g zeytinyağı 50 g çekilmiş ceviz içi 5 g kuru nane Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Sarımsakları soyup havana koyunuz ve tuz ekleyip eziniz. **3.** Beyaz peyniri uygun bir karıştırma kabına rendeleyiniz. **4.** Sarımsakları beyaz peynire ekleyiniz. **5.** Tavaya zeytinyağını koyup kızdırınız ve cevizleri soteleyiniz. **6.** Ocağı kapatınız ve kuru naneyi tavaya ekleyiniz. **7.** Tüm malzemeleri karıştırma kabında birleştirip iyice karıştırınız.



Görsel 9.7: Haydari

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	4. UYGULAMA
KONU	ORDÖVR VE MEZELER	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **MİTİTE KÖFTE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak mitite köfte yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
300 g az yağlı dana kıyma 125 g kuzu döş kıyma 1 adet orta boy soğan 1 adet orta boy yumurta 125 g galeta unu 250 ml ayçiçeği yağı Yeterince tuz, karabiber ve kimyon	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Soğanı soyup uygun bir karıştırma kabına rendeleyiniz. Soğanın suyunu sıkınız. **3.** Köfte harcını yapmak için kıymaları, soğan, yumurta, galeta ve unu karıştırma kabında birleştirip iyice yoğurunuz. **4.** Köfte harcını buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. **5.** Köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayarak köfteler yapınız. **6.** Tavaya zeytinyağını koyup kızdırınız ve köfteleri kızartınız. **7.** Mitite köfteleri kürdanlara geçirerek porsiyonlayınız. **8.** Mitite köfteyi sıcak olarak servis yapınız (Mitite köfteleri mini burger olarak da sunuma hazırlayabilirsiniz.).



Görsel 9.8: Mitite köfte

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9.2. KOKTEYL YİYECEKLERİ

Kokteyl yiyecekleri; kutlama, tanıtım, iş toplantıları, tanışma partileri, açılış gibi sebeplerle bir araya gelen konukların içecekleriyle birlikte alabilecekleri bir lokmalık yiyeceklerdir. Kokteyl yiyeceği olarak hazırlanan tüm yiyecekler, tarifine uygun şekilde ve ayaküstü yenebilecek büyüklüklerde yapılıp servise hazır hâle getirilir.

Kanepeler; ekmek, tost veya pasta tabanı üzerinde sunulan minik yiyecek porsiyonlarıdır. Kokteyl yiyeceklerinin en bilinenidir. Çok sayıda çeşidi olan, bir lokmada yenebilecek boyutta, açık yüzlü sandviçlerdir. Bulundukları tabak ya da tepsiden kolayca alınıp yenir.

Küçük porsiyonlar şeklinde sunulabilen yiyeceklerin hemen hepsi, kanepe üst malzemesi olarak kullanılabilir. Oluşturulabilecek kombinasyonların sayısı hemen hemen sonsuzdur. Kanepelerin büyük çoğunluğu taban, sürmelik ve garnitür olmak üzere üç parçadan oluşur. Kanepe tabanları, çok çeşitli malzemelerden yapılabilir.

Kanepe tabanı olarak kullanılabilecek ürünler şunlardır:

- Kesilmiş ekmek parçaları
- Kesilmiş tost ekmeği parçaları
- Krakerler
- Tatlandırılmamış minik pasta kabukları (gevrek hamur, yufka hamuru veya diğer pasta hamurları)
- Profiterol kabukları
- Tost edilmiş pide dilimleri
- Tortilla cipsleri
- Minik bisküviler (Gerekirse yarıdan bölünerek kullanılabilir.)
- Minyatür pankekler
- Minyatür volavanlar (Görsel 9.9)



Görsel 9.9: Minyatür volavandan hazırlanmış kanepe çeşitleri

Kanepe tabanı olarak kullanılacak malzemelerin çoğu, krakerler gibi hazır olarak satın alınabilir. Ekmek, tost ekmeği gibi kesilerek hazırlanan parçalar daha fazla işçilik gerektirse de en çok kullanılan ve en düşük maliyeti sunan malzemelerdir. Kanepe yapmak amacıyla kızartılmış ekmek, bitirilmiş ürünün kanepenin kolaylıkla tutulabilmesine olanak sağlayacak kadar sert olmalıdır. Ekmek kalın olarak kesilebilir, daha sert ve sıkı olmasını sağlamak için oklava ile düzleştirilebilir. Tost ekmeği doğal olarak daha serttir, kanepelere hoş bir doku ve gevreklik verir.

Kanepe sürmelikleri; tereyağı, yumuşatılmış krem peynir gibi basit malzemeler olabilir ancak daha kesin ve baharatlı sürmelik kullanmak, iştah açmada daha başarılıdır. Sürmelik, tabana iyice yapışacak kalınlıkta olmalıdır. Garnitürler, sürmelik malzemeye yapışmalı ve kanepe üzerinden düşmemelidir.

Kanepe garnitürü, sürmelik üzerine yerleştirilen herhangi bir yiyecek veya yiyecek kombinasyonudur. Bu; bir dilim jambon, peynir gibi kanepenin önemli bir parçası veya tasarım, doku ya da lezzet vurgusu yapmak için seçilen kırmızıbiber parçaları, bir dilim turp, bir kapari, bir miktar havyar gibi küçük ürünler de olabilir. Sürmeliğin kendisi bile bir garnitür olarak kullanılabilir. Örneğin hardallı tereyağı ve bir dilim jambonla bir kanepe yapılabilir. Jambon üzerine hardallı tereyağı ile dekor verilip sürmelik, garnitür olarak da kullanılabilir.

Kanepe yapımının temel ilkeleri şunlardır:

- İyi bir ön hazırlık yapılmalıdır. Büyük etkinlikler için binlerce kanepenin hazırlanması yorucu bir iştir. Son birleştirme işleminin hızlı ve sorunsuz olmasını sağlamak için tüm taban, sürmelik ve garnitürlerin daha önceden hazırlanmış olması gerekir.
- Tabanlar hızlı bir biçimde hamurlaşabilir, sürmelik ve garnitürler ise kolayca kuruyabilir. Bu yüzden birleştirme işlemi, mümkün olduğu kadar servis zamanına yakın bir zamanda yapılmalıdır.
- Sürmelik ve garnitürlerde uyumlu lezzet kombinasyonları seçilmelidir. Örneğin hardallı tereyağı ve jambon, limonlu tereyağı ve havyar, ton balığı salatası ve kapari uyumludur.
- Malzemelerden en azından birinin baharatlı veya belirgin bir lezzete sahip olduğundan emin olunmalıdır. Güçlü bir lezzete sahip olmayan hafif bir kanepe, bir iştah açıcı olarak pek değerli değildir.
- Kanepeler, dikkatlice ve çekici bir biçimde düzenlenmelidir. Kanepelerin çekiciliği, büyük oranda göze hoş görünmelerinden kaynaklanmaktadır.

Kanepeler dışındaki kokteyl yiyecekler; sıcak ve soğuk kokteyl yiyecekleri, kokteyl sosları, deep soslar, kokteyl tatlı ve meyveleridir. **Krudite**, bir salata sosu veya deep sosa batırılıp yenen dilimlenmiş veya bütün hâldeki çiğ sebzelerden oluşan Fransız mezeleridir (Görsel 9.10). Soğuk kokteyl yiyecekleri; kuru yemiş, atıştırmalık ve kruditelerden oluşmaktadır. Sıcak kokteyl yiyecekleri; mini börekler, mini paneler, mini kroketler, mini pizzalar gibi sıcak servis yapılması gereken yiyeceklerdir. **Kokteyl sosları**, kokteyl yiyeceklerine eşlik eden soslardır. **Deep soslar** ise bandırma soslarıdır. Kokteyl tatlıları; mini tatlı, mini pasta, mini kurabiye, mini çikolata gibi yiyeceklerdir. Kokteyl tatlılarının dışında kokteyl servisine uygun hazırlanan meyve ve meyve salataları da vardır. Bu yiyeceklerin yanı sıra çeşitli soğuk çorba, sağlıklı smoothie (simoti) gibi yiyecek ve içecekler de kokteyllerde oldukça sık tercih edilir.



Görsel 9.10: Havuç ve salatalık krudite

DİKKAT

Meze olarak sunulan bir yiyecek, aynı zamanda antre ve kokteyl yiyeceği olarak ikram edilebilir.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	5. UYGULAMA
KONU	KOKTEYL YİYECEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **KREP KANEPE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak krep kanepe yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
150 g un 2 adet orta boy yumurta 200 ml su 100 ml süt 15 g ayçiçeği yağı Yeterince tuz **İç Harç İçin** 150 g somon füme 200 g labne peyniri 4 dal maydanoz 8 dal frenk soğanı Yeterince karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Krep hamurunu hazırlamak için yumurtaları derin bir karıştırma kabına kırınız. **3.** Yumurtalara ayçiçeği yağı, oda sıcaklığındaki su ve sütü de ekleyip çırpınız. **4.** Karıştırma kabına un ve tuzu eleyip harcı iyice karıştırınız. **5.** Krep tavasına ayçiçeği yağını koyup biraz kızdırınız. Bir kepçe krep hamurunu tavaya döküp pişiriniz. Krep hamuru bitinceye kadar bu işleme devam ediniz. **6.** İç harcı yapmak için maydanoz ve frenk soğanlarını yıkayıp chiffonnade doğrayınız. **7.** Labne ve karabiberi frenk soğanı ve maydanoz karışımına ekleyiniz. Malzemeleri bir kaşıkla karıştırınız. **8.** Kreplerin her birine önce ince bir kat labne sürünüz, sonra somon füme dilimlerini yerleştirip krepleri rulo hâlinde sarınız. **9.** Rulo hâlindeki krep kanepeleri dilimleyiniz ve açılmaması için birer kürdan ile üstten tutturunuz.



Görsel 9.11: Krep kanepe

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	6. UYGULAMA
KONU	KOKTEYL YİYECEKLERİ	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **SOTE SEBZELİ KANEPE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sote sebzeli kanepe yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
12 adet tost ekmeği 40 g tereyağı 1 adet orta boy patlıcan 1 adet orta boy kabak 2 adet yeşil sivri biber 1 adet kapya biber 1 adet orta boy domates 1 diş sarımsak 30 ml ayçiçeği yağı 200 g süzme yoğurt Yeterince tuz, karabiber ve kırmızı pul biber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Tüm sebzeleri yıkayınız. **3.** Patlıcan ve kabağı alacalı soyup small dice doğrayınız. **4.** Biberlerin tohumlarını temizleyiniz. Biberleri small dice doğrayınız. **5.** Patlıcan, kabak ve sivri biberleri 20 ml ayçiçeği yağı ve baharatlarla tatlandırıp önceden 200 °C'ta ısıtılmış fırında 15 dakika pişiriniz. **6.** Domatesleri soyup small dice doğrayınız. **7.** Tavaya 10 ml ayçiçeği yağı koyup domatesleri soteleyiniz. **8.** Sarımsakları eziniz ve domates kendi suyunu çektikten sonra tavaya ekleyiniz. **9.** Sarımsaklar piştiğinde fırında pişirdiğiniz sebzeleri domateslerin üzerine ekleyip 5 dakika daha pişiriniz. **10.** Fırını önceden 180 °C'ta ısıtınız. **11.** Tost ekmeklerine yuvarlak şekil veriniz. Ekmeklerin her iki yüzüne de tereyağı sürünüz. Ekmekleri fırında 5 dakika kızartınız. **12.** Kızarmış ekmeklerin üzerine süzme yoğurt sürünüz. **13.** Sebzeli karışımı süzme yoğurdun üzerine eşit miktarda ve dışına taşmayacak şekilde koyunuz. **14.** Sote sebzeli kanepeleri servis yapınız.



Görsel 9.12: Sote sebzeli kanepe

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	7. UYGULAMA
KONU	KOKTEYL YİYECEKLERİ	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **DÖRT PEYNİRLİ KANEPE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak dört peynirli kanepe yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
1 adet baget ekmeği (dilimlenmiş) 100 g eski kaşar peyniri 200 g labne peyniri 100 g Ezine peyniri 100 g tulum peyniri 30 ml zeytinyağı 2 adet salamura kırmızı Kapya biberi 2 diş sarımsak 2 dal taze fesleğen 10 ml balzamik sirke Yeterince tuz ve karabiber	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Eski kaşar peynirini bir kaba rendeleyiniz. Ezine peyniri ve tulum peynirini elinizle ufalayınız. **3.** Suyunu süzdüğünüz labne, Ezine peyniri, tulum peyniri ve eski kaşar peynirini derin bir karıştırma kabına koyunuz. **4.** Sarımsağı rendeleyiniz. Tuz ve karabiberi sarımsak ile karıştırıp peynirlere ekleyiniz. **5.** Salamura Kapya biberlerin suyunu süzünüz. Salamura Kapya biberleri small dice doğrayınız. **6.** Fesleğeni yıkayıp chiffonnade doğrayınız. **7.** Salamura Kapya biberleri ve fesleğeni zeytinyağı ve balzamik sirkeyle harmanlayınız. **8.** Baget ekmeklerinin üzerine önce Kapya biberli karışımı, ardından peynir karışımını dekoratif olarak koyunuz. **9.** Dört peynirli kanepeleri servis yapınız.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	9. UYGULAMA
KONU	KOKTEYL YİYECEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: SOSİSLİ MİLFÖY BÖREĞİ

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak sosisli milföy böreği yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (4-6 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
5 adet dikdörtgen milföy hamuru 10 adet dana Macar sosis 2 adet yumurta  **Görsel 9.13:** Sosisli milföy böreği	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Yumurta sarılarını aklarından ayırıp buzdolabında bekletiniz. **3.** Sosisleri milföy hamurunun uzun kenarı ile aynı uzunlukta kesiniz. **4.** Milföy hamurlarını eşit, iki ayrı dikdörtgen olacak şekilde kesiniz. Bu şekilde 10 adet milföy dikdörtgeni elde ediniz. **5.** Sosisleri milföylerin içine yerleştirip, sararak rulo hâline getiriniz. **6.** Rulo milföyleri tek lokmalık olacak şekilde dilimleyiniz. **7.** Fırını önceden 160 °C'ta ısıtınız. **8.** Dilimlerin üzerine yumurta sarısı sürünüz. Milföyleri fırında 15 dakika pişiriniz.

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	10. UYGULAMA
KONU	KOKTEYL YİYECEKLERİ	SÜRE: 3 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **GUACAMOLE (GUAKAMOLE)**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak guacamole yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
4 adet orta boy domates 4 adet olgun avokado (tercihen fuerte tipi) 40 ml misket limonu suyu (taze) 1 adet küçük boy kırmızı soğan Yeterince tuz	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarınız. Domatesleri small dice doğrayınız. **3.** Avokadoları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartınız. **4.** Avokadoyu mutfak robotuna koyup macun kıvamına gelinceye kadar çekiniz. **5.** Avokadoyu uygun bir karıştırma kabına koyup misket limonu suyunu ekleyiniz. Avokadoyu ve misket limonu suyunu iyice karıştırınız. **6.** Soğanı small dice doğrayınız. **7.** Sarımsakları soyup eziniz. **8.** Soğan, sarımsak ve domatesleri avokado püresine ekleyiniz. **9.** Karışıma tuz ekleyip lezzet kontrolü yapınız. **10.** Guacamoleyi buzdolabında en az bir saat dinlendiriniz. Guacamoleyi sürmelik, deep sos gibi farklı şekillerde kullanabilirsiniz.



Görsel 9.14: Guacamole

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	11. UYGULAMA
KONU	KOKTEYL YİYECEKLERİ	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: **BEYAZ ÇİKOLATALI MİNİ MOUSSE**

GÖREV: İşlem basamaklarını dikkate alarak beyaz çikolatalı mini mousse yapınız.

KULLANILAN MALZEMELER (6-8 porsiyon için)	İŞLEM BASAMAKLARI
250 g beyaz çikolata 80 ml süt 10 ml vanilya özütü 3 adet orta boy yumurta 400 ml krema	**1.** İş sağlığı ve güvenliği için gerekli önlemleri alınız. **2.** Çikolatayı eşit, küçük parçalar hâlinde doğrayınız. **3.** Çikolatayı süt ve vanilya özütü ile benmari usulü eritiniz. **4.** Yumurtaların sarısı ve akını ayırınız. **5.** Yumurta sarılarını teker teker beyaz çikolatalı karışıma ekleyip iyice çırpınız. **6.** Kremayı uygun bir karıştırma kabına koyunuz ve krem şanti kıvamına gelinceye kadar mikser ile çırpınız. **7.** Kremayı söndürmeden çikolatalı karışıma yediriniz. **8.** Yumurta beyazlarını uygun bir karıştırma kabına koyunuz ve katı bir form alıncaya kadar mikser ile çırpınız. **9.** Yumurta beyazlarını söndürmeden çikolatalı karışıma yediriniz. **10.** Mousseları minik kaplara koyup en az üç saat buzdolabında dinlendiriniz.



Görsel 9.15: Beyaz çikolatalı mini mousse

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 1'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9.3. AÇIK BÜFE HAZIRLAMA

Açık büfe sistemi, maliyet ve iş gücü açısından hem konuklara hem de işletmelere birçok avantaj sağlar. Yiyecek ve içecek sunumunun popüler ve kârlı şeklidir. Bu popülerliğin üç temel nedeni vardır.

1. **Görsel Çekicilik:** Yiyeceklerin ilgi çekici sunumu, herkese yetecek kadar bol miktarda olduğu etkisi, özenli düzenlenmesi ve süslenmesi kalite etkisi uyandırır.
2. **Etkinlik:** Açık büfeler, az sayıda personel ile çok sayıda kişiye kısa zamanda servis yapabilme imkânı sağlar.
3. **Uyarlanabilirlik:** Büfe servisi; neredeyse her yiyecek çeşidi, fiyat aralığı, ortam, restoran tarzı ve yemek geleneğine uyarlanabilir.

Açık büfeler, günün her öğününde hizmet vermek için uygundur. Kahvaltı olarak sunulan bir açık büfe servisinde şu büfeler yer alır (Görsel 9.16):

- Ekmek büfesi (ekmek, poğaça, kruvasan vb. yiyecekler)
- Süt ürünleri büfesi (peynir çeşitleri, sade ve meyveli yoğurtlar, kahvaltıya uygun çeşitli soslar vb.)
- Cornflakes (kornfileks) büfesi (çeşitli kornflakesler ve kornflakes tüketmek için ihtiyaç duyulan araç gereç ve yiyecekler)
- Meyve ve salata büfesi (salatalık, domates, yeşillik çeşitleri, çeşitli mevsim meyveleri, kurutulmuş meyveler vb.)
- Şarküteri büfesi (çeşitli şarküteri ürünleri)
- İçecek büfesi (çay, kahve, süt, çeşitli meyve suları vb.)
- Sıcak ürünler büfesi (haşlanmış yumurta, patates kızartması, soslu sosis, kroket çeşitleri vb.)
- Anlık hazırlanan yiyecek istasyonları (omlet, gözleme, sahanda yumurta vb.)



Görsel 9.16: Açık kahvaltı büfesi

Öğle ve akşam yemeği büfeleri, birbirine benzer özelliktedir. Kahvaltı büfesi, daha yoğun olarak sıcak büfeler içerir.

Öğle ve akşam yemeği büfelerinde şu kısımlar yer alır:

- Ekmek büfesi (ekmek çeşitleri, pide, lavaş vb.)
- Çorba büfesi (soğuk ve sıcak çorba çeşitleri)
- Salata büfesi (mevsim yeşillikleri, salatalık, domates, havuç vb. ürünler ve çeşitli salata sosları)
- Soğuk büfesi (çeşitli mezeler, ordövrler, zeytinyağlılar vb.)
- Sıcak büfesi (etli yemekler, pilavlar, makarnalar vb.)
- Tatlı büfesi (Türk mutfağına ve uluslararası mutfaklara ait tatlı çeşitleri)

9.3.1. Büfe Düzenlenmesi ve Görünümü

Büfenin görselliği, konuklar için en önemli çekim merkezidir. Yemeğin göze hitap etmesi her zaman önemlidir ancak büfede görünüm, yemeği sipariş etmede daha etkilidir. Büfe, sadece bir yiyecek servisi değil aynı zamanda bir yiyecek sergisidir.

SIRA SİZDE

Konuklar, büfelerde çok fazla yiyecek görmek ister. Konukları memnun etmek için büfelere çok fazla yiyecek konup konmaması ile ilgili düşüncelerinizi sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

Büfe düzenlemesi bolluk, basitlik, düzen, menü ve servis sırası ilkelerine bağlıdır.

Bolluk İlkesi

Büfe, her şeyden önce dolu görünmelidir. Çok fazla yiyeceğin güzel bir şekilde dekore edilmesi, konuklar için heyecan verici ve iştah açıcıdır. Bu görünümü sağlamanın çeşitli yolları vardır.

Renk: Renk çeşitliliği, tabakta olduğu gibi büfede de büyük öneme sahiptir. Menüler planlanıp tabak süslemesi yapıldığında masada yeterince renk olmalıdır.

Yükseklik: Yiyecek, tepsi ve masaların hepsinin aynı düzlemde olması göze hitap etmez. Büfe ortasına konan herhangi bir süs; yükseklik görüntüsünü veren, odaklanmayı sağlayan ve göze çarpan bir unsurdur. Buzdan oymalar, yağdan heykeller, çiçek ve meyve sergisi çeşitlemeleri bunlardan bazılarıdır. Bu süsler, yiyecek masalarının arkasında ayrı bir masaya yerleştirilir. Büfeye yerleştirilen büyük peynirler veya masalarda dilimlenen rosto etler, büfeye yükseklik katmada etkilidir. Uygun olan ortamlarda farklı yüksekliklerdeki masalar da iyi bir etki bırakır.

Dolu Servis Tabakları ve Kâseler: Yiyeceklerin kapları boşaldıkça doldurulmalıdır. Neredeyse tamamen boş bir kâse, dolusu kadar iştah açıcı değildir. Servis tabakları sürekli düzenlenmelidir. Servis tabaklarındaki porsiyonlar azalsa da yiyeceklerin dikkat çekiciliği devam etmelidir.

Aralıklı Düzenleme: Yiyecekler dip dibe ya da masanın yarısı boş görünecek kadar birbirinden ayrı yerleştirilmemelidir.

Basitlik İlkesi

Bolluk ilkesi ile her ne kadar tezat gibi görünse de aslında öyle değildir. Her ikisi arasında iyi bir dengenin kurulması gerekir. Bolluk ilkesi ile kastedilen, büfeyi tıka basa doldurmak değildir. Abartılı yiyecek tasarımı ve aşırı dekore edilmiş yiyecekler, insanları onları yemekten alıkoyar. Bazen yiyecekler o kadar fazla dekore edilir ki yiyecek, özelliğini kaybeder. Konuklar, yiyeceği yemeğin ne olduğunu tanımlayabilmelidir. Konuklar aşırı dekore edilmiş yiyecekten tükettikçe personelin tabak tamamlama işlemini gerçekleştirmesi zorlaşır.

Düzen İlkesi

Büfe, özenle planlanıp düzenlenmelidir. Konuklar; özenilerek hazırlanmış sunumları, sıradan tabak sunumlarına tercih eder.

Büfe düzenlenirken şu kurallara dikkat edilmelidir:

- Basit düzenlemeleri temiz ve derli toplu tutmak, kapsamlı tasarımlardan daha kolaydır.
- Renkler ve şekiller hem canlı hem de çeşitli görünmeli, birbirleriyle uyumlu olmalı ve renkler çakışmamalıdır.
- Stil istikrarlı olmalıdır. Stil resmî ise her şey resmî olmalıdır. Bu durum, sadece yemekler için değil servis araç gereci için de geçerlidir. Çok fazla işlemeli gümüş servis takımları, ülke temalı yemeklerde kullanılmamalıdır.

Menü ve Servis Sırası İlkesi

Büfedeki yemeklerin yerleştirilme sırasını hem görsel çekicilik hem de pratik nedenler belirler. Yiyecekler, konukların hangi yemekten ne kadar alması gerektiği ile ilgili kafa karışıklığı yaşatmamalıdır. Bunun için uygun menü sıralaması; ilk olarak başlangıçlar, sonra ana yemek ve son olarak tatlı şeklinde planlanmalıdır.

Büfe düzenlemesi sırasında dikkate alınması gereken unsurlar şunlardır:

- Sıcak yiyecekler en son sunulmalıdır. İlk olarak sıcak yiyecekler sunulursa konuklar soğuk yiyeceklerini seçerken sıcaklar soğuyabilir. Büfeye önce dekoratif soğuk yiyecekleri, sonra çekiciliği daha az yiyecekleri yerleştirmek görsel açıdan daha etkilidir.
- Pahalı yiyecekler, daha ucuz yiyeceklerden sonraki yere yerleştirilmelidir. Konuklar, pahalı yiyeceklere gelinceye kadar tabaklarının neredeyse tamamını diğer ilgi çekici yiyeceklerle doldurur ve bu da işletmenin maliyetleri kısmen kontrol etmesine imkân tanır.
- Sos ve salata sosları, beraber servis yapılacağı ürünlerin yanına konmalıdır. Aksi takdirde doğru yemekle doğru sos eşleşmeyebilir.
- Ayrı bir tatlı masası, çoğu kez iyi bir fikirdir. Bu yaklaşım, konukların ana servis hattını bölmeden tatlı almalarına imkân tanır. Menüde çok fazla seçenek varsa ayrı bir büfeye konabilir.
- Tabaklar, doğal olarak büfede olması gereken ilk ögedir. Konuklar yemek için masaya oturuncaya kadar çatal, bıçak takımları, peçete ve diğer malzemelere ihtiyaç duymaz. Bu yüzden çatal ve bıçak takımları, büfe masasının sonuna doğru veya yemek masalarının olduğu yere konmalıdır.

ARAŞTIRINIZ

Yemek ve servis sırası, konuk üzerinde işletmeye karşı nasıl bir izlenim bırakır? Yemek ve servis sırası ile ilgili başka hangi uygulamalar yapılabilir? Düşüncelerinizi sınıf veya atölye ortamında arkadaşlarınızla tartışınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	12. UYGULAMA
KONU	AÇIK BÜFE HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: KAHVALTI BÜFESİ HAZIRLAMA

GÖREV: 5 yıldızlı bir restoranda çalıştığınızı varsayınız. Çalıştığınız otele açık büfe kahvaltı için sınıf mevcudunuz kadar konuk gelecektir. Her kahvaltı büfesi için farklı ekipler oluşturup ürünler hazırlayınız ve kahvaltı büfesini açık büfe şeklinde kurunuz.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Büfe hazırlık ekiplerini oluşturunuz.

2. Oluşturduğunuz ekiplerin hangi ürünleri hazırlayacağını belirleyiniz.

3. Belirlenen ürünleri hazırlayınız.

4. Büfe düzenleme ilkelerine bağlı kalarak büfeleri hazırlayınız.



Görsel 9.17: Kahvaltı büfesi

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 4'de yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

9. ÖĞRENME BİRİMİ	AÇIK BÜFE	13. UYGULAMA
KONU	AÇIK BÜFE HAZIRLAMA	SÜRE: 4 DERS SAATİ

İŞLEM ADI: AÇIK BÜFE HAZIRLAMA

GÖREV: 5 yıldızlı bir restoranda çalıştığınızı varsayınız. Çalıştığınız otele açık büfe akşam yemeği için sınıf mevcudunuz kadar konuk gelecektir. Her büfe için farklı ekipler oluşturup ürünler hazırlayınız ve akşam yemeği büfesini açık büfe olarak kurunuz.

İŞLEM BASAMAKLARI

1. Büfe hazırlık ekiplerini oluşturunuz.

2. Oluştuduğunuz ekiplerin hangi ürünleri hazırlayacağını belirleyiniz.

3. Belirlenen ürünleri hazırlayınız.

4. Büfeleri büfe düzenleme ilkelerine bağlı kalarak hazırlayınız.



Görsel 9.18: Akşam yemeği büfe hazırlığı

Değerlendirme: Çalışmanız, öğretmeniniz tarafından Ek 4'te yer alan "Derecelendirme Ölçeği" ile değerlendirilecektir. Çalışmanızı planlarken ölçekte yer alan ölçütleri dikkate alınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A) Aşağıda verilen cümlelerin başındaki boşluğa cümle doğru ise ''D'', yanlış ise ''Y'' yazınız.

1. ( ) Mezeler, servis yapılan bütün yemek tabaklarında kullanılabilir.

2. ( ) Süslemede kullanılan malzemeler, meze ile uyumlu olmalıdır.

3. ( ) Sıcak yiyecekler, büfelerde en son sunulmalıdır.

4. ( ) Mezeler soğuk olarak servis yapılacağı için soğuk büfesinde bulunur.

5. ( ) Kanepe garnitürü, sürmelik üzerine yerleştirilen herhangi bir yiyecek veya yiyecek kombinasyonudur.

B) Aşağıda verilen cümlelerde yer alan boşlukları doğru ifadeler ile doldurunuz.

6. Bir lokmada yenebilecek boyutta, açık yüzlü sandviçlere ..... denir.

7. Bir salata sosu veya deep sosa batırılıp yenen, dilimlenmiş veya bütün hâldeki çiğ sebzelerden oluşan Fransız mezeleri ..... olarak adlandırılır.

8. Yemeğin ikinci bölümünde servis yapılan sebze yemeklerine ..... denir.

9. Açık büfe, dünyaya ..... yayılmış modern usulde bir servis şeklidir.

10. Kutlama, tanıtım, iş toplantıları, tanışma partileri, açılış gibi sebeplerle bir araya gelen konukların içecekleriyle birlikte alabilecekleri bir lokmalık yiyecekler ..... olarak adlandırılır.

C) Aşağıdaki soruları okuyunuz ve doğru cevabı işaretleyiniz.

11. Aşağıdakilerden hangisi, menü düzenleme ilkelerinden biri değildir?

A) Basitlik B) Bolluk C) Düzen
D) Menü ve servis sırası E) Sadelik

12. Aşağıdakilerden hangisi, kanepe tabanı olarak kullanılmaz?

A) Krakerler B) Minyatür volavanlar C) Profiterol kabukları
D) Taze beyaz ekmek içi E) Tortilla cipsleri

13. Menü ve servis sırası ile ilgili aşağıdakilerden hangisi doğrudur?

A) Pahalı yiyecekler, büfeye daha ucuz yiyeceklerden önce yerleştirilmelidir.
B) Tatlılar, diğer yiyecek grupları ile aynı büfede servis yapılmalıdır.
C) Salata sosları, ekmek büfesinde yer almalıdır.
D) Sıcak yiyecekler, büfenin ilk sırasında yer almalıdır.
E) Tabaklar, büfede ilk sıraya konmalıdır.

Ç) Aşağıdaki soruları cevaplayınız.

14. Büfe düzenleme ilkelerine uymak, işletme kalitesini nasıl etkiler? Karşılaştırınız.

15. Düğün ve doğum günü organizasyonunda kullanılan ordövr, meze ve kokteyl yiyeceklerinin benzerliklerini ve farklılıklarını karşılaştırınız.

EK 1

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: ADI: SOYADI:		PERFORMANS DÜZEYİ				
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		1	2	3	4	5
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Malzemeleri ölçülere uygun olarak kullandı.					
4	Tarife uygun pişirme tekniği uyguladı.					
5	İstenen derecede pişirme yaptı.					
6	Ürünü / yemeği istenen lezzette hazırladı.					
7	Ürünü / yemeği istenen görünümde hazırladı.					
8	Ürünü / yemeği özelliğine uygun olarak servise hazırladı.					
9	Süreyi etkin kullandı.					
10	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
TOPLAM PUAN						
Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 10 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 10 × 5 = 50'dir. **Puan:** [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/50] formülü uygulanır. Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.						

EK 2

KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceri)		Evet	Hayır
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.		
2	Hijyen kurallarına uydu.		
3	Katı ve sıvıları doğru şekilde karıştırıp hamur hâline getirdi.		
4	Hamuru uygun şekilde yoğurdu.		
5	Hamuru uygun şekilde dinlendirdi.		
6	Hamura uygun şekli verdi.		
7	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

EK 3

DERECELENDİRME ÖLÇEĞİ						
ÖĞRENCİ NUMARASI: ADI: SOYADI:		PERFORMANS DÜZEYİ				
1: Geliştirilebilir 2: Zayıf 3: Orta 4: İyi 5: Çok iyi						
Ölçütler		1	2	3	4	5
1	Gerekli ön hazırlığı yaptı.					
2	Hijyen kurallarına uydu.					
3	Malzemeleri ölçülere uygun olarak kullandı.					
4	Ürünü / hamuru tekniğine uygun olarak hazırladı.					
5	İstenen derecede pişirdi.					
6	Ürünü / hamuru istenen lezzette hazırladı.					
7	Ürünü / hamuru istenen görünümde hazırladı.					
8	Süreyi etkin kullandı.					
9	Çalışma alanının düzen ve temizliğini sağladı.					
TOPLAM PUAN						
Ölçek Puanını 100'lük Sisteme Dönüştürme İşlemi: Tablodan alınabilecek en yüksek puan, her bir kriter için 5 puandır. Tabloda toplam 9 ölçme kriteri vardır. Dolayısıyla tablodan alınabilecek en yüksek puan 9 × 5 = 45'tir. **Puan:** [(Öğrencinin ölçek puanı × 100)/45] formülü uygulanır. Tam puan alamadığınız ölçütlerdeki eksiklerinizi tamamlayınız.						

EK 4

KONTROL LİSTESİ			
Gözlenecek Davranışlar (Beceri)		Evet	Hayır
1	Büfe hazırlık ekiplerini oluşturdu.		
2	Oluşturduğu ekiplerin hangi ürünleri hazırlayacağını belirledi.		
3	Belirlenen ürünleri hazırladı.		
4	Büfe düzenleme ilkelerine bağlı kalarak büfeleri hazırladı.		
Eksik olduğunuz ölçütleri tamamlayınız.			

1. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	Y
	3	Y
	4	D
	5	D
B)	6	hazır
	7	dolma biber
	8	yayla
	9	öğünde
	10	işkembe
C)	11	A
	12	C
	13	D
	14	B

2. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	D
B)	6	musakkalar
	7	mücverler
	8	limon suyu
	9	havuç
	10	patlıcan
C)	11	D
	12	E
	13	B
	14	B

3. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	D
	3	D
	4	Y
	5	D
B)	6	satın alınması
	7	ayıklama
	8	iki
	9	kefi
	10	%54-133
C)	11	A
	12	B
	13	D
	14	E
	15	B
	16	B

4. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	D
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	Y
	6	D
	7	D
B)	8	soğuk
	9	döverek
	10	small dice
	11	rulo
	12	kestaneli
	13	mıhşıdır
	14	kürdanla
C)	15	E
	16	C
	17	B
	18	D

5. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	Y
	3	Y
	4	D
	5	D
B)	6	keş
	7	reyhan
	8	bohça
	9	fine brunoise
	10	üçgen
C)	11	B
	12	C
	13	A
	14	B

6. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	D
	3	Y
	4	Y
	5	D
B)	6	sıcak su
	7	keçi veya dana
	8	kıyma
	9	koyun eti
	10	kalitesi
C)	11	D
	12	C
	13	D

7. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	y
	2	Y
	3	Y
	4	D
	5	D
B)	6	Farsçadan
	7	tatlı
	8	komposto
	9	iki
	10	hoşafla
C)	11	C
	12	C
	13	D
	14	B

8. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	Y
	3	D
	4	Y
	5	D
	6	D
	7	Y
B)	8	homojen
	9	ılık
	10	hamur kalitesini
	11	sert
	12	yumuşak
	13	soğuk
	14	krema
C)	15	D
	16	A
	17	E
	18	C
	19	B
	20	A
	21	E

9. ÖĞRENME BİRİMİ		
A)	1	Y
	2	D
	3	D
	4	Y
	5	D
B)	6	kanepe
	7	krudite
	8	antremetiye
	9	Fransa'dan
	10	kokteyl yiyecekleri
C)	11	B
	12	D
	13	E

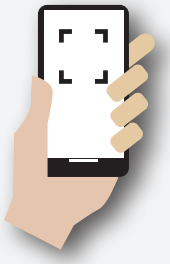
KAYNAKÇA

1	Akın, E. (2012). *Çadırdan saraya Osmanlı-Türk mutfağı* (1. baskı). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
2	Akkor, Y. E. (2013). *Gelenekten evrensele Osmanlı mutfağı.* Alfa Yayıncılık.
3	Akkor, Y. E. (2019). *Geçmişten geleceğe Kayseri mutfağı*. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
4	Altepe, M. A. (2016). *Öğretmenin pasta dünyası.* Kadıköy Basım.
5	Arsel, S. (2016). *Eskimeyen tatlar, Türk mutfak kültürü* (5. baskı). Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
6	Atkinson, C. (2003). *Dünyanın en güzel kurabiyeleri.* Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
7	Aygen, A., & Aygen, Ü. (2019). *Beyaz unsuz şekersiz hamur işleri.* Hayykitap.
8	Ayla, E. (2014). *Şerbet ve hoşaf.* Hayykitap.
9	Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2019). *Beslenme ilkeleri ve menü planlama.* Ekin Yayıncılık.
10	Candaş, G. (2003). *Bereketli olsun.* Arkadaş Yayıncılık.
11	Candaş, G. (2009). *Gönül Candaş'ın mutfağından.* Arkadaş Yayınevi.
12	Clarke, J. (2015). *Aile boyu beslenme*. NTV Yayınları.
13	Coşkun, H. (2018). *Chef Haydar ve sırhanesi (Pratik ve lezzetli mutfak sırları)*. Güngörler Matbaacılık.
14	Çilingiroğlu Shipman, D. (2017). *Bir lokma ekmek bir yudum çay.* Oğlak Yayıncılık.
15	Day, M. (2014). *Dünyanın en güzel tatlıları.* İş Bankası Kültür Yayınları.
16	Doğan, H. (2017). *Adım adım hamur işleri.* Alfa Yayıncılık.
17	Erdoğan, E., & Ünal, E. (2017). *Geçmişten günümüze Türk mutfağı.* Doğan Burda Dergi Yayıncılık.
18	Erdoğan, P. (2010). *Altın kitap tatlılar.* Alfa Yayıncılık.
19	Erdoğan, S. (2009). *Beslenme ve besin teknolojisi.* Detay Yayıncılık.
20	Eryılmaz, L. C. (2013). *Pasta bisküvi hazırlama teknikleri ve çeşitleri.* Remzi Kitabevi.
21	Gezmen, K. M., Çelebi, F., Ertaş, Y., & Şanlıer, N. (2014). *Geleneksel Türk mutfağından seçmeler: Besin öğeleri açısından değerlendirilmesi.* Detay Yayıncılık.
22	Gısslen, W. (2019). *Profesyonel aşçılık* (8. basımdan çeviri). Nobel Yaşam.
23	Gül, H. (2015). *Tokanadan sofraya Kayseri yemekleri.* Alfa Yayıncılık.
24	Halıcı, N. (2015). *Türk mutfağı* (2. baskı). Oğlak Yayınları.
25	Karataş, B. (2017). *Tatlı serüveni & hafif tatlar kitabı*. Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
26	Kaya, G. (2017). *Meze.* Hayygrup Yayıncılık.
27	Komisyon. (2020). *Gastronomi ve yiyecek tarihi.* Detay Yayıncılık.
28	Köse, K. (2017). *Ev yapımı makarnalar.* Martı Yayıncılık.
29	*Larousse gastronomique.* (2005). Oğlak Yayınları.
30	*Lezzet geçmişten günümüze Türk mutfağı ansiklopedisi.* (2018). Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

31	Melisa, B. (2007). *Annemin mutfağından.* Alfa Yayıncılık.
32	Miller, B., Rama, M., & Adamsan, E. (2020). *Yemek pişirmenin temelleri.* Nobel Yaşam.
33	Omurcalı, E. (2011). *Tatlının kitabı.* Alfa Yayıncılık.
34	Omurcalı, E. (2017). *Tatlılar tuzlular.* Alfa Yayıncılık.
35	Öz Samaha, Y. (2018). *Yıldızlı tarifler Mardin ve Hatay mutfağı.* Ertem Basım.
36	Özkaya, F. D., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk.* Detay Yayıncılık.
37	Parlak, F. (2020). *Hevsel'in bereketi Diyarbakır mutfağı*. Bizim Büro Basımevi.
38	Sarıışık, M., & Özbay, G. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı.* Detay Yayıncılık.
39	Sezer, U. (2020). *Gastronomide modern pastacılık.* Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık.
40	Sönmezsoy, C. (2020). *Cafe Fernando.* Mundi Yayınevi.
41	Sözer, I., & Gürşen, B. (2012). *Butik pastacılık.* Boyut Yayıncılık.
42	Sudell, H. (2016). *Zencefilli tarifler kitabı.* Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
43	Şahin Perçin, N., & Uçuk, C. (2020). *Uygulamalı Türk mutfağı.* Atlas Akademik Basın Yayın Dağıtım.
44	Şahingöz, S. A., & Süren, T. (2020). *Mutfak uygulamaları.* Detay Yayınları.
45	Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı* (2. baskı). Şekerbank Kültür Yayınları.
46	Şavkay, T. (2000). *Tatlı kitap.* Şekerbank Yayınları.
47	Şavkay, T. (2005). *Halk mutfağımız, geleneksel tatlarımızdan seçmeler.* Kültür Sanat Yayınları.
48	Şavkay, T. (2008). *Tatlı kitap: Türk ve dünya tatlıları.* Şekerbank Yayınları.
49	Şengül, S., Sarıışık, M., Türkay, O., & Ulema, Ş. (2020). *Mutfak sanatı; kavramlar, ilkeler, uygulamalar.* Detay Yayıncılık.
50	Şenyapılı, Ö. (2006). *Damakta kalan tadların akılda kalan adları.* Cumartesi Kitapları.
51	Tanrıverdi, F. A. (2016). *Prinkipo mezeleri.* Alfa Yayıncılık.
52	Tuğcu, D. (2018). *Chef Duygu Tuğcu'yla butik pastacılık.* Rumuz Yayınevi.
53	Tuğcu, D. (2018). *Cupcake aşkına!* Rumuz Yayınevi.
54	*Türkçe sözlük.* (2012). TDK Yayınları.
55	Ünal, C., & Atılgan, Ş. (2012). *Adım adım ekmekler.* Alfa Yayıncılık.
56	Weil, D. A., & Daley, R. (2003). *Sağlıklı mutfak.* Alfa Yayıncılık.
57	*Yazım kılavuzu* (2023) Türk Dil Kurumu Yayınları
58	Yeğen, E. M. (2018). A*laturk-alafranga yemek öğretimi ve sofra düzeni-sofra görgüsü.* İnkılap Kitabevi.
59	Zararsız, T. (2018). *Evim tatlı evim.* Pegasus Yayınları.
60	MEB. (2024). *Yiyecek içecek hizmetleri alanı çerçeve öğretim programı.* Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü.

Not: Kaynakça, "APA 7.0 Yazım Kuralları ve Kaynakça Gösterme Biçimi"ne göre düzenlenmiştir.

Aşağıdaki kod aracılığıyla görsel kaynakça ve genel ağ kaynakçasına ulaşabilirsiniz.



http://kitap.eba.gov.tr/karekod/Kaynak.php?KOD=4210



NOTLAR

NOTLAR