

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

KOLAY HAMUR İŞLERİ

Ankara, 2018

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	2
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	4
1. KEK YAPIMI	4
1.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması.....	4
1.1.1. Keklerin Sınıflandırılması	4
1.1.2. Kek Hazırlamada Dikkat Edilecek Kurallar.....	6
1.1.3. Başarısız Kekte Görülen Özellikler ve Nedenleri	6
1.2. Kek Hazırlamada kullanılan Araç ve Gereçler	7
1.3. Kek Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar	7
1.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler	8
1.4.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması	8
1.5. Keklerin Servise Hazırlanması	12
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	13
UYGULAMA FAALİYETİ	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	16
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	19
2. BASİT KURABİYELER	19
2.1. Basit Kurabiyenin Tanımı.....	19
2.2. Basit Kurabiyenin Pastacılıktaki Önemi	19
2.3. Basit Kurabiye Yapımı İşlem Basamakları.....	20
2.4. Basit kurabiye hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri	20
2.5. Basit Kurabiye Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	20
2.5.1. Örnek Ürün Çalışmaları	20
2.6. Basit Kurabiye Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	24
2.7. Pişen Üründe Aranan Özellikler	24
UYGULAMA FAALİYETİ	25
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	27
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	30
3. HAZIR YUFKA BÖREKLERİ.....	30
3.1. Hazır Yufkadan Börek Hazırlama İşlem Basamakları.....	30
3.2. Hazır Yufka Böreklerinin Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler	31
3.3. Börek Harçlarının Hazırlanması	31
3.4. Hazır Yufka Börek Harçlarının Kullanılması	31
3.5. Hazır Yufka Börek Çeşitleri	31
3.6. Hazır Yufka Böreklerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	35
3.7. Pişen Üründe Aranan Özellikler	36
3.8. Böreklerin Servisi ve Saklanması	36
UYGULAMA FAALİYETİ	37
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	39
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	42
4. POĞAÇA YAPMA	42
4.1. Poğaca Çeşitleri	42
4.2. Poğaca Yapımı İşlem Basamakları	42
4.3. Poğaca Hamurunun Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	43
4.4. Poğaca İç Harcının Hazırlanması.....	44

4.5.Poğaç Hamuruna İç Harcı Koyarak Şekillendirme	44
4.6.Poğaçları Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	48
4.7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	48
4.8. Poğaçaların Servisi ve Saklanması	48
UYGULAMA FAALİYETİ	49
ÖL	49
ÇME VE DEĞERLENDİRME	50
ÖĞRENME FAALİYETİ 5	53
5.KOLAY HAMURLARDAN PİZZALAR HAZIRLAMA	53
5.1. Pizzanın Tanımı	53
5.2.Kolay Pizza Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler	54
5.3.Kolay Pizza Yapımı	54
5.4. Kolay Pizza Hamurunun Hazırlanması.....	55
5.5. Pizza Harcının Hazırlanması ve Kullanılması	55
5.6. Pizzada Kullanılan Soslar ve Hazırlanması	57
5.6.1.Temel Pizza Sosları	57
5.6.2. Pizza Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar	59
5.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	59
5.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	60
5.9. Pizzaların Servisi ve Saklanması	60
5.9.1 Örnek Ürün Karışık pizza.....	60
UYGULAMA FAALİYETİ	62
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	64
ÖĞRENME FAALİYETİ-6.....	67
6. HAZIR ÜRÜNLERLE TATLILAR.....	67
6.1.Tatlı Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler	67
6.2.Hazır Ürünlerle Yapılan Tatlı Çeşitleri ve Özellikleri.....	67
6.3.Hazır Ürünün Özelliğine Göre Tatlı Yapım İlkeleri.....	68
6.4.Hazır Ürünlerle Tatlı Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar	69
6.5. Şurubun Hazırlanması.....	69
6.6. Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler	70
6.6.1. Güllaç İçin Aranılan Özellikler	70
6.6.2.Şambaba İçin Aranılan Özellikler	70
6.6.3.Kemal Paşa Tatlısında aranılan özellikler	70
6.6.4.Muhallebi ve pudingte aranılan Özellikler	70
6.6.5.Örnek Ürün Hazırlama	71
UYGULAMA FAALİYETİ	78
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	79
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	81
cevap anahtarları	84
CEVAP ANAHTARLARI	84
KAYNAKÇA	86

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Ortak Alan
MODÜLÜN ADI	Kolay Hamur İşleri
MODÜLÜN SÜRESİ	40/24
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye kolay hamur işleri hazırlamak ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlayabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun olarak hazırlanan hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlayabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlayabileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaçaya hazırlayabileceksiniz.5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen tat, lezzet ve görünüşte pizzalar hazırlayabileceksiniz.6. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünüşte çeşitli tatlılar hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Ortam : Sınıf, atölye, işletme, öğrencinin kendi kendine ve grupla çalışabileceği tüm ortamlar (kütüphane,ev ortamı, Internet vb.).</p> <p>Donanım: Ocak, fırın, pizza fırını, tencere kâse, değişik boylarda tepsiler, değişik boylarda kalıplar, servis tabakları, çırpma telleri-mikser, doğrama tahtası, bıçak, fırın, ocak, kaşık.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı ile yeni tanışan öğrencilerimizin sektör faaliyetlerinden örnekler sunulduğu kolay hamur işleri materyalinde farklı konularda teorik ve uygulamalı açıklamalar yer almıştır.

Pastacılığın başlangıcında yer alan basit kekler, ekmeğin üzerine sürülen tatlılarla başlayan serüvenini günümüzde çok geniş ürün yelpazesine taşıyarak büyük bir sektör ürünü hâline gelmiştir.

Bu materyalde basit kekler ve sunum şekillerini öğrenerek çeşitli kekler hazırlayabileceksiniz.

Kurabiyeler evlerimizden tanışık olduğumuz lezzet küpleridir. Farklı lezzetleriyle ikram sofralarımızın başında yer alır.

Son yıllarda butik pastacılığın gelişmesiyle kişiye özel tasarımları, kutlama günleri için hediye kurabiye paketleri, çocuk kurabiyeleri ve daha farklı ürün sunuş teknikleriyle önemli bir yere sahiptir.

Sizler de kurabiye hazırlama tekniklerini öğrenerek farklı tasarımlar yapabilirsiniz.

Börekler Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Yaşam koşullarının değişmesiyle birlikte hazır yufka kullanımına olan talep artmıştır. Hazır yufkalar kullanarak kısa sürede çeşitli börekler hazırlayabileceksiniz.

Poğaçalar mayalı hamur kullanarak hazırlanan kahvaltı saatlerinde tüketilen yiyeceklerdendir. Mayalı ya da mayasız hamurlar kullanarak siz de poğaçalar hazırlayabileceksiniz.

Hazır ürün tatlıları geleneksel mutfagımızda yer aldığı kadar günümüz modern mutfagında da kullanılmaktadır. Materyalde her iki gupta yer alan tatlılardan örneklere yer verilmiştir. Hazır ürünlerin özelliklerine göre siz de lezzetli tatlılar hazırlayabileceksiniz.

Başarılı ve güzel tasarımlara imza atmanız dileğiyle!

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde satışa sunulan kek çeşitlerini araştırınız.
- Keklerin servise sunum şekillerini araştırınız.
- Keklerde kullanılan malzemeleri öğrenerek besin değerini hesaplayınız.

1. KEK YAPIMI

1.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması

Pastacılığın tarihi incelendiğinde temelini keklerin oluşturduğu ve başlangıcının antik çağlara dayandığı görülür. İlk kekler balla yapılan ekmeklere benzer özellikteydi. Fırında pişirme tekniklerini geliştiren ilk medeniyetin ise Antik Mısırlılar olduğu belirtilmektedir. 13. y.y.da **kek** (**cake**) sözcüğü İngilizler tarafından kullanılmaya başlandı. Günümüzde de kullanılan modern keklerin Avrupa'da 17. y.y.da pişirmeye başlandığı belirtilmektedir. Fırınlamanın gelişimi, rafine yiyeceklerin üretimi (şeker gibi), kalıpların geliştirilmesi, pastacılığın gelişiminin de temelini oluşturmuştur.

Günümüzde de kekler çok sevilen, hazırlanması kolay ve pratik yiyeceklerdendir. Ana malzemesi yumurta un ve şekerden oluşur. İçine çeşitli meyveler, kuruyemişler, hoş koku vericiler, süt, yoğurt, kabartıcılar, yumuşatıcılar kullanılarak çeşitlendirilir. Kremalar, meyve sosları ve sebze soslarla tuzlu ve tatlı çeşitleri hazırlanarak misafirlerin beğenisine sunulur.

1.1.1. Keklerin Sınıflandırılması

Kekler kabarma özelliklerine göre üç grupta toplanır.

➤ **Angel kek**

Yumurta akının hava ile kabartılması ile hazırlanır. Sünger ve şifon kekler çok hafif ve nazik dokulara sahiptir. Bu gruptaki kekler çok kabardığı için yüksek kenarlı kalıplarda pişirilir.

➤ **Pound kek**

Bileşimindeki tüm malzemeler 1 pound ağırlığında kullanılmasıyla hazırlanır. Margarin çırpılarak, şeker eklenip kabartılır, yumurtalar eklenip bileşim köpüklendirilir. Sertçe köpük oluşuncaya kadar çırpılır. Un eklenir. Bileşime ne kadar hava katılırsa o kadar kabarır. Tepsilere yerleştirilen malzeme 165–180 derecede pişirilir. Dokuları diğer keklerden farklı bir yapıya sahiptir.

➤ **Yağlı kekler**

Kimyevi kabartma tozu ile kabarır. Keklerin kabarması kabartma tozlarının kimyasal faaliyetleri sonucunda hamur içinde küçük karbondioksit kabarcıklarının oluşması ile gerçekleşmektedir. Kabarma ile kekte hafifleme, gözenekli bir yapıya sahip olma ve lezzet artışı gibi özellikler görülür.

Yağlı kekler hazırlanırken margarin çırpılarak köpürtülür.

Şeker eklenir çırpılır. Yumurta eklenir çırpılır. Süt ile birlikte un karışımı eklenir hafif karıştırılır (Kabartma tozu unun içine eklenir.) .Özel kalıplarda 180–190 derecede pişirilir. Diğer keklerden daha sık dokuya sahiptir. Keklerde yağ oranı arttıkça kabarma düzeyi azalır.

Kekler ayrıca farklı kategorilerde de sınıflandırılır.

Sınıflandırma Ölçütü	Örnek Ürün	Özellikler
1. Yağ kullanımı ve yağ miktarına göre		
a. Köpük tipi kekler	Pandispanya(sponge kek angel food cake)	Yağ yok.
b. Çok kaba kek	Chiffon kek	Yağ oranı düşük
c. Sulu hamur kekleri	Beyaz, sarı, meyveli, pound kek ve cup kekler	Yağ oranı yüksek
2. Yağ tipi		
a. Normal kekler	Normal hidrojene yağ ile yapılan kekler	Normal hidrojene yağ
b. Yüksek absorpsiyonlu kekler	Yüzey aktif madde içeren hidrojene yağ ile yapılan kekler	Yüzey aktif madde hidrojene yağ ile yapılan kekler
3. Yumurta kullanımı		
a. Sarı kekler	Pandispanya, çikolatalı kek,	Tüm yumurta
b. Beyaz kekler	Angel food kek	Yumurta akı

1.1.2. Kek Hazırlamada Dikkat Edilecek Kurallar

- Kek kalıpları fırça yardımıyla çok düzgün yağlanıp unlanır. Kek için çember kalıp kullanılacaksa taban kısmına yağlı kâğıt konur.
- Fırın ısısı 180°C'ye ayarlanmalı ve önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Yumurtalar taze ve oda ısısında olmalıdır. Bayat ve soğuk yumurta kekin kabarmasını olumsuz etkiler.
- Un elenmiş olmalıdır. Bu işlem undaki topaklaşmanın önlenmesi, rutubetin kuruması ve havalandırmanın daha rahat karışım sağlaması için gereklidir.
- Kabartma tozu ve vanilya una elenerek eklenir.
- Kullanılacak yumurta tenceresi, mikser ve kaşıklar çok temiz ve kuru olmalıdır. Islak, yağlı ve unlu ortam yumurtanın kabarmasını önler.
- Yumurta ve şeker kıvama gelinceye kadar çırpılır. Un ve diğer malzemeler tahta kaşık yardımıyla kısa süre karıştırılır. Aksi takdirde kabarmış olan karışım söner ve gluten kompleksi oluşturarak kek hamurunun elastiki bir kıvama dönüşmesine sebep olur.
- Hazırlanan kek hamuru kalıba boşaltılıp bekletilmeden fırına konmalıdır.
- Kek fırına konduktan sonra 25 dakika kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde soğuk hava kekin üzerinde basınç yaparak çökmesine neden olur. Keklerin pişme süresi ortalama 40- 45 dakikadır.
- Kekin piştiğini kontrol etmek için kürdan veya sivri uçlu bıçak kullanılır. Bıçak veya kürdan üzerinde hamur parçaları yoksa kekin iç kısmı pişmiştir.
- Kek fırından alındıktan 10 dakika sonra kenar kısımlarından bıçak yardımıyla kalıptan çıkarılarak tel ızgara üzerine konur. Izgara kek hamurunun nemlenmeden soğumasını sağlar.

1.1.3. Başarısız Kekte Görülen Özellikler ve Nedenleri

➤ **Kekin orta kısmının çökmesi**

Keklerin fırında pişerken veya piştikten sonra görülen olumsuz sonuçlarındandır. Nedenleri ise şöyle sıralanabilir:

- Üründe gerekenden fazla miktarda kabartma tozu kullanılması
- Un miktarına göre tereyağı ve şeker miktarının fazla olması
- Kekin soğuk fırına konması
- Kekin içi pişmeden fırından çıkarılması
- Kalıbın fazla yağlanmış olması

➤ **Meyveli keklerde meyvelerin dipte toplanması**

Kuru meyveli keklerde kullanılan meyvelerin kekin içinde homojen dağılması gerekir. Meyvelerin kekin tabanında toplanmasının nedenleri şunlardır.

- Fazla yumuşak bir karışım
- Islak meyveler kullanılması
- Meyvenin içinde kalan şurup
- Havalandırmayı sağlayan gereç miktarının fazla kullanılması
- Kek pişmeden fırının kapağının açılması

➤ **Kekin üzerindeki çatlamaalar**

Kabartma tozu kullanılmayan keklerde istenmeyen bir durumdur.

Nedenleri

- Fırındaki buharın eksikliği
- Kalıbın iyi bir şekilde yağlanıp ve unlanmaması
- Kek pişmeden fırın kapağının açılması

➤ **Kuru ve çabuk bayatlayan kekler**

Keklerin satış reyonlarında raf ömrünün kısa olması ürün kalitesini çabuk yitirmesi gibi sonuçlar satış oranını azaltır. Pastane ürünlerinin tazeliğini koruması istenen özelliklerin başında yer alır.

- Kekin soğuk fırına konması ve pişme süresinin uzaması
- Şeker ve tereyağının iyi karıştırılmaması
- Kekte kullanılan kuru malzemelerin fazlalığı bu duruma neden olabilir.

➤ **Kekin içinde homojen olmayan hava boşlukları**

- Kekin fazla sıcak fırına konması
- Kabartma tozunun fazla kullanılması
- Un ilavesinden sonra hamurun fazla karıştırılması bu duruma neden olabilir.

➤ **Kabarmamış sıkışık kekler**

- Tereyağın fazlalığı
- Un ilâvesinden sonra hamurun fazla karıştırılması
- İlâve edilen sıvının fazlalığı
- Fırında az pişirme veya düşük ısıda pişirme bu duruma neden olabilir.

1.2.. Kek Hazırlamada kullanılan Araç ve Gereçler

➤ **Araçlar**

Kek hazırlamada kullanılan araçlar fırın, çeşitli boy ve şekillerde kek kalıpları,muffin kalıpları, yumurta çırpma teli, karıştırıcı (mikser-blender), yumurta çırpma kabı, kaşık, rende, elek, bıçak vb.dir.

➤ **Gereçler**

Kek hazırlamada kullanılan gereçlerin en başında un, yumurta ve şeker yer alır. Bu gereçlerle birlikte süt, kakao, yağ, kabartma tozları, vanilya, fındık, ceviz, fistic, badem, taze meyve, meyve şekerlemeleri vb. kullanılır.

1.3. Kek Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Fırın ısısı 180°C'ye ayarlanmalı ve önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Hazırlanan kek hamuru kalıba boşaltılıp bekletilmeden fırına konmalıdır.
- Kek fırına konduktan sonra 25 dakika kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde soğuk hava kekin üzerinde basınç yaparak çökmesine neden olur. Keklerin pişme süresi ortalama 40- 45 dakikadır.
- Kekin piştiğini kontrol etmek için kürdan veya sivri uçlu bıçak kullanılır. Bıçak veya kürdan üzerinde hamur parçaları yoksa kekin iç kısmı pişmiştir.
- Kek fırından alındıktan 10 dakika sonra kenar kısımlarından bıçak yardımıyla kalıptan çıkarılarak tel ızgara üzerine konur. Izgara kek hamurunun nemlenmeden soğumasını sağlar.

1.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Düz yüzeyli olması
- Yumuşak dokulu olması
- Sponge keklerde süngerimsi bir yapı olması
- Hoş kokulu ve lezzetli olması
- Homojen bir karışımı olması (Tüm gereçlerin iyi karışmış olması)
- Kekin iç dokusu muntazam olmalı ve büyük hava boşluğu olmamasıdır.

1.4.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması

Sade kek



Fotoğraf 1.1: Sade kek

Ölçüler

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un

- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı (silme) margarin veya tereyağ

İşlem basamakları

- Kek kalıbı yağlanıp unlanır.
- Un, vanilya ve kabartma tozu elenir.
- Yumurtalar yumurta çırpma kabına kırılır, şeker ilave edilir ve şeker eriyip rengi beyazlaşınca kadar çırpılır.
- Çırpma işleminin ardından süt ve sıvı yağ ilave edilir, karıştırılır.
- Un, vanilya ve kabartma tozu karışımı eklenir ve tahta spatülle karışımı yedirinceye kadar yavaş yavaş karıştırılır.
- Kalıba dökülür.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40-45 dakika kapağı açılmadan pişirilir.
- Fırından çıkarılmadan önce pişmesi kontrol edilir.
- Kek fırından alındıktan 15-20 dakika sonra (ılınınca) kalıptan çıkarılır.

Havuçlu Kek



Fotoğraf 1.2: Havuçlu kek

Ölçüler

- 4 yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı süt
- 4 adet orta boy havuç
- 3 su bardağı un

- 1 tatlı kaşığı tarçın(tepeleme)
- 1 yemek kaşığı (silme) margarin veya tereyağ

İşlem basamakları

- Kalıp yağlanıp unlanır.
- Un, kabartma tozu, tarçın ve vanilya elenir.
- Ceviz iri parçalara kıyılır.
- Havuçların kabukları soyulup rendenin ince tarafı ile rendelenir.
- Yumurtalar yumurta çırpma kabına kırılır.
- Üzerine şeker eklenir ve şeker eriyip rengi beyazlaşınca kadar çırpılır.
- Süt, yoğurt, sıvı yağ, ceviz içi ve havuç eklenip karıştırılır.
- Un, vanilya, kabartma tozu ve tarçın karışımı eklenip karıştırılır.
- Kalıba dökülür.
- Önceden ısıtılmış 170-180 dereceli fırında pişirilir.
- Kek fırından alındıktan 15-20 dakika sonra (ılınınca) kalıptan çıkarılır.

Üzümlü kek



Fotoğraf 1.3:Üzümlü kek

Ölçüler

- 4 yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 3 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı (silme) margarin veya tereyağ

İşlem basamakları

- Kek kalıbı yağlanır ve unlanır.
- Üzümler bir süre suda bekletilir ve yıkanıp kurulanır.
- Üzümler unlanır.
- Yumurta ve şeker çırpılıp koyulaşıp kabarması sağlanır.
- Süt ve sıvı yağ çırpılan karışıma eklenir.
- Elenmiş un, vanilya, kabartma tozu ve üzüm eklenip karıştırılır.
- Kalıba dökülüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.
- Kontrol edilerek fırından alınır.
- Kek fırından alındıktan 15-20 dakika sonra (ılınınca) kalıptan çıkarılır.
- Dilimlenerek servise sunulur.

Kakaolu kek



Fotoğraf 1.4: Kakaolu kek

Ölçüler

- 4 yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 kabartma tozu
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı kakao
- Süslemek için antep fıstığı

İşlem basamakları

- Kek kalıbı yağlanıp unlanır.
- Unun içine kakao, kabartma tozu ve vanilya eklenip elenir.

- Yumurtalar yumurta çırpma kabına kırılarak hazırlanır.
- Üzerine şeker eklenip mikser ile şeker eriyip rengi beyazlaşınca kadar çırpılır.
- Sıvı yağ ve süt eklenip karıştırılır.
- Unlu karışım eklenip tahta spatülle karıştırılır.
- Kalıba dökülüp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirilir.
- Fırından çıkarılmadan önce pişmesi kontrol edilir.
- Kek fırından alındıktan 15-20 dakika sonra (ılınınca) kalıptan çıkarılır.
- Üzeri çeşitli soslar ve yeşil fıstıkla süslenerek servise sunulur.

Diğer Kekler



Fotoğraf 1.5: Peyirli kek ve vanilya soslu kek

1.5. Keklerin Servise Hazırlanması

- Kekler çeşitli mevsim meyveleri, meyve sosları, kuruyemişler, şekerlemeler ve drajeler vb. kullanılarak tabağa yerleştirilir.
- Kup kekler ise birer porsiyonluk olarak üzeri dekore edilip servise sunulur.
- Yuvarlak keklerin üzeri kek şablonları kullanılarak pudra şekeri ve kakao elenerek süslenip servise sunulur.

DEĞERLER EĞİTİMİ

Hedef: Varılacak yer, ulaşılabacak son nokta.

Yaşamın her alanında bir işe başlarken önümüze bir hedef koyarız. Eğer istenen noktaya ulaşabilecek iyi bir hedef belirlemişsek bu motivasyonu yükseltici önemli bir süreç olarak ortaya çıkar.

Yukarıdaki bilgi ışığında sizin de motivasyonunuzu yükselten hedefleriniz var mıdır? Varsa sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre kek hazırlama konusunda öğrendiklerinizle beraber sade kek hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD (<i>Kişisel Koruyucu Donanım</i>) giymelisiniz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ İş giysilerinizi giymelisiniz.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapmalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kaseleri, bıçakları, tepsileri, yumurta tenceresini, mikseri, rendeleri çırpma telini, kek kalıbını, pasta örtülük ızgarasını, tezgâha sıralamalısınız.➤ Kek kalıbını yağlayıp unlamalısınız.
➤ Kek hamurunu hazırlayınız. ➤ Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız. ➤ Şekeri ekleyiniz. ➤ Ilık yumurtalar koyulaşıp 3 katı kabarıncaya kadar çırpınız. ➤ Limon kabuğu rendesini ekleyiniz. Un ve vanilya ekleyiniz. Ilık tereyağını ekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgâha kullanım sırasına göre yerleştirmelisiniz.➤ Un ve vanilyayı eleyerek hazırlamalısınız.➤ Yumurtaları ayrı bir kaseye teker teker kırarak tazelik kontrolü yapmalısınız. <ul style="list-style-type: none">➤ Çırpılan gereçlerin tam olarak karıştığından emin olmalısınız.➤ Hamuru kalıbın $\frac{3}{4}$' üne doldurmalısınız.

<ul style="list-style-type: none">➤ Kek hamurunu pişiriniz.➤ Önceden 180°C de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.➤ Fırından alınmadan önce sivri bir bıçak ya da kürdan batırarak tamamen pişip pişmediği kontrol ediniz.➤ Fırından alınız.➤ Fırından çıkardıktan sonra iyice soğuyana kadar bekleterek ızgara üzerine alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hazırlanan hamuru bekletmeden fırına vermelisiniz.➤ Hamur hazırlanmadan önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Hamurun pişip pişmediğini kontrol etmek için kürdan batırabilirsiniz.➤ Fırının kapağını 20-25 dakika açmamalısınız.➤ Kek soğumadan dilimlememelisiniz.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

- Aşağıdaki hangisi kek pişirmek için uygun fırın ısı derecesidir?
A) 140-150 °C
B) 150-160 °C
C) 170-180 °C
D) 190-200 °C
E) 200-210 °C
- Aşağıdakilerden hangisi kekin kabarmama nedeni değildir?
A) Bayat ve soğuk yumurta kullanılması
B) Un eklendikten sonra çırılması
C) Fırın kapağının ilk 10 dakikada açılması
D) Oda ısısında yumurta kullanılması
E) Keki düşük ısıda ve kısa sürede pişirme
- Aşağıdaki şıklardan hangisi keklerin pişme süresidir?
A) 25-30 dakika
B) 30-35 dakika
C) 40-50 dakika
D) 50-60 dakika
E) 35-40 dakika
- Aşağıdakilerden hangisi fazla kabartma tozu kullanılması sonucu oluşur?
A) Kekin orta kısmında çökme
B) Kekin iyi kabarması
C) Kekin kuru olması
D) Kekin renginin sarı olması
E) Kekin az kabarması ve tam pişmemesi
- Aşağıdakilerden hangisi üzümlü kekte meyvenin dibe çökmesini önler?
A) Üzümü kek hamurunu kalıba döktükten sonra eklemek
B) Üzümlerin yıkanıp, kurutulup, unlanıp hamura eklenmesi
C) Üzümleri yıkanıp hamura eklenmesi
D) Üzüm eklendikten sonra hamurun karıştırılması
E) Üzümlerin unla birlikte hamura eklenmesi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Uygulamalı Teste** geçiniz.

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde kakaolu kek hazırlayınız.

➤ Kakaolu kek

- **Gerekli araç gereç**
 - 4 yumurta
 - 1,5 su bardağı toz şeker
 - 1 su bardağı sıvı yağ
 - 1 su bardağı süt
 - 3 su bardağı un
 - 1 kabartma tozu
 - 1 paket kabartma tozu
 - 3 yemek kaşığı kakao
 - Süslemek için Antep fıstığı
 - Fırın
 - Mikser
 - Yumurta çırpma kabı
 - Kek kalıbı
 - Fırça
 - Elek
 - Bardak
 - Spatula
 - Kaşık
 - Servis tabağı

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç gereç seçimi		

1. Araçlarınızı doğru seçip hazırladınız mı?		
2. Gereçlerinizi doğru seçip hazırladınız mı?		
İşlem basamakları		
1. Ürüne uygun malzemeleri ölçülü olarak hazırladınız mı?		
2. Kek hamurunu işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
3. Hamuru kalıba düzgün bir şekilde doldurdunuz mu?		
4. Fırınınızı uygun ısıda önceden hazırladınız mı?		
5. Ürününüzü uygun sürede istenen özellikte pişirdiniz mi?		
6. Ürünüze uygun süsleme gereçlerini hazırlayarak kullandınız mı?		
7. Ürününüzü uygun şekilde servise hazırladınız mı?		
Ürünü değerlendirme		
1. Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
2. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
3. Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
4. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı ?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun olarak hazırlanan hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Kurabiye hamuru çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki pastanelerde satışa sunulan kurabiye çeşitlerinin özelliklerini öğrenerek sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Basit kurabiye hamuruna çeşitli kuruyemişler eklenerek hazırlanan kurabiye çeşitlerini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri sınıfta paylaşınız.

2. BASİT KURABİYELER

2.1. Basit Kurabiye'nin Tanımı

Kurabiye, un, yağ, badem, fıstık vb. ile yapılan, şekerli küçük çörek anlamına gelir.

Yağ oranı oldukça yüksek olan kurabiyeler piştiğinde gevrek ve ağızda dağılan lezzetli ürünlere dönüşür.

2.2. Basit Kurabiye'nin Pastacılıktaki Önemi

Pastacılık sektöründe ürün yelpazesinin önemli kısmını oluşturur. Kurabiyelerde nem oranının düşük olması nedeniyle raf ömürleri uzundur. Kurabiye hamurlarında katı ve sıvı yağ birlikte kullanılabilir gibi genellikle katı yağ tercih edilir. Katı yağlar unla birlikte özel mikser yardımıyla karıştırılıp diğer malzemeler sonradan eklenerek homojen bir hamur hâline getirilir. Kurabiyelerin bir kısmında kabartma tozu kullanılırken bir kısmında kullanılmaz. Özelliklerine göre yumurta, yoğurt, süt, kurutulmuş meyveler, kremler, pudingler, tatlı ve tuzlu soslar vb. kullanılarak farklı lezzet kıvam ve görünümde kurabiyeler hazırlanabilir.

Günümüzde pastacılık sektöründeki rekabet nedeniyle kişiye özel tasarım yapan, butik kurabiye çalışması yapan firmalar rağbet görmektedir. Özel günler için tasarlanan şeker hamurlu, fotoğraflı, Fotoğraflı kurabiyeler çocuklar için tercih edilen ürünler arasındadır. Ayrıca hediye olarak hazırlanmış butik kurabiyeler de sipariş üzerine yapılmaktadır.

2.3. Basit Kurabiye Yapımı İşlem Basamakları

- Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao vb. gereçler kullanımdan önce elenir.
- Yağ ve un karıştırılması aşamasında homojen hâle gelmesi sağlanır.
- İlave edilecek diğer gereçler sırasıyla eklenir.
- Tüm gereçler eklendikten sonra hamur yoğurulur.
- Şekil verilmeden önce dinlendirilir.

2.4. Basit kurabiye hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri

➤ Araçlar

Hamur yoğurma makinesi, fırın, değişik boylarda tepsiler, kaşık, elek, fırça, farklı şekillerde kalıplar olarak sıralabilir.

➤ Gereçler

Basit kurabiyelerin temel gereci un, yağ ve şekerdir. Farklı kurabiyeler yapabilmek için kabartma tozu, vanilya, kakao, kuru üzüm, kuru meyve, fındık, ceviz, badem vb. gereçler kullanılabilir.

2.5. Basit Kurabiye Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce elenmelidir. Yağın, un içinde homojen hâle getirilmesi gerekir. İyi kalite yağ kullanılmalıdır. Hamur fazla yoğurulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda hamur sertleşir, istenilen şekilde kabarmaz ve pişen ürün gevrek olmaz. Hamurun dinlendirilmesine dikkat edilmelidir. Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.

2.5.1. Örnek Ürün Çalışmaları

Un kurabiyesi

Ölçüler

- 500 g un
- 250 g pudra şekeri
- 250 g profesyonel kullanım amaçlı margarin

İşlem basamakları

- Yağ ile pudra şekeri beyazlaşınca kadar yoğurulur.
- Un azar azar ilave edilip homojen bir karışım oluşması sağlanır.
- İstenilen şekil verilip yağlı kağıt yayılmış tepsiye aralıklı yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış 110 derecelik fırında beyaz rente pişirilir.
- Fırından çıkarılıp üzerine vanilya eklenmiş pudra şekeri elenip servise sunulur.

Üzümlü kurabiye

Ölçüler

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket margarin
- Alabildiği kadar un
- 1 paket vanilya

İşlem basamakları

- Üzümler yıkanıp kurulanır.
- Hamur yoğurma kabına yumurta, margarin, toz şeker, üzüm konup karıştırılır.
- Üzerine un ile birlikte kabartma tozu ve vanilya karışımı eklenip hamur hazırlanır.
- 10 dakika dinlendirilir.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp şekillendirilir.
- Yağlı kağıt yayılmış tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış 170 - 180 derecelik fırında pişirilir.

Cevizli kurabiye

Ölçüler

- 250 g margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 kahve fincanı pudra şekeri
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- Aldığı kadar un
-

Üzeri için

- 100 g ceviz içi
- 1 yumurta akı

İşlem basamakları

- Margarin rendelenir veya bıçakla kıyılır.
- Üzerine pudra şekeri, nişasta, yumurta sarısı, kabartma tozu, sıvı yağ eklenip karıştırılır.

- Un eklenip yoğrulur.
- 10-15 dakika dinlendirilir.
- Cevizden biraz büyük parça hamur alınıp şekillendirilir.
- Bir tarafı yumurta akı ve cevizle batırılıp tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir.
- 170 – 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Koko star kurabiye



Fotoğraf 2.1: Koko star kurabiye

Ölçüler

- 1 kahve fincanı kakao
- 1 yumurta ve 1 yumurta sarısı
- 250 gram margarin
- 2 kahve fincanı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 su bardağı hindistan cevizi
- 2 çay bardağı pudra şekeri
- 1 yumurtanın akı

Üzeri için

- 1 paket benmari usulü eritilmiş bitter çikolata
- 2 tatlı kaşığı süt

İşlem basamakları

- Hamur yoğurma kabına yumurta, margarin konup yağ ve yumurta ezilerek karıştırılır.
- Kakao, pudra şekeri, vanilya elenerek eklenip karıştırılır. Elenmiş un yavaş yavaş ilave edilerek bir hamur elde edilir.
- Hindistan cevizi, pudra şekeri, yumurtanın akı karıştırılarak iç hazırlanır.

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılan parçalar avuç içinde inceltilip ortasına iç harçtan konur ve kapatılıp yuvarlanır.
- Kurabiyeler yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizilip 180 derecelik fırında üzerleri hafif çatlayana kadar pişirilir.
- Piştikten sonra soğuyan kurabiyelerin üzeri eritilmiş çikolata ile süslenir. Üzerine yeşil fıstık serpilir.
- Çikolata **beinmariede** süt eklenerek eritilir. Sıcakken kullanılır.

Bademli tuzlu kurabiye



Fotoğraf 2.2: Bademli kurabiye

Ölçüler

- 250 g un
- 120 g oda ısısında tereyağı
- 1 kahve fincanı toz badem
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı soğuk su
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Üzeri için

- 100 g kabuksuz badem
- 1 adet yumurta sarısı

İşlem basamakları

- Fırını 165 dereceye ayarlanır.
- Elenmiş unun ortası açılıp içine yumurta, tereyağı, toz badem soğuk su ve 1 çay kaşığı kabartma tozu ve tuz eklenip karıştırıp fazla yoğurmadan yumuşak bir hamur hazırlanır.
- Hamur 10 dakika dinlendirilir.

- Hamur merdaneyle 1 cm kalınlığında açılıp bisküvi kalıplarıyla kesilir.
- Yağlı kağıt serilmiş tepsiye kurabiyeleri aralıklı olarak yerleştirilir.
- Üzerine yumurta sarısı sürülüp birer badem koyup hafifçe bastırılır.
- Fırında 25-30 dk. üzerleri kızarana dek pişirilir.
- Soğuduktan sonra servise sunulur.

2.6. Basit Kurabiye Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Kurabiye hamurları yağlı kâğıt konmuş tepside aralıklı yerleştirilerek pişirilmelidir. Fırın ısısı ürüne göre ayarlanmalı ve önceden ısıtılmalıdır. Ürünler açık pembe veya beyaz renkte pişirilmeli ve piştikten sonra fırın ısısında bırakılmamalıdır.

2.7. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

- Kıyılarak yapılan hamurlarla yapılan ürünler gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.
- Ürünün özelliğine göre renk beyaz veya ekmek kabuğu renginde olmalıdır.
- İç kısmı hamur olmamalıdır.
- Ürün özelliğine uygun şekilde ve yayılmamış olmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak öğrendiklerinizle beraber reçetesine uygun olarak üzümlü kurabiye hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD (<i>Kişisel Koruyucu Donanım</i>) giymelisiniz.➤ İşlem basamaklarına uygun hareket etmelisiniz.➤ Dikkatli olmalısınız.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun çalışmalısınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Üzümlü kurabiye hamurunuzu hazırlamada temel olan araçları uygun şekilde hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.➤ Üzümleri yıkayıp kurulayınız.➤ Bir kâseye ununuzu eleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Üzümlü kurabiye için uygun gereçlerinizi seçmelisiniz.➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak eksiksiz hazırlamalısınız.➤ Yağınızı hazırlayınız. Önceden yağı oda ısısında bekletirseniz işleminiz daha kolay olacaktır.➤ Ununuzu birkaç kez eleyiniz. Unun birkaç kez elenmesi ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamur kabına yumurta , margarin, üzüm ve toz şeker ekleyip karıştırınız. Unla birlikte kabartma tozu ve vanilya ekleyip hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurunuzu fazla yoğurmamaya özen göstermelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurunuzu 10 dakika dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurun üzerini streçle kapatmalısınız.➤ Çalıştığınız ortamın serin olmasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurdan 2 ceviz büyüklüğünde parçalar alıp şekil veriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru şekillendirirken yağının çıkmamasına özen göstermelisiniz.➤ Aksi hâlde gluten kompleksi oluşarak ürünlerinizin piştikten sonra

	sertleşmesine neden olur.
➤ Yağlı kağıt yayılmış tepsiye aralıklı olarak yerleştiriniz	➤ Kurabiyelerde kabartıcı kullanıldığı için tepsiye sıkışık yerleştirdiğinizde birbirine değen kısımlar çığ kalır ve şekilleri bozulur.
➤ 170 - 180 derecelik fırında pişiriniz.	➤ Fırını önceden ısıtmalısınız.
➤ Kurabiyeleri fırından alınız.	➤ Pişen kurabiyeleri fırın ısısında bekletmemelisiniz.
➤ Soğuduktan sonra servise sununuz.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Kurabiye hamuru hazırlanırken un, ve elenerek kullanılır.
2. Kurabiye hamurları fazla yoğrulduğunda hamur, istenilen şekildeve pişen ürün olmaz.

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

3. Un kurabiyesinde aşağıdaki yağ çeşitlerinden hangisi kullanılır?
A) Tereyağı
B) Ayçiçek yağı
C) Margarin
D) Zeytinyağı
E) Kuyruk yağı
4. Aşağıda yer alan kurabiyelerden hangisi en düşük ısıda pişirilir?
A) Cevizli kurabiye
B) Bademli kurabiye
C) Koko star kurabiye
D) Un kurabiyesi
E) Üzümlü kurabiye
5. Kurabiyeler için en uygun pişirme ısısı aşağıdakilerden hangisidir?
A) 190-200
B) 170-180
C) 140-150
D) 120-130
E) 130-140

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Uygulamalı Teste** geçiniz.

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında reçetesine uygun şekilde hazırlanan hamurla un kurabiyesi hazırlayınız.

➤ Un kurabiyesi

- Gerekli araç gereç
 - 500 g un
 - 250 g pudra şeker
 - 250 g profesyonel kullanım amaçlı margarin
 - Fırın
 - Hamur yoğurma makinesi
 - Elek
 - Fırın tepsisi

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama) ?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
Araç gereç seçimi		
1. Araçlarınızı doğru seçip hazırladınız mı?		
2. Gereçlerinizi doğru seçip hazırladınız mı?		
İşlem basamakları		
1. Ürüne uygun malzemeleri ölçülü olarak hazırladınız mı?		
2. Hamuru işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
3. Hamurunuzu 10 dakika dinlendirdiniz mi?		
4. Hamuru amaca uygun şekillendirdiniz mi?		
5. Ürününüz için uygun tepsi seçip aralıklı olarak yerleştirdiniz mi?		
6. Fırınınızı uygun ısıda önceden hazırladınız mı?		
7. Ürününüzü uygun sürede istenen özellikte pişirdiniz mi?		
8. Ürününüzü uygun şekilde servise hazırladınız mı?		
Ürünü değerlendirme		

1.	Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
2.	Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
3.	Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
4.	Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
	Temiz ve düzenli çalıştınız mı ?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki ticari mutfaklarda hazır yufka kullanılarak hazırlanan ürün çeşitlerini araştırınız.
- Bulduğunuz yörede kullanılan börek içlerini araştırınız.
- İnternet ortamında çeşitli yörelere ait börek çeşitlerini araştırınız.

3.HAZIR YUFKA BÖREKLERİ

Günümüz yaşam koşullarının değişmesi kısa sürede yiyecek hazırlama ihtiyacını da beraberinde getirmiştir. Son yıllarda hazır gıdaya olan talepler artmış ve firmalar farklı ürün hazırlamada rekabet etmeye başlamışlardır. Tahıl tüketimi fazla olan ülkemizde hazır yufka üretimi, önemli bir aşama kaydetmiş ve otomatik makinelerde el değmeden hazırlanarak vakumlu ambalajı içinde satışa sunulmuştur.

Yufka çeşitleri baklava yufkası, su böreği yufkası ve böreklik sac yufkası olarak raflarda yerini almış ve pratik hazırlama teknikleri nedeniyle tercih edilmektedir.

3.1.Hazır Yufkadan Börek Hazırlama İşlem Basamakları

- Kullanılacak yufka miktarına göre börek sosu hazırlanır.
 - Börek soslarına örnekler
 - 4 adet yufka için: 1 su bardağı su, ½ su bardağı sıvı yağ iyice karıştırılıp kullanılır.
 - 4 adet yufka için: 3 yumurta, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ iyice karıştırılıp kullanılır.
 - 5 adet yufka için: 1 şişe soda, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı kadar sıvı yağ ve tuz iyice karıştırılıp kullanılır.
 - 4 adet yufka için: 1,5 su bardağı yoğurt, 2 yumurta, 1 çay bardağı sıvı yağ ve ½ paket kabartma tozu iyice karıştırılıp kullanılır.

- Kullanılacak yufka miktarına göre börek harcı hazırlanır.
- Yufka, sos ve harç kullanılarak yapılmak istenen börek çeşitine göre şekillendirilir (tepsi böreği, gül böreği vb.)
- Şekillendirilen börek uygun yöntemle pişirilir.

3.2.Hazır Yufka Böreklerinin Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler

➤ Araçlar
Fırın, ocak, değişik boylarda tepsiler, kızartma tenceresi, tava, fritöz, tencere, kaşık, fırça, değişik boyda kâseler, olarak sıralanabilir.

➤ Gereçler
Böreğin temel gereci yufkadır.
Yoğurt, süt, sıvı yağ, maden suyu, yumurta, kabartma tozu, tuz ve su börek hazırlamada kullanılan sos çeşitleridir. Kıyma, peynir, patates, sosis, maydonoz, soğan, biber, domates, salça, tuz, karabiber vb. böreğin harç malzemesi olarak kullanılabilen gereçlerdir.

3.3.Börek Harçlarının Hazırlanması

Hazır yufkadan hazırlanan böreklerde çok çeşitli harçlar kullanılabilir. Önemli olan kullanılan malzemelerin birbiriyle lezzet yönünden uyum içinde olmasıdır. Börek harçları peynirli, sebzeli, etli, mercimekli, pastırmalı, salamlı, sosisli vb. çeşitler de hazırlanabilir.

3.4.Hazır Yufka Börek Harçlarının Kullanılması

Harçlar böreklerle lezzet veren gereçler olup aynı zamanda besleyici değerini de artırır. Lezzetini ve besleyici değerini artırmak düşüncesiyle bol miktarda kullanmak doğru değildir. Miktarı iyi ayarlanmalıdır. Fazla harç düşünülenin aksine hem lezzetini hem de görüntüsünü olumsuz etkileyebilir. Az kullanmak ise böreğin istenilen niteliklerden uzak olmasına (kuru, sert) neden olur.

3.5.Hazır Yufka Börek Çeşitleri

Gül böreği

Ölçüler

- 4 adet yufka
- 300 g kıyma
- 1 /2 demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı

- Tuz, karabiber
- Börek harcı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- ½ paket kabartma tozu

İşlem basamakları

- Bir kâsede yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve kabartma tozu karıştırılır.
- Kıyma çok az yağla bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirilir. Çok ince doğranmış soğanlar eklenip kavrulur. Tuz, karabiber konup karıştırılır. Kıyılmış maydanoz eklenip ocaktan alınır.
- Yufkalar üçgen şeklinde 4 eşit parçaya kesilir. Üzerine fırça ile harç sürülür.
- Geniş olan uca bir yemek kaşığı kıymalı içten konup rulo şeklinde sarılır.
- Rulonun üzerine de yoğurtlu harç sürülüp gül şeklinde sarılır.
- Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirilir.
- Börekler yarım saat dinlendirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişirilir.
- Sıcak servise sunulur.

Kıymalı börek



Fotoğraf 3.1: Kıymalı börek

Ölçüler

- 4 adet yufka
- 250 g kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- Tuz, karabiber
- 1/2 demet maydanoz
- ½ su bardağı galetе unu
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı su

İşlem Basamakları

- Bulgur sıcak suda yumuşayınca kadar bekletilir.
- Kıyma suyunu çekene kadar kavrulur sonra soğan ilave edilir.
- Soğana biraz sıvı yağ ilave edip kavrulur.
- Kıymanın içerisine bulgur, kıyılmış ceviz, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır.
- Yufkaları ıslatmak için 1 su bardağı su ile yarım su bardağı sıvı yağ karıştırılır.
- Dörde bölünmüş yufkalara yağlı su sürülüp iç malzemeden konulur.
- Yufkaların kenar kısımları iç tarafa doğru katlanıp böreği şeklinde sarılır.
- Üzerine de yağlı su sürülüp galete ununa bulanır.
- Az yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirilir.

Sosisli börek



Fotoğraf 3.2: Sosisli börek

Ölçüler

- 4 adet yufka
- 1 paket sosis
- 2 adet domates
- 2 adet sivribiber
- 1 tatlı kaşığı kadar salça
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- 1 su bardağı su
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için

- 1 yumurta sarısı
- Çörekotu

İşlem Basamakları

- ½ su bardağı yağ ile 1 su bardağı suyu bir kasede karıştırılır.
- Domateslerin kabukları soyulup küp şeklinde doğranır.
- Biberlerin çekirdekleri çıkarılıp 2 bıçak sırtı kalınlığında doğranır.
- Sosisler bıçak sırtı kalınlığında doğranır.
- Bir tencereye 3-4 kaşık sıvı yağ konur.
- Sırasıyla biber domates sosis konup kavrulur.
- Salça, baharatlar ve 1 çay bardağı su eklenip pişirilir.
- Birinci yufkanın üzerine yağlı su karışımından fırça ile sürülür.
- İkinci yufka da birincinin üzerine yayılıp yine yağlı su karışımından sürülür.
- Yufkalar 8 adet üçgen olacak şekilde kesilir.
- Her üçgen parçanın geniş tarafına iç malzemeden konup genişten dar tarafa doğru sarılıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpilir.
- Bıçakla orta kısımları kesilir.
- Önceden 180 derecede ısınmış fırında pişirilir.

Mantarlı börek

Ölçüler

- 4 yufka
- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ

İç harcı için

- 300 g mantar
- 100 g kaşar peyniri
- 4 adet sosis

İşlem Basamakları

- Bir kasede süt, sıvı yağ ve yumurta karıştırılır.
- Sosisler ince dilimlenir.
- Mantarlar ayıklanıp yıkanır, doğranır.
- Tencereye sıvı yağ konur mantar eklenip sote yapılır. Sosisler eklenip sote yapılır ve ocaktan alınır. Soğuduktan sonra rendelenmiş kaşar peyniri eklenip karıştırılır.
- Yağlanmış tepsiye bütün yufka yerleştirilir.
- Arasına hazırlanan sostan serpilir. Yufkalar yarılanınca hazırlanan börek içi konur.
- Yufkalar bitinceye kadar bir kat yufka bir kat sos olmak üzere işlem sürdürülür.
- Tepsiye ilk konan yufkanın sarkan kenarları böreğin üzerine kapatılır.
- Tekrar sos sürülüp önceden ısınmış 180 derece fırında pişirilir.

Peynirli tepsi böreği

- 1 kg yufka
- 3 yumurta
- 1,5- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 g tereyağı
- 300g beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı susam

İşlem Basamakları

- Kaseye yumurta, sıvı yağ ve tereyağı ve süt eklenip çırpılır.
- Beyaz peynir rendelenip kıyılmış maydanozla karıştırılır.
- Fırın tepsisi sıvı yağ ile yağlanır.
- Bir yufka bütün olarak yerleştirilir.
- Üzerine hazırlanan börek sosu serpilip fırça yardımıyla sürülür.
- Üzerine yufka yerleştirilir.
- Yufkanın üzerine peynirli iç konup tüm yufkalar aynı sistemle yerleştirilir.
- yufkanın tepside taşan kısımları en üstteki yufkanın üzerine kapatılır.
- Üzerine börek harcı veya yumurta sarısı sürülüp susam serpilir
- 170-180 derece ısınmış fırında pişirilir.

3.6. Hazır Yufka Böreklerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- **Yağda kızartılan börekler için**
 - Kızartma için iyi kalite sıvı yağlar kullanılmalıdır.
 - Yağ ısındıktan sonra börekler kızartılmaya başlanmalıdır (Yağa bir tutam un serptiğinizde kızarıyorsa ısınmış demektir.).
 - Tavaya çok fazla börek doldurulmamalıdır.
 - Isı çok yüksek olmamalıdır (Aksi takdirde böreklerin içi pişmeden dış kısmı kızarır.).
 - Kızaran börekler kâğıt havlu yayılmış tepsiye alınmalı ve üst üste konmamalıdır (Börekler nemlenerek çıtır çıtır olması gereken özelliğini kaybeder.).
 - Börekler sıcak servis yapılmalıdır.
- **Fırında pişilen börekler için**
 - Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.
 - Böreklerin kalınlığına göre pişme derecesi ve süresi belirlenmelidir (Kalın böreklerin içinin pişmesi zaman alacağından daha uzun süre gerekebilir.).
 - Isı derecesi düşük fırında pişirilen böreklerin üzeri kurur ve geç pişer.
 - Isı derecesi yüksek fırında ise böreklerin içi pişmeden dış kısmı kızarır.

- Fırının kapağı sık sık açılırsa fırın ısısı düşer ve böreğin üzeri kurur.
- Tepsi börekleri fırından alındıktan sonra üzerine ikinci bir tepsi kapatılarak yumuşaması sağlanır.

3.7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Böreklerin dış yüzeyinin kızarmış iç kısmının pişmiş olması
- Böreklerin iç kısmının ıslak görünümde olmaması
- Sebze içler hazırlanıyorsa sebzeleri suyunun çekirildikten sonra kullanılması (ıspanak, pırasa, kabak, domates vb.)
- Börek içinde kullanılan maydanoz, dereotu, fesleğen vb. kurulanması
- Lezzet ve kokusunun kullanılan malzemelerin doğal aromasını koruyan hoş a gider özellikte olması

3.8. Böreklerin Servisi ve Saklanması

- Sigara böreği, muska böreği gibi yağda kızartılarak hazırlanan börekler porsiyon miktarına göre tabağa yerleştirilip sıcak olarak servise sunulur.
- Tepsi böreği tarzında hazırlanan börekler dilimlenerek servise sunulur.
- Paçanga böreği gibi porsiyonluk hazırlanmış börekler tabağa birer tane bütün veya verev olarak ikiye kesilip yerleştirilip servise sunulur.
- Ordövr olarak sunulması düşünülen börekler küçük boyutlarda hazırlanır ve büyük tabaklarda özel sosları ile birlikte kürdanlıkla servise sunulur.
- Tüm börek çeşitlerinin sıcak servise sunulması gerekir.
- Hazır yufka börekleri pişirilmeden havası alınmış özel buzdolabı poşetlerine yerleştirilerek dondurulup saklanır. Uzun süre saklamada kullanılacak böreklerin peynirli ve kıymalı olanları tercih edilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak öğrendiklerinizle birlikte hazır yufkadan peynirli tepsisi böreği hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İşe uygun giyiniz.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.➤ Süreyi iyi kullanınız.➤ Ekonomik olunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD (<i>Kişisel Koruyucu Donanım</i>) giymelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız araçları tezgâha hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız araçları tezgâha kullanım sırasına göre sıralamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha kullanım sırasına göre sıralamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kaseye yumurta, sıvı yağ, tereyağı ve süt ekleyip çırpınız.➤ Ayrı bir kase içinde peyniri eziniz➤ Maydanozu ince kıyınız ve karıştırınız.➤ Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Miktarlarının ölçülü ve taze olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Dereotu da kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bir yufkayı bütün olarak tepsiye yerleştiriniz.➤ Üzerine hazırladığınız soston fırça yardımıyla sürünüz.➤ Sırasıyla yufkaları bir kat yufka bir kat sos olmak üzere tepsiye yerleştiriniz.➤ 4. yufkanın üzerine börek içini düzgün bir şekilde yayınız.➤ Diğer yufkaları da aynı sistemle tepsiye yerleştiriniz.➤ Tepsiye konan ilk yufkanın tepside sarkan kısımlarını böreğin üzerine kapatınız.➤ Üzerine börek sosu veya yumurta sürünüz.➤ Susam serpiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sosun yufkaya eşit miktarda dağılmasını sağlamalısınız.➤ Böreklerin üzerine yumurta sürülürse daha iyi kızarır.
<ul style="list-style-type: none">➤ Fırını 170-180 dereceye ayarlayınız.➤ Isınmış fırına böreği koyunuz.➤ Üst ve alt kısmını kontrol ederek eşit	<ul style="list-style-type: none">➤ Fırının kapağı sık sık açılmamalıdır.➤ Böreğin yumuşak olmasını istiyorsanız bu işlemi uygulamalısınız.

<p>pişmesini sağlayınız.</p> <p>➤ Pişen böreği fırından çıkarıp üzerine bir tepsi kapatınız.</p>	
<p>➤ Servise hazırlayınız.</p> <p>➤ Böreği eşit boyutlarda dilimleyerek servis tabağına yerleştiriniz.</p>	<p>➤ Sıcak servis yapılmalıdır.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Hazır yufka çeşitleri , ve yufkası olarak sınıflandırılır.
2. Börek içlerinde kullanılacak maydanoz dereotu vb. nin..... sonra kıyılması gerekir.
3. Yağda kızartılan börekler tabağa alınmalıdır.
4. Hazır yufkadan hazırlanan börekler dondurularak saklanır.
5. Sebzeli içler kullanılan böreklerde sebzelerin.....sonra kullanılması gerekir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırmız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Uygulamalı Teste** geçiniz.

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında öğrendiklerinizle birlikte hazır yufkadan gül böreği hazırlayınız.

➤ Gül böreği

- **Gerekli araç gereç**
 - 4 adet yumurta
 - 300 g kıyma
 - ½ demet maydonoz
 - 1 adet kurusoğan
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - Tuz-karabiber
- **Börek sosu**
 - 1,5 su bardağı yoğurt
 - 2 yumurta
 - 1 çay bardağı sıvı yağ
 - ½ paket kabartma tozu
 - Fırın
 - Fırın tepsisi
 - Tencere
 - Kase

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

	Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.	Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	Uygun araçları seçtiniz mi?		
3.	Taze yufka seçmeye dikkat ettiniz mi?		
4.	Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
5.	Börek sosunu hazırlarken ölçü kullandınız mı?		
6.	Börek içini hazırlarken ölçü kullandınız mı?		
7.	Böreğin işlem basamaklarına uygun olarak şekil		

verdiniz mi?		
8. Fırını önceden ısıttınız mı?		
9. Ürüne uygun pişme süresini kullandınız mı?		
10. Böreğin özelliklerine uygun olarak servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaçaya hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan poğaçaya çeşitlerini araştırınız.
- İnternet ortamında poğaçaya hazırlamada kullanılan içleri araştırınız.
- Poğaçaya hazırlamada kullanılan hamur çeşitlerini araştırınız.

4. POĞAÇA YAPMA

4.1. Poğaçaya Çeşitleri

Günlük yaşantımızda en çok kahvaltı saatlerinde tercih edilen poğaçalar **mayalı** ve **mayasız** olarak iki şekilde yapılır. Mayalı hamurla hazırlananlar yumuşak, mayasız hamurla hazırlananlar ise gevrek yapıdadır. Hamura peynir, dereotu, maydanoz kurutulmuş kekik, toz biber, nane gibi ekstra malzemeler eklenerek farklı lezzet ve görünümde poğaçalar hazırlanabilir.

Sıvı malzeme olarak süt, yoğurt veya su kullanılabilir. Poğaçanın çeşidine göre sıvı yağ, tereyağı veya margarin tercih edilebilir. Seçilen her malzeme lezzeti etkiler. Farklı lezzetlerde poğaçalar tadılmaktan hoşlanılıyorsa peynirli, kavrulmuş kıymalı, haşlanmış patatesli, zeytinli, ıspanaklı, kaymaklı, sucuklu veya sosisli harçlar kullanılabilir.

4.2. Poğaçaya Yapımı İşlem Basamakları

- Yapılacak poğaçaya çeşidine göre gereçler hazırlanır.
- Yapılacak poğaçaya çeşidine göre hamuru (mayalı-mayasız) hazırlanır.
- Yapılacak poğaçaya çeşidine göre harcı hazırlanır.
- Hamurun dinlendirilmesi ya da mayalanması sağlanır.
- Hamur harçla birlikte şekillendirilir.
- Şekillendirilen poğaçaya uygun yöntemle pişirilir.

4.3.Poğaç Hamurunun Hazırlanmasında İkkat Edilecek Noktalar

➤ Mayalı hamurlarda

- Kuru ya da yaş mayanın bekletilmiş veya eski olup olmadığı kontrol edilmelidir. Bu durumu anlamak için bir parça maya ılık suyla ezilip biraz un karıştırılmalı ve ılık bir yerde 10–15 dakika bekletilmelidir. Kabarma hemen başlamıyorsa maya bozuk demektir.
- Maya normalden çok konulmamalıdır. Genellikle 1 kg una 25–30 g yaş maya, 10–15 g kuru maya konulmalıdır. Ancak yumurta içeren ürünlerde yaş maya miktarı 40–50 g kadar artırılabilir. Mayanın çok kullanılması ürünün lezzetini olumsuz etkiler.
- Mayalı hamur hazırlarken tuz doğrudan mayanın üzerine konulmamalıdır. Çünkü tuz mayanın aktivitesini kaybetmesine neden olarak kabarmayı engeller.
- Maya eritilen su sıcak ya da soğuk olmamalı, ılık olmalıdır. Maya canlı bir organizma olduğu için ılık ortamda çoğalır.
- Mayalı hamur yoğrulduktan sonra ılık ortam da dinlendirilmeli sıcak ortam maya hücrelerinin çalışmasını etkileyerek hamuru bozar.
- Mayalı hamur uzun süre bekletilirse ürün kabarmaz ve hamur ekşir. Nedeni maya hücrelerinin çıkardığı karbondioksit gazının su ile birleşerek karbonik asit oluşturmasıdır. Asitli ortam hamurun kabarmasını engeller ve ürünün lezzetini, kokusunu bozar.
- Hamurun mutlaka bekletilmesi gerekiyorsa buzdolabında bekletilmelidir.
- Mayalı hamurlarda sert hamur kabarmaz, çok yumuşak hamur ise ürünün hamurlaşmasına neden olur. Normal yumuşaklıkta hamur elde edilmelidir.
- Hamura elastikiyeti tuz sağladığı için mayalı hamurlardan tatlı ürün yapılsa dahi mutlaka bir miktar tuz konulmalıdır. Tuzsuz hamurda istenen kabarma sağlanmaz.
- Mayalı hamur hazırlarken yoğurma işlemi hamuru birkaç kez dinlendirerek yapılmalıdır. Bu şekilde kabarcıklar ve gaz boşlukları her yoğurmada daha küçük parçalara ayrılacağı için kabarmanın her yerde aynı olması sağlanır ve ürün kalitesine katkı sağlanır.
- Mayalı hamurların pişirileceği fırın önceden orta dereceye (180–200 °C) ayarlanarak ısıtılmalıdır. Ürün ısıtılmış fırına konmalıdır. Fırın ısısının

yüksek olması hamurun dışının sertleşerek şişmesine ve içinin hamur kalmasına neden olur. Hamurun şişmesi ve içinin hamur kalmaması için orta ısıda içteki gaz kabarcıklarının yavaş yavaş genişmesi gerekir. Hamur kabarıncaya 210 °C'ye yükseltilip pişme hızlandırılır.

- Mayalı hamur ürünleri şekillendirildikten sonra tepside ılık yerde bir kez daha kısa süre mayalandırılmalıdır. Yumurta sarısı hamur fırına girmeden hemen önce sürülür.
- Mayasız hamurlarda
 - Unun taze olması ve kullanmadan önce elenmelidir.
 - Kabartma tozunun tarihine dikkat edilmelidir.
 - Hamur hazırlamada kullanılacak yumurta, yağ, süt, yoğurt vb. diğer gereçlerin de taze ve oda ısısında beklemiş olmasına dikkat etmelidir.
 - Tuz miktarına dikkat edilmeli fazla kullanılmamalıdır.
 - Yoğurulan hamur kullanmadan önce dinlendirilmelidir.
 - Yumurta fırına vermeden hemen önce sürülmelidir.
 - Ürün önceden ısıtılmış (180 °C) fırına verilmelidir.

4.4. Poğaçanın İç Harcının Hazırlanması

Mayalı ya da mayasız hamurdan harç kullanmadan sade poğaçanın yapılabileceği gibi çok çeşitli harçlar kullanmak mümkündür. Önemli olan kullanılan harç malzemelerinin birbiriyle lezzet yönünden uyum içinde olmasıdır. Poğaçanın harçları peynirli, zeytinli, patatesli, kıymalı soslu vb. çeşitlerde hazırlanabilir.

4.5. Poğaçanın Hamuruna İç Harcı Koyarak Şekillendirme

Mayalanma ya da dinlenme süresini tamamlamış hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça alınır. Avuç içinde inceltir ve harç malzemesi konur. Kenarları üst üste getirilerek kapatılarak şekil verilir. Yağlanmış tepsiye eşit aralıklarla yerleştirilir. Harçlar kullanıldıkları poğaçaların kıymalı, peynirli, patatesli vb. isimlerini de belirler.

Peynirli poğaçanın

Ölçüler

- 5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşık tuz
- 3 yumurta

- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 125 g margarin

İç harcı için

- 250 g beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 1 yumurta akı

Üzeri için

- 1 yumurta sarısı+ sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı çörek otu
- 1 çorba kaşığı susam

İşlem basamakları

- Un elenip üzerine kabartma tozu ve tuz eklenip karıştırılır.
- Ortası açılıp margarin, sıvı yağ, yoğurt ve yumurta eklenip orta kısmından başlayarak yoğurulur.
- 10 dakika dinlendirilir.
- Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanır.
- Elle açılarak peynirli harç konup kapatılır.
- Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- İçine birkaç damla sıvı yağ eklenmiş yumurta sarısı sürülür.
- Susam veya çörek otu serpilir.
- Önceden ısıtılmış 170-180 derecelik fırında pişirilir.

Kaşarlı poğaç

Ölçüler

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 125 g margarin
- 1 yumurta
- 1 kase kaymak
- Yarım paket yaşmaya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Alabildiği kadar un

İç harcı için

- 150 g kaşar peyniri

İşlem basamakları

- Karıştırma kasesine yumuşatılmış margarin, kaymak, yumurtanın akı, tuz, şeker, sıvı yağı konup karıştırılır.

- Mayayı ılık su ile eritip eklenir.
- Üzerine alabildiği kadar un eklenir.
- Ele yapışmayan oldukça yumuşak bir hamur hazırlanır.
- Ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanıp ve içine kaşar peyniri rendesinden konup kapatılır.
- Tepsiye dizilir.
- Üzerine yumurta sarısı sürülür.
- Tepsi mayası gelmesi için yarım saat dinlendirilir.
- 180 derecelik fırında pişirilir.

Peyirli poğaç

Ölçüler

- 2 yumurta
- 4 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 g margarin
- 1 paket pakmaya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- Aldığı kadar un

İç harcı için

- Beyaz peynir
- Maydanoz
- 1 yumurta akı

Üzeri için

- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı susam

İşlem basamakları

- Hamur yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvı yağ, margarin, ılık süt, maya ve şeker konup karıştırılır.
- Üzerine unla birlikte tuz eklenip yoğurulur.
- Nemli bez veya streç üzerine kapatılıp mayalanmaya bırakılır.
- Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır.
- Bezeler elle inceltir, peynirli harç konup uçları kapatılır.
- Yağlanmış tepsiye aralıklı yerleştirilir.
- Mayalanması için ılık bir yerde bekletilir.
- Üzerine yumurta sarısı ve birkaç damla sıvı yağ karışımı sürülüp susam serpilir.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir.



Fotoğraf 4.1: Peynirli poğaç

Galete unlu kıymalı poğaç

Ölçüler

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un

Üzeri için

- 2 çorba kaşığı galete unu

İç harcı için

- 300 g kıyma
- 2 adet soğan
- ½ demet maydanoz
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ

İşlem Basamakları

- Soğanlar doğranıp sıvı yağda kıyma ile birlikte kavrulur.
- Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır.
- Karıştırma kabına yoğurt, yağ, yumurta, tuz konup karıştırılır.
- Üzerine un ve kabartma tozu eklenip hamur hazırlanır.
- Bezelere ayrılır.
- 10 dakika dinlendirilir.
- Bezeler inceltip iç konup kapatılır.
- Galete ununa batırılıp tepsiye dizilir.
- 180 derece ısınmış fırında pişirilir.



Fotoğraf 4.2: Galete unlu kıymalı poğaçā

4.6. Poğaçaları Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Poğaçalar fırın tepsisine yerleştirildikten sonra mayalanma sürecinin tamamlanması beklenir (Mayalanma süresi ortam ısısına göre ortalama 15-20 dakikadır.).
- Yumurta sarısı ürün mayalandıktan sonra sürülür.
- Pişirme ısısı ürünün boyutlarına göre 170-180 derece arasında değişir.
- Pişirme sırasında kabarma süreci tamamlanmadan kapağı açılırsa soğuk hava poğaçaların kabarmasına engel olur.
- Poğaçalar piştikten sonra fırın ısısında bekletilmemelidir.

4.7. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

- Mayalı poğaçaların elle bastırılınca esneyen bir yapıda olması istenir.
- Gözeneklerinin homojen dağılmış olması gerekir.
- Ürün çeşidine uygun şekilde olması gerekir.
- Maya kokusunun hissedilmemesi gerekir (Maya miktarının fazla olması ve ürünün uzun süre mayalandırılması sonucu oluşur.).
- Aroma açısından elde edilen ürünün özelliğini taşıması gerekir.
- İç olarak kullanılan malzemelerin hamurun içinde ıslak kalmış olmaması gerekir.
- Mayasız hamurdan hazırlanan poğaçaların ise gevrek olması gerekir.

4.8. Poğaçaların Servisi ve Saklanması

- Poğaçalar soğuduktan sonra servise sunulur.
- Kahvaltı büfesinde servise sunulacaksa kumaş peçete konmuş sepet içine veya servis tabağına konarak servise sunulur.
- Bir porsiyon olarak sunulacaksa kâğıt peçete konmuş tabakta sunulur.
- Mayalı poğaçalar çabuk bayatlarırken mayasız poğaçalar tazeliklerini daha uzun süre koruyabilir.
- Poğaçā hamurları pişirilmeden havası alınmış poşetlere konarak dondurucuda saklanabilir. Kullanılacağı zaman hamur çözdürülüp şekillendirilir ve pişirilir.
- Pişmiş poğaçalarda buzdolabı poşetlerine konup dondurucuda saklanabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak öğrendiklerinizle birlikte reçeteye göre mayalı hamurdan peynirli poğaçaya hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ İşe uygun giyiniz.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.➤ Süreyi iyi kullanınız. Ekonomik olunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ KKD (<i>Kişisel Koruyucu Donanım</i>) giymelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız araçları tezgâha➤ Hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız araçları tezgâha➤ kullanım sırasına göre sıralamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha➤ hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha➤ kullanım sırasına göre sıralamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Ilık sütün içerisine maya ve şeker koyup karıştırınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Mayalanma süresini kısaltmak için➤ uygulamalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamur yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve margarin koyup karıştırınız. Üzerine mayalı karışım, un ve tuz ekleyip yoğurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurunuz sert olmamasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Nemli bez veya streç üzerine kapatıp mayalanmaya bırakınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ortam ısısına göre mayalanma süresi değişebilir.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde bezeler yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤
<ul style="list-style-type: none">➤ Bezeler elle inceltir, peynirli harcı koyup uçlarını kapatınız.	<ul style="list-style-type: none">➤
<ul style="list-style-type: none">➤ Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak yerleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤
<ul style="list-style-type: none">➤ Mayalanması için ılık bir yerde bekletiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤
<ul style="list-style-type: none">➤ Üzerine yumurta sarısı ve birkaç damla sıvı yağ karışımı sürüp susam serpiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sıvı yağ poğaçaların üzerine parlak bir görünüm vermek için kullanılır.
<ul style="list-style-type: none">➤ Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fırın ısısında bekletmemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Piştikten sonra fırın tepsisinde soğutunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Piştikten sonra fırın tepsisinde soğutmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Tabâğa yerleştirip servise sununuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Poğaçaların taze olarak tüketilmesi daha uygundur.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Poğaçalarve..... olarak iki şekilde hazırlanır.
2. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı.....sürülür.
3. Mayalı poğaçalarda pişirme ısısı.....derecedir.
4. Mayalı poğaçaya hamurunda tuz.....üzerine konur.
5. Poğaçaların parlak görünüm kazanması için yumurta sarısına.....eklenir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Uygulamalı Teste** geçiniz.

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında öğrendiklerinizle birlikte peynirli poğaçaya hazırlayınız.

➤ Peynirli poğaçaya

- **Gerekli araç gereç**

- 5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 125 g margarin

- **İç harcı**

- 250 g beyaz peynir
- ½ demet maydonoz
- 1 yumurta akı

- **Üzeri için**

- 1 yumurta sarısı+sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı çörekotu
- 1 çorba kaşığı susam
- Fırın
- Fırın tepsisi
- Hamur yoğurma kabı
- Tencere
- Kâse

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

	Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.	Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	Uygun araçları seçtiniz mi?		
3.	Uygun gereçleri seçtiniz mi?		

4.	Tekniğine uygun olarak poğaçaya hamuru yoğurabildiniz mi?		
5.	Dinlendirme işlemini uygun sürede yaptınız mı?		
6.	Poğaçada kullanacağınız iç harcını hazırladınız mı?		
7.	Hamura uygun şekli verdiniz mi?		
8.	Yumurta sarısını hamurun üzerine uygun zamanda sürdünüz mü?		
9.	Poğaçayı uygun ısıda pişirdiniz mi?		
10.	Pişen ürünü tepside soğuttunuz mu?		
11.	Ürünü servise uygun tabakta sundunuz mu?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen tat, lezzet ve görünüşte pizzalar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde pizza çeşitlerini araştırınız.
- İnternet ortamında dünyada pizzanın yerini araştırınız.
- Ülkemizde en çok tercih edilen pizza çeşitlerini araştırınız ve sınıf ortamında tartışınız. Edindiğiniz bilgileri sınıfta paylaşınız.

5.KOLAY HAMURLARDAN PİZZALAR HAZIRLAMA

5.1. Pizzanın Tanımı

Pizzanın başlangıcı 1000'li yıllarda köylülerin artan ekmeğin hamurunu pişirmesine dayanır. Napolili fırıncılar ince hamurun üzerine birtakım malzemeler ekleyerek fakir insanlar için basit bir yemek pişirirler. Bu yiyecek soyluların da ilgisini çekince geniş kitlelere yayıldı. Çıtır çıtır, dumanı tüten, fesleğen kokulu, üstündeki erimiş mozzarella, domates ve zeytinyağıyla pırlıl pırlıl yeşil-beyaz-kırmızı renklerde eşsiz bir lezzetti. Napolili köylüler 16. yüzyılda mozarellalı pizzalarında ilk kez domatesi kullandılar.

Dünyanın ilk pizzacıları 1830'da Napoli'de, Port'Alba açıldı. Gennaro Lombardi, 1905'te New York'taki ilk Amerikan pizzacılarını açtı. Ric Riccardo ve Ike Sewell birlikte kabarcık pizzayı buldu ve Chicago'daki restoranlarında satışa sunmaya başladılar.

İkinci Dünya Savaşı'ndan çıkan askerler İtalya'ya döndükten sonra, pizzayı dilim olarak satın almaya başlayınca gittikçe popüler hâle geldi ve pizza efsanesi böylece yayılmaya başladı. 1957 yılında ilk dondurulmuş pizza marketlerde yerini almaya başladı.



Fotoğraf 6.1: Pizzalar

5.2.Kolay Pizza Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

Pizza hazırlamada pizza kalıpları, pizza tahtası, pizza bıçağı, pizza fırını, pizza taşı, pizza küreği, muhtelif bıçaklar, hamur kapları, bardaklar, kaşıklar doğrama blokları gibi araçlar kllanılmaktadır.

5.3.Kolay Pizza Yapımı

Temel pizza hamuru hazırlanır. Hazırlamada kullanılacak malzemelerin taze ve oda ısısında olmasına dikkat edilir. Reçete de verilen ölçülere dikkat edilerek hazırlanır.

- Pizzayı yapmaya başlarken tezgâh unlanır.
- Pizzaya sekil vermek için eller de unlanır. Tek parça olarak uzatmadan, esnetmeden hamur kaptan alınarak tezgâha koyulur. Hamur yeni yapılmışsa ve dinlenmemişse bu aşama biraz uzamalıdır. Açıldıkça küçülürse üstü naylonla örtülerek 5-10 veya 15 dakika beklendikten sonra işleme devam edilir.
- Hamur buzdolabında bir gece dinlendirilmişse veya ılık ortamda uzun süre mayalanmış ve kesildikten sonra da 20-30 dakika ve daha uzun süre dinlenmişse bu problem yaşanmaz. Hamur esnektir, elastikidir.
- Unlu ellerle daha doğrusu parmak uçlarıyla, hatta bazen yumrukla kenarlarına dokunmadan hamur daire sekline getirilir (1,5-2 cm kadar). Bir el/yumruk hamurdayken öteki elle hamur yavaşça çekilerek esnetilir ve genişletilir. Gerekirse merdane kullanılarak pizzaya istenilen sekil verilir (yuvarlak, kare, dikdörtgen,oval vb.).
- Tepsiye veya pizzanın içine koyulacağı pizza kabına zeytinyağı dökülerek elle iyice yağlanır.
- Pizza hamuru tepsiye yerleştirildikten sonra yağlı parmak uçlarıyla ve avuç içiyle dışa doğru biraz daha esnetilir.
- Üstü naylonla örtülerek 10 dakika dinlendirilir. Bu aşamada dinlendirme yapılmayabilir.
- Açmaya devam edilerek istendiği kadar büyüdüğünde, 2-3-4 mm gibi çok ince kalınlıkta olmalıdır. 1,5'cmlik gibi kenar duvarı olmalıdır. İdeal olanı ortaları ince, kenarları biraz daha kalıncadır.

5.4. Kolay Pizza Hamurunun Hazırlanması

- Yarım bardak ılık suyun içine maya ve şeker konulup kaşıkla ezilir.
- Bir süre bekletilip kabarması sağlanır.
- Elenmiş unun ortası açılır.
- Maya unun ortasına konur ve üzeri unla kapatılır.
- Unun üzeri çatlayınca şeker, tuz, sıvı yağ, margarin ve kalan ılık su eklenip yoğrulur.
- Hamur içine zeytinyağı konmuş bir kaba alınır.
- Hamurun üstü örtülüp ılık bir yerde 25-30 dk. mayalanmaya bırakılır.
- Dinlenen hamur biraz daha yoğrularak özleştirilir
- Bezelere ayrılıp yarım cm kalınlığında açılır.
- Pizza çeşidine göre hamurun boyutları ve kalınlıkları değişebilir.

5.5. Pizza Harcının Hazırlanması ve Kullanılması

Pizza dünya mutfağında tercih edildiği gibi ülkemizde de sevilerek yenen yiyeceklerin başında yer alır. Üzerinde kullanılan malzemelerin çeşitliliği farklı damak zevkine hitap etmesini sağlar. Tüm pizzaların ortak özelliği mutlaka üzerinde peynir kullanılmasıdır. Pizzalar üzerinde kullanılan harçlara göre farklı isimler alır.

- **Karışık pizza harcı**
Salam, sosis, sucuk yeşil zeytin, mantar, domates, yeşil biber kaşar peyniri kullanılarak hazırlanır.



Fotoğraf 6.4: Karışık pizza malzemeleri

- Salam, sucuk ve sosis ince dilimlenir.
- Yeşil zeytin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ikiye kesilir veya dilimlenir.
- Mantar, ince dilimlenip çiğ veya sote olarak kullanılır.
- Yeşil biber çekirdeklerinden ayıklanıp doğranır ve hafif sotelenir.
- Kaşar peyniri rendelenir.

➤ **Sebzeli pizza harcı**

Patlıcan, kabak, köz kırmızı biber, mantar ve kaşar peyniri kullanılarak hazırlanır.



Fotoğraf 6.5:Sebzeli pizza malzemeleri

- Patlıcan kabukları aralıklı soyulur, 4-5 cm boyunda doğranır. Daha sonra boyuna ince dilimlenir veya halka şeklinde doğranır. Az yağda hafif sotelenir veya fırında pişirilerek kullanılır.
- Kırmızı biber közlenir kabukları soyulup doğranır.
- Kabak kabukları soyulup ince doğranıp sotelenir veya yağlanıp fırında pişirilerek kullanılır.
- Mantar, ince dilimlenip çiğ veya sote olarak kullanılır.
- Kaşar peyniri rendelenir.

Not: Mısır kullanılacaksa konserve mısırlar suyu süzülüp yıkanır, kurulanıp kullanılır.

➤ **Mezzaluna pizza harcı**

Jambon, mantar, ızgara patlıcan, mozzarella peyniri

➤ **Pizza robespiere**

İnce bonfile dilimleri, domates, roka, kekik, sarımsak, parmesan ve mozzarella peyniri

➤ **Pizza rostini**

Patlıcan, kabak, kırmızıbiber, sarı biber ve mozzarella peyniri

Not: Pizza üzerinde çok çeşitli malzemeler kullanılarak farklı lezzette ürünler hazırlanabilir.

➤ **Pizzada kullanılacak harç malzemeleri**

Mozzarella peyniri, beyaz peynir, acı biber, mısır, yeşil biber, soğan, siyah, zeytin yeşil zeytin mantar, baharatlı domates, pastırma, sosis, hindi, kıyma, kuru fesleğen, ıspanak, enginar, brokoli, tavuk, salam, sucuk, pepperoni (hafif acili biber), dana jambon, ton balığı, sarımsak, köz kırmızıbiber ve kekik gibi harç malzemeleri kullanılır.

5.6. Pizzada Kullanılan Soslar ve Hazırlanması

Pizza yapımında çok çeşitli soslar kullanılmaktadır. Esas olarak sosun yapımında kullanılan temel malzeme domatestir. Püresi, salçası, ketçabı ve karıştırılmış baharat ve sarımsak karışımları pişmiş ya da soğuk olarak pizza hamurunun üstüne sürülmüştür. Bu sos ve gereçler tek başına kullanılabilirdiği gibi birkaç gercin karışımı ile de kullanılabilir.

Genel olarak kullanılan soslar ve gereçleri şunlardır:

- Domates sosu ve konserveleri
- Salça
- Ketçap
- Sarımsak
- Kekik
- Zeytinyağı
- Biberiye yaprakları
- Acı ve tatlı toz ve pul biberler
- Çeşitli baharat karışımları kullanılmalıdır.

5.6.1. Temel Pizza Sosları

Pizza sosu

- 600 gram hazır domates püresi
- 3 çorba kaşığı domates salçası
- 1 silme çorba kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1-2 tatlı kaşığı tuz
- 3 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

İşlem basamakları

- Tüm malzemeleri bir tencereye konup karıştırılır.
- Kısık ateşte aransıra karıştırılarak istenen kıvama gelinceye kadar pişirilir.
- Soğuduktan sonra kullanılır.

Not: Hazırlanan sos uzun süre saklanabilir. Sos sıcakken cam kavanoza alınıp kapağını kapatıp ters çevirilir. Soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletilir. Soğuyan kavanoz düz çevrilir. Kavanoz hiç açılmadan buzdolabında saklanabilir.

Temel pizza sosu (İtalya)

- 1 adet kurusoğan
- 20 ml zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 400 g domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 10 ml balsamik sirke
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz
- Biber

İşlem basamakları

- Soğanlar küçük küp şeklinde doğranır.
- Zeytinyağında şeffaf oluncaya kadar kavrulur.
- Ezilmiş sarımsak kekik ve küp doğranmış domates eklenir.
- Kısık ateşte 15-20 dakika ara sıra karıştırılarak pişirilir.
- Balsamik sirke, şeker, tuz ve biber eklenip karıştırılır.
- Lezzet kontrolü yapılır.
- Soğutulduktan sonra kullanılır.

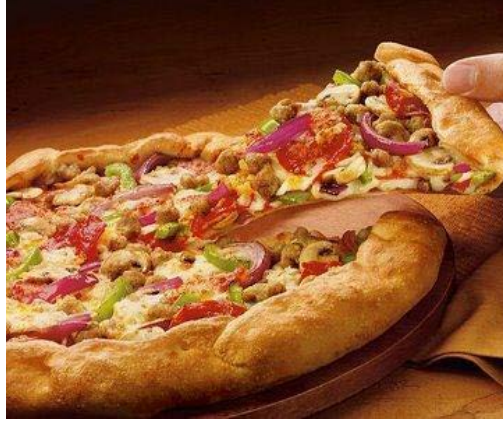
Pizza sosu

- 1 kg domates
- 15 g fesleğen
- 10 g kekik
- 10 g sarımsak
- 250 g zeytinyağı
- 25 g tuz
- 25 g karabiber
- 25 g toz şeker
- 50 g salça
- 25 g ketçap

İşlem basamakları

- Tüm malzeme robottan çekilerek hazırlanır ve kullanılır.

Not: Çiğ kullanılan soslara örnektir.



Fotoğraf 6.3: Pizza

5.6.2. Pizza Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar

- Pizzayı yapmaya başlarken tezgâhla birlikte ellerinde unlanmasına dikkat edilmelidir. Tek parça olarak uzatmadan, esnetmeden hamur kaptan alınarak tezgâha koyulur.
- Pizza yaparken hamurun ıslak olması kuru olmasından çok daha makbuldür.
- Pizzanızın en altına sızma zeytinyağı fırçayla sürülerek veya püskürtüldükten sonra üst malzemelerini koyulur.
- Bu aşamada dinlendirme yapılacaksa oda ısısında bozulmayacak malzemeleri koymak gerekir ya da en son koyulmalıdır. Bu aşamada 30 dakika bekletme yapılabilir.
- Çok ince pizzalar ikinci ve son defa mayalanması için son 30-40 dakika odada bekletmeden de pişirilebilir.

Temel pizza hamuru

- 3 kg un
- 75 g tuz
- 30 g maya
- 2 yumurta sarısı
- 50 g toz şeker
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 çay bardağı yoğurt
- 1,5 litre su

5.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Pizzalar özel pizza fırınlarında pişirilir. Pizza fırınının önceden çok iyi ısıtılmış olması gerekir. Düşük ısıda pişirilen pizzalar kuru olur.
- Pizzalar için ideal fırın ısısı 200- 225 derecedir.

- Profesyonel pizza fırınlarında tabanda 750-800 fahrenheit sıcaklıkta 3 dakikada pişer.
- Pizza fırında altı ve kenarları kızardıktan sonra çıkartılır. Üzerine çok az sızma zeytinyağı gezdirildikten sonra servise alınır.
- Pizza fırından çıkar çıkmaz servis yapılır.
- Pizzalar taze tüketilmesi gereken yiyeceklerdendir (Soğuduğunda veya tekrar ısıtıldığında kalitesini kaybeder.).

5.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pizza hamurunun kenar kısımları kurumamış olmalıdır.
- Hamuru yumuşak olmalıdır.
- Maya kokusunun hissedilmemelidir (Maya miktarının fazla kullanılmasından ve mayalanma süresinin uzun olmasından kaynaklanır.).
- Sosun hamur yüzeyine iyi sürülmüş olmalıdır.
- Üzerindeki harç malzemeleri düzgün aralıklarla yerleştirilmiş olmalıdır.
- Peynir erimiş fakat kurumamış olmalıdır.

5.9. Pizzaların Servisi ve Saklanması

Pizza özel tahta servis tabağı üzerinde sunulur. Pizzayı porsiyonlamada özel tırtıklı bir bıçak kullanılır (keserken parçalanmaması için). İtalyan tarzı pizzacılar zeytinyağı ile hazırlanmış ve baharatlarla zenginleştirilmiş acılı bir sos karışımı kullanılır.

Ülkemizde ise pizzalar yanında bir içecek ve salata ile servise sunulur. Büyük boy İtalyan pizzaları tahta servis tepsi ile masaya konur. Misafirlere masada dilimlenerek servis yapılır.

Pizzaların hamuru hazırlanıp paketlenerek dondurucuda uzun süre saklanabilir. Kullanılacağı zaman birkaç saat önceden buzdolabında çözdürülür. Oda ısısında bekletilerek şekillendirilip kullanılır. Pişirilmiş pizzalar taze tüketilmelidir.

5.9.1 Örnek Ürün Karışık pizza

Ölçüler

Hamur için

- 500 g un
- 1/2 çay bardağı çiçek yağı
- 1/2 paket yas maya
- 1 çorba k. toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar su
- 1 ölçü pizza sosu

Pizza harcı

- 3 adet domates
- 100 g salam
- 150g sucuk
- 150 g sosis
- 100 g biber
- 200 g mantar
- 500 g kaşar peyniri

İşlem basamakları

- Yağlanmış pizza kalıbına hamur yayılır.
- Hamurun üzeri zeytinyağı ile hafifçe yağlanır.
- Üzerine pizza sosu sürülür.
- Rendelenmiş kaşar peyniri üzerine yerleştirilir.
- Üzerine salam, sucuk, sosis, biber, sote yapılmış mantar, yeşil zeytin ve domates eşit aralıklarla yerleştirilir.
- Pizza fırınında 250 °C’de pişirilir.
- Fırından alınarak üzerine kaşar peyniri serpilir.
- 2-3 dakika daha peynir eriyinceye kadar fırınlanarak servis yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıdaki uygulama faaliyetlerini kolay hamurlardan pizzalar hazırlama konusunda öğrendiklerinizle beraber **karışık pizza** hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Kişsel temizliğinizi yapmalısınız. ➤ KKD (<i>Kişisel Koruyucu Donanım</i>) giymelisiniz.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fırını önceden 230 °C’de ısıtmalısınız. ➤ Tava, tabak, doğrama tahtası, tahta kaşık, bıçak, rende ve pizza kalıbı, pizza tahtası, pizza bıçağını çalışma sırasına göre tezgâha dizmelisiniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sebzelerin ön hazırlıklarını yapmalısınız. ➤ Salam, sucuk ve sosis ince dilimlemelisiniz. ➤ Yeşil zeytin çekirdeklerini çıkarıp sonra ikiye kesip dilimlemelisiniz. ➤ Mantar, ince dilimlenip çiğ veya sote olarak kullanmalısınız. ➤ Kaşar peyniri rendelemelisiniz. ➤ Domatesleri yıkamalı ve soyup dilimlemelisiniz. ➤ Biberleri ayıklayıp doğrayıp sotelemelisiniz. ➤ Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgâha getirmelisiniz.
➤ Pizza Sosunu Hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sosunu kullanmadan önce soğutunuz
➤ Pizza Hamurunu Hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizzayı hazırlayınız. ➤ Hamuru tezgâhta 2-3 mm incelikte açınız. ➤ Pizza kalıbına yayınız. ➤ Üzerine zeytinyağı sürünüz ➤ Sos sürünüz ➤ Kaşar peynirini serpiniz ➤ Pizzada kullanacağımız diğer malzemeleri diziniz 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizza kalıbını önceden yağlayınız. ➤ Sosu hamurun üzerine iyice yayınız. ➤ Pizzada kullandığımız malzemeleri düzgün aralıklarla yerleştiriniz. ➤ Kaşar peynirini rendeleyerek kullanınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizzayı pişiriniz ➤ Fırından alıp kaşar peyniri serpip 2-3 dakika 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizza fırınında 230 °C’de pişiriniz. ➤ Pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısı derecesine dikkat ediniz.

peynir erinceye kadar tekrar fırına koyunuz.	➤ Fırın kullanma talimatlarına uyunuz.
➤ Pizzayı servise hazırlayınız.	➤ Pizzayı fırından alıp bekletmeden servise sunmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız

1. Pizzada kullanılacak sebzelerden kabak, patlıcan vb. sebzeler yapıldıktan sonra kullanılır.
2. Pizzada kullanılacak peynirler.....olmalıdır.
3. Pizzanın pişirme ısısı.....derece olmalıdır.
4. Pizza hazırlarken hamurun üzerine önce.....daha sonrasürülmelidir.
5. Pizzada kullanılacak sosis salam vb.dilimlenerek kullanılır.
6. Pizza soslarısonra kullanılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Uygulamalı Teste** geçiniz.

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak mutfak ortamında istenilen nitelikte kolay hamurlarda pizza hazırlama tekniğini kullanarak **sebzeli pizza** hazırlayınız.

➤ Pizza

- **Gerekli araç gereç**

Pizza hamuru için

- 500 g un
- 1/2 çay bardağı çiçek yağı
- 1/2 paket yas maya
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yeteri kadar su
- 1 ölçü pizza sosu

Pizza harcı için

- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 1 adet köz kırmızı biber
- 200 gr mantar
- Kaşar peyniri
- Fırın
- Tepsi
- Hamur yoğurma kabı

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

	Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.	Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	Uygun araçları seçtiniz mi?		
3.	Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
4.	Tekniğine uygun olarak sosu hazırladınız mı?		
5.	Pizza harcını hazırladınız mı?		
6.	Tekniğine uygun olarak pizza hamurunu hazırladınız mı?		

7.	Pizzayı çeşidine uygun şekillendirdiniz mi?		
8.	Pizzaya uygun pişirme ısını uyguladınız mı?		
9.	Pizzayı olması gerektiği şekilde servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünüşte çeşitli tatlılar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde servise sunulan hazır ürünlerden yapılan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Hazır ürünlerden hazırlanan tatlı çeşitlerinin günümüzde tercih nedenlerini sınıf ortamında araştırarak tartışınız.
- Hazır ürünlerde kullanılan katkı maddelerini araştırarak sağlık üzerindeki etkilerini okul panosunda sergileyiniz.

6. HAZIR ÜRÜNLERLE TATLILAR HAZIRLAMA

6.1. Tatlı Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

Tatlının özelliğine ve yapılış işlemlerine göre kullanılan araçların temiz, ısıya dayanıklı, bekleme esnasında mikroorganizma üretmeyen kaplar olmasına dikkat edilmelidir. Isıya dayanıklı borcam, payreks, sırlı toprak kaplar (çatlak, kırık olmamalı), ısıya dayanıklı krem karamel, sufle ve parfe kalıpları, iyi kalitede kalın tabanlı çelik tencere, tepsiler vb. kullanılması uygundur.

Tencere, çeşitli boylarda fırın tepsileri, muftelif kaşıklar, kepçeler, kâseler, çeşitli boylarda tavalar, karıştırma kapları, limon sıkacağı gibi araçlar kullanılmaktadır. Terazi veya ölçü kablarına malzemeyi doğru ölçülerde kullanmak için gereklidir.

6.2. Hazır Ürünlerle Yapılan Tatlı Çeşitleri ve Özellikleri

Çeşitli damak zevkine göre üretilen tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, güllaç, kemal paşa tatlısı, pudingler, aşure karışımları, muhallebi ve keşkül bu gupta sayılabilecek örneklerdendir. Türk mutfağında yer alan tatlıların önemli bir kısmını oluşturur. Kısa sürede hazırlanmaları nedeniyle tercih edilir.

6.3.Hazır Ürünün Özelliğine Göre Tatlı Yapım İlkeleri

Paketlerin üzerinde yer alan reçetelere göre hazırlanır. Özellikle sütlü tatlılarda raf ömrünü uzatmak, lezzet arttırmak ve renk belirginleştirmek için çeşitli katkı maddeleri içerir.

➤ **Güllaç**

Geleneksel tatlılarımızın başında yer alır. 15. yüzyıl ortalarına kadar Osmanlıda halk mısır nişastasından yufka açıp stoklar daha sonra süt ve şekerle ıslatarak tüketti. Zamanla içine gül suyunun da eklenmesiyle ortaya güllü aş ismi verilen tatlıın ismi güllaç oldu.

Güllaç hamuru, mısır nişastası ve buğday ununun özel olarak filtrelendirilmiş suyla karıştırılmasıyla hazırlanır. 100-150 derece sıcaklığa sahip özel avalara dökülerek suyunun uçurulması sağlanır. Güllaç yaprağı piştiğinde tavanın üzerinden kendiliğinden ayrılır. Belli bir oranda nem içeren ortamlarda kurutulur. Güllaç yapraklarının yarı saydam ve yarı sert, yaprak ağırlığının ise 30-35 gram olması gerekir. Güllacın raf ömrü iki yıldır.

➤ **Kemalpaşa tatlısı**

Bursa'nın **Mustafakemalpaşa** ilçesinde, küçük süthanelerde üreilmeye başlanan ve eski adı **Kirmastı** olan **Mustafakemalpaşa** ilçesine ait bir tatlı çeşididir. Bu ilçede yaşayanlar tarafından bulunmuş ve günümüzde de orijinali sadece **Mustafakemalpaşa** ilçesinde üreilmektedir. Tarihi birkaç asır öncesine dayanır.

Bu tatlının en önemli özelliği günlük üretilip taze olarak tüketilmesidir. İlçe dışında ise raf ömrünün kısıtlılığı nedeniyle peynir oranı düşük ve kurutulmuş olarak paketlenmiş şekilde satışı yapılmaktadır.

Peynir, un, irmik ve yumurta ile hamur hâline getirilerek Kemalpaşa tatlısı şeklinde kesilmekte ve 320 derecelik fırınlarda, 17 dakika pişirilmektedir. Fırın sonrası soğuyan tatlılar, kullanıma hazır hâle gelmektedir.

➤ **Tel kadayıf**

Kadayıfın tarihi Selçuklular Dönemi'ne kadar uzanmaktadır. Saray mutfağında da önemli bir yere sahiptir. Un, süt ve su karışımında hazırlanan akıcı kıvamdaki hamurun özel kalıplardan ince şeritler şeklinde dökülerek sıcak sac üzerinde kurutulmasıyla hazırlanır.

➤ **Ekmek kadayıfı**

Maya, su ve un kullanılarak hazırlanan hamurun farklı boyutlarda fırında pişirilmesiyle hazırlanır. İyi kalite ekmek kadayıfının iç kısmının düzgün gözenekli ve dış kısmının eşit düzeyde pişirilmiş olması gerekir. Nem oranı diğer kadayıflara nazaran az olduğu için daha uzun süre dayanır.

➤ **Taş kadayıf(yassı kadayıf)**

Un, su ve karbonat karışımından hazırlanan akıcı kıvamdaki hamurun özel makinelerden eşit büyüklükte sıcak sac üzerine sıkılarak pişirilmesiyle hazırlanır. Nem oranı yüksek olduğundan raf ömrü azdır. Kısa sürede hazırlanıp tüketilmesi gerekir.

➤ **Puding**

Meyve, bisküvi, süt ve kıvam vericiler kullanılarak hazırlanan bir İngiliz tatlısıdır. Piyasada hazır paketlerde satılmakta ve üzerindeki reçeteye göre hazırlanmaktadır. Kullanılan puding çeşidine göre bisküviler, kek kırıntıları altlık olarak kâsenin içine konup üzerine puding eklenir. Soğuyunca meyve dilimleri yeşil fıstık, fındık, badem ile süslenip servise sunulur.

Ayrıca çeşitli meyve soslar kullanılarak farklı lezzette pudingler hazırlanabilir.

6.4.Hazır Ürünlerle Tatlı Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar

- Satın alınan **güllaç** yufkaları mutlaka taze olmalıdır.
- Güllaç yufkaları şekerli sütün içinde birer birer yumuşatılmalıdır.
- Sütü iyice emmesi için dinlendirilmelidir.
- Dinlendirilme aşamasında kurumaması için kenardaki sütün kaşıkla ara sıra üstüne dökülmelidir.
- Ekmek kadayıfı daima taze kullanılmalıdır. Bayat olanlar ıslatıldıklarında kırılarak dağılır. Ayrıca bayatlama ve küflenme kokusunu ve lezzetini bozduğu için ekmek kadayıfını tüketilemez duruma getirir.
- Ekmek kadayıflarının yapımında kullanılan un, taze ve has undan yapılmış olmalıdır. Aksi takdirde pişerken yeterince büyümez.
- Ekmeklerin içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımlarının bulunmaması gerekir. Böyle kısımlar yumuşamaz ve şurup çekmez. Bu da ekmek kadayıfının kalitesini bozar.
- Satın alırken ekmek kadayıfının ince ve her tarafının eşit kalınlıkta olmasına dikkat edilmelidir. Ekmek kadayıfının paketinde eşit iki parça vardır. Kullanılacağı zaman parçalar birbirinden ayrılır, bir tanesi ters çevrilerek tekrar ötekinin üzerine oturtulur.
- Şurupların belli ölçülerde hazırlanmasına dikkat edilmelidir
- Tatlıları hazırlamada paketin üzerinde yazılan talimatlara uyulmalıdır.

6.5. Şurubun Hazırlanması

Tatlılarda kullanılan şuruplar kıvamlı ve kıvamsız olmak üzere iki guba ayrılır.

➤ **Kıvamlı şuruplar**

Genellikle şurubu içine çekerek genişlemesi gerekmeyen hamur tatlılarında kullanılır (tulumba tatlısı, lokma tatlısı, hanımğöbeği tatlısı gibi).

Kıvamlı şuruplar 1 kg şeker için 1 veya 1,5 kg su kullanılarak hazırlanır. Şurubun içindeki şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Kıvamın olmasına yakın limon suyu eklenip karıştırılır. Kıvamını anlamak için kaşığı şuruba batırıp çıkardıktan sonra son damlaları uzayarak akıyorsa kıvamı olmuş demektir. Ocaktan alınır soğuk olarak kullanılır.

➤ **Kıvamsız şuruplar**

Şurubunu içine çekerek kabarıp genişlemesi istenen hamur tatlılarında kullanılır (revani, yoğurt tatlısı Kemal Paşa tatlısı gibi).

Kıvamsız şuruplar ise bire bir şeker su oranı ayarlanarak kaynamaya bırakılır. Birkaç kez karıştırılıp limon suyu ilave edilerek biraz daha kaynatılır. Genellikle sıcak olarak istenilen yerlerde kullanılır.

6.6. Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler

6.6.1. Güllaç İçin Aranılan Özellikler

- Güllaç yufkaları dağılmamış olmalıdır.
- Yufkalar bayat kokmamalıdır.
- İçine konan malzemenin (ceviz vb.) lezzetini taşımalıdır.
- Yufkalar sütü iyi çekmiş ve yumuşak olmalıdır.

6.6.2.Şambaba İçin Aranılan Özellikler

- Maya kokusu lezzeti hissedilir olmamalıdır.
- Şurubu iyi çekmiş ve parlak olmalıdır.
- Şekli muntazam ve parçalanmamış olmalıdır.
- Esnek yapıda ve gözenekler düzgün yapıda olmalıdır.
- Lezzeti hoş gider özellikte olmalıdır.

6.6.3.Kemal Paşa Tatlısında aranılan özellikler

- Şurubu çekmiş ve parlak görünümde olmalıdır.
- Şurubu yoğunlaşmış olmalıdır.
- Süngerimsi yapıda olmalıdır.
- Tatlılar düzgün ve parçalanmamış olmalıdır.

6.6.4.Muhallebi ve pudingte aranılan Özellikler

- Muhallebi kıvamında olmalıdır.
- Kullanılan aroma lezzetini taşımalıdır.
- Homojen karışım olmalı un, kakao vb. parçaları bulunmamalıdır.
- İçinde yağ kullanılmışsa parlak görünümde olmalıdır.
- Lezzeti hoş gider özellikte olmalıdır.

6.6.5.Örnek Ürün Hazırlama

Güllaç

Ölçüler

- 10 adet güllaç yaprağı
- 2 kg süt
- 500 g toz şeker
- 2-3 yemek kaşığı gülsuyu

Harcı için

- 250 g ince çekilmiş fındık
- 100 g pudra şekeri
- 100 g Hindistan cevizi
- 100 g çekilmiş fıstık içi
- 15 adet kiraz şekerlemesi

İşlem basamakları

- Süt bir tencerede kaynatılıp ocaktan alınır.
- Şeker ve gülsuyunu ilave edilip şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Sütün ısısı hafif sıcak olmalıdır (Çok sıcak olursa yufkalar hamur olur. Soğuk olması durumundaysa yufkalar yeterince yumuşamaz.).
- Güllaç yaprakları makasla kesilir.
- Tepsiyeye süt konur ve yapraklar, yumuşayınca kadar bekletilir.
- Islanan güllaç yaprakları bir başka tepsiyeye yerleştirilir.
- Her yaprağın üzerine yarım kepçe süt eklenir.
- Dört beş yaprak yufka dizdikten sonra yufkaların üstüne fındık, Hindistan cevizi ve pudra şekerinden oluşan karışımı bolca serpilir.
- Kalan 4-5 güllaç yaprağını da aynı şekilde karışımın üstüne dizilir.
- Artan sütü, yaprakların üstüne ilave edip ve yapraklar sütü iyice çekene kadar bekletilir.
- Süt çekilince Hindistan cevizi, Antep fıstığı, çekilmiş fındık ve kiraz şekeri ile süslenir.
- Dilimlenerek servise sunulur.

Yeşil fıstıklı güllaç sarma

Ölçüler

- 10 yaprak hazır güllaç
- 1 litre süt
- 400 g toz şeker
- 250 g pudra şekeri
- 150 g yeşil fıstık
- 1 kahve fincanı gülsuyu

Süslemek için

- 15 adet kiraz şekerlemesi
- 100 g toz yeşil fıstık

İşlem basamakları

- Tencereye süt konup ılıklaşmaya kadar ısıtılır.
- Üzerine 2,5 su bardağı toz şekeri ve gül suyu ilave edilir. Güllaç hazırlanacak yuvarlak bir tepsiye bir kepçe süt konur.
- Güllaç yaprakları makasla ikiye kesilir.
- Pudra şekeri ve yeşil fıstık karıştırılarak iç hazırlanır.
- Güllaçtan bir yaprağın parlak kısmı üstte kalacak şekilde tepsiye konur. Üzerine kepçe ile süt gezdirilerek ıslanması sağlanır.
- Kenarları ortaya doğru katlanarak iç konup sarılır.
- Borcam tepsiye dizilir.
- Üzerine kalan süt eklenir.
- Gül suyu eklenir.
- Güllacın üzeri toz yeşil fıstık ve kiraz şekerlemesi ile süslenip servise sunulur.
-

Not: Materyalde klasik güllaç ve sarma güllaç reçetelerine yer verilmiştir. Çeşitli meyveli içler, kaymak, muhallebi vb. kullanılarak farklı güllaç sunumları yapılabilir. Gül suyu kullanılmıyorsa şuruba vanilya eklenebilir.

Şambaba tatlısı

Ölçüler

- 500 g un
- 250 g tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 25 g yaş maya
- 6 adet yumurta
- 50 g toz şeker
- 50 ml süt veya su (mayayı ezmek için)
- 1adet limon kabuğu rendesi
- 1paket vanilya

Şurup için

- 5 su bardağı şeker
- 7 su bardağı su
- ¼ limon

İşlem basamakları

- Un tezgâha elenip ortası açılır.
- Maya konup ılık süt veya su ile ezilip unla maya karıştırılır.
- Un mayanın üzerine kapatılıp yer yer çatlamalar oluşunca tereyağı, yumurta, şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz eklenip hamur yoğrulur.
- Üzerine nemli bez kapatılıp mayalanmaya bırakılır.
- Baba tatlısı kalıpları margarin ile yağlanır.
- Hamur kalıplara krema torbasından sıkılarak doldurulur.
- 15-20 dakika daha oda ısısında mayalandırılır.
- Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirilir.
- Pişen tatlılar kalıptan çıkarılır ve soğuması sağlanır.
- Kaynayan şurubun içerisine konarak şurubu çekmesi sağlanır.
- Şurubu çeken tatlılar tabağa alınıp soğutulur.
- Üzerine kayısı marmelatı ve mevsim meyveleri ile süslenip servise sunulur.
- Şambaba tatlıları süslemede krem şanti ve kiraz şekerlemesi, şeftali dilimleri, kaymak, yeşil fıstık vb. kullanılarak alternatif şekillerde servise sunulabilir.



Fotoğraf 5.1: Şambaba tatlısı

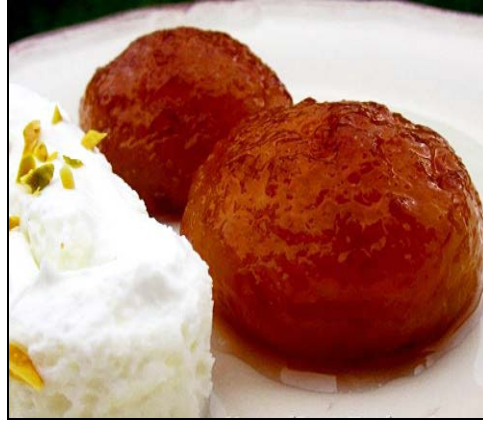
Kemalpaşa tatlısı

Ölçüler

- 25 adet tatlı (bir paket)
- 1litre su
- 750 g şeker
- 1-2 adet karanfil (istenerse)
- Kaymak veya dondurma(isterseniz)

İşlem basamakları

- Büyük bir tencereye su ve şeker konur.
- İstenirse 2-3 adet karanfil atılır.
- Şekerli su kaynamaya başladığında tatlılar ilave edilir (orta ısıda).
- Tencerenin kapağı kapatılır.
- 10 dakika haşlandıktan sonra kapak açılır.
- Bundan sonraki 10 dakika açık pişirilir (şurubun kıvam alması ve tatlıların çok haşlanıp dağılmaması için).
- Tatlılar parlak ve şurup çekmiş bir görünüm alınca ocaktan alınır.
- Tatlılar borcam tepsiye kaşık yardımı ile teker teker yerleştirilir.
- Üzerine kalan şurup döküp biraz dışarıda dinlendirir. Daha sonra buzdolabına alınır.
- Tatlılar kaymak, dondurma, yeşil fıstık ve kıyılmış badem vb. ile servise sunulur.



Fotoğraf 5.2: Kemalpaşa tatlısı

Kemalpaşa tatlısı (muhallebi soslu)

Ölçüler

- 4,5 su bardağı tozşeker
- 5 su bardağı su
- 1 paket kemal paşa tatlısı
- 1 poşet sakızlı muhallebi
- 3,5 su bardağı süt
- 25 g margarin
- 50 g öğütülmüş antep fıstığı

İşlem basamakları

- Toz şeker ve su bir tencereye konup şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Kaynamaya baslayınca kemalpaşa tatlıları eklenir.

- Tatlılar şurup içerisinde 15 dakika kaynatılarak şurubu çekmesi sağlanır.
- Tencere ocaktan alınır ve tatlılar 5 dakika daha şurup içinde bekletilir.
- Tatlılar surubun icinden alınıp kaselele konur.
- Tatlılar soğuduktan sonra üzerine sakızlı muhallebi kaşıkla paylaşılırp yeşil fıstık serpilir.
- Buzdolabında 1 saat bekletilip servise sunulur.

Sakızlı muhallebi

- Hazır muhallebi paketi tencereye boşaltılıp süt ile karıştırılarak pişirilir.
- Kaynamaya başladığında margarin eklenir ve 3-4 dakika daha pişirilir.
- Ocaktan alınır.
- 5-10 dakika karıştırılarak soğutulur.

Mandalina soslu puding

Ölçüler

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- ½ paket vanilya
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı kıyılmış badem
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Sos için:
- 5 adet mandalınanın suyu
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 çorba kaşığı nişasta
- Üzeri için
- 1 mandalina
- 1 çorba kaşığı kabuğu soyulmuş badem

İşlem basamakları

- Tencereye yumurta süt ve şeker konur.
- Üzerine 1 su bardağı süt ile ezilmiş un ve nişasta eklenip karıştırılır.
- Çırpma teli ile karıştırılarak pişirilir.
- Ocaktan alınıp vanilya, tereyağı ve badem eklenip karıştırılır.
- Kup bardaklarının yarısını biraz geçecek seviyede doldurulur.
- Soğuması sağlanır.
- Nişasta su ile ezilip üzerine şeker ve mandalina suyu eklenerek pişirilir.
- Ilıklaştıktan sonra pudinglerin üzerine doldurulur.

- Buzdolabına konur.
- Servise sunulacağı zaman üzeri mandalina dilimleri ve bademle süslenir.

Muzlu puding

Ölçüler

- 1 kg süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 adet muz

Üzeri için

- 1 adet dilimlenmiş muz
- 50 g yeşil fıstık

İşlem basamakları

- Tencereye soğuk süt ve şeker konur.
- Üzerine 1 su bardağı süt ile ezilmiş nişasta eklenip karıştırılır.
- Çırpma teliyle karıştırılarak pişirilir.
- İlk sıcaklığı geçince blenderden çekilmiş muz ve vanilya eklenir.
- Mikserle 3-4 dakika çırpılır.
- Kup bardaklara konup soğuduktan sonra buzdolabına konur.
- Servise sunulacağı zaman üzeri muz dilimleri ve yeşil fıstık ile süslenir.



Fotoğraf 5.3: Muzlu puding

6.7.Servise Hazırlama ve Süsleme Teknikleri

- Pudingler kase veya cup bardaklarda servise sunulur.
- Cup bardakta sunulacaksa altlık tabağa dantel kâğıt veya peçete yerleştirilmelidir.
- Bileşiminde süt ve yumurta kullanıldığından günlük üretilip günlük tüketilmesi gereken tatlılardandır.
- Güllaç Porsiyonluk dilimlenir. Yeşil fıstık ve nar tanesi ile süslenerek servisi yapılır. Sarma güllaçlar açık büfede yer alacaksa servis tabaklarına şekilli olarak yerleştirilir.
- Güllaç Dilimlenerek üzerine yeşil fıstık ve nar taneleri ile servise sunulur.
- Şambali tatlısı üzerine kayısı marmelatı ve mevsim meyveleri ile süslenip servise sunulur.
- Şambaba tatlıları süslemede krem şanti ve kiraz şekerlemesi, şeftali dilimleri, kaymak, yeşil fıstık vb. kullanılarak alternatif şekillerde servise sunulabilir.
- Kemalpaşa tatlısı kaymak, dondurma, yeşil fıstık ve kıyılmış badem vb. ile servise sunulur.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hazır ürünlerle tatlılar hazırlama tekniğinde öğrendiklerinizle beraber **güllaç** hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.	➤ Kişisel temizliğinizi yapmalısınız. ➤ KKD (<i>Kişisel Koruyucu Donanım</i>) giymelisiniz.
➤ Kullanacağınız araçları tezgâha hazırlayınız.	➤ Kullanacağınız araçları tezgâha kullanım sırasına göre sıralamalısınız.
➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha hazırlayınız.	➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha kullanım sırasına göre sıralamalısınız.
➤ Sütü bir tencerede kaynatıp ocaktan alınız. ➤ Şeker ve gülsuyunu ilave edip şeker eriyinceye kadar karıştırınız.	➤ Kullanacağınız araçları amaçları doğrultusunda kullanmalısınız.
➤ Güllaç yapraklarını makasla kesiniz.	➤ Güllacın kolay ıslanması için dikkatli çalışmalısınız.
➤ Tepsiye süt koyup yapraklar yumuşayınca kadar bekletiniz.	
➤ Islanan güllaç yaprakları bir başka tepsiye yerleştiriniz.	
➤ Her yaprağın üzerine yarım kepçe süt ekleyiniz.	➤ Yufkaların yumuşaması için bol süt eklemelisiniz.
➤ Karışımı hazırlayınız.	4-5 yaprak yufka dizdikten sonra yufkaların üzerine fındık, Hindistan cevizi ve pudra şekerinden oluşan karışımı serpmelisiniz.
➤ Kalan 4-5 güllaç yaprağını da aynı şekilde karışımın üstüne diziniz.	Güllaçları kat kat dizmelisiniz.
➤ Artan sütü, yaprakların üstüne ilave edip ve yapraklar sütü iyice çekene kadar bekletiniz.	Güllacın iyice ıslanması için sütün tamamını ilave etmelisiniz.
➤ Üzerini Hindistan cevizi, Antep fıstığı, çekilmiş fındık ve kiraz şekeri ile süsleyiniz.	Yaptığınız güllacı çeşitli malzemelerle süsleyebilirsiniz.
➤ Dilimlenerek servise sununuz.	➤ Taze tüketmelisiniz.

KKD: Kişisel Koruyucu Donanım

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Kemal Paşa tatlısında.....şurup kullanılır.
2. Güllaç yaprağı.....ve.....özel filtrelenmiş suyla karıştırılmasıyla hazırlanır.
3. Pudingveyaiçerisine konarak servise sunulur.
4. Güllacın üzeri.....nar.....fındık ve.....ile süslenerek servis yapılır.
5. Şambaba tatlısıderecede.....dakika pişirilir.
6. Güllaç yaprakları.....sütle ıslatıldığında parçalanır.
7. Hazır pudingler.....göre pişirilirler
8. Şambaba tatlısı.....hamurdan hazırlanır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Uygulamalı Teste** geçiniz.

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak **mutfak** ortamında istenilen renk, tat ve görünümde hazır ürünlerle Kemalpaşa tatlısı hazırlayınız.

➤ Kemalpaşa tatlısı

• Gerekli araç gereç

- 25 adet tatlı (bir paket)
- 1litre su
- 750 g şeker
- 1-2 adet karanfil (istenirse)
- Kaymak veya dondurma(isterseniz)
- Ocak
- Tencere
- Kevgir

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (**X**) işareti koyarak kontrol ediniz.

	Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.	Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	Uygun araçları seçtiniz mi?		
3.	Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
4.	Tekniğine uygun olarak şurubu hazırladınız mı?		
5.	Kemalpaşa Tatlısını ambalajından çıkardınız mı?		
6.	Kaynamaya başlayınca Kemalpaşa tatlısını şuruba eklediniz mi?		
7.	Kaynayan tencerenin kapağını kapattınız mı?		
8.	Tatlıları kaynatma süresi ayarladınız mı?		
9.	Tatlıları şuruptan çıkardınız mı?		
10.	Tatlıları dinlendirdiniz mi?		
11.	Ürünü servise uygun tabakta sundunuz mu?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise **modül değerlendirmeye** geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Huzurevinde düzenlenecek beş çayı etkinliği için öğrendikleriniz doğrultusunda okul mutfağında kolay hamur işlerinden kurabiye, poğaç, hazır yufka böreği, hazır ürünlerden tatlılar ve pizzadan oluşan ürünler hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantlon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
I.Kek hazırlama		
➤ Ürüne uygun malzemeleri ölçülü olarak hazırladınız mı?		
➤ Kek hamurunu işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
➤ Hamuru kalıba düzgün bir şekilde doldurdunuzmu?		
➤ Fırınınızı uygun ısıda önceden hazırladınız mı?		
➤ Ürününüzü uygun sürede istenen özellikte pişirdiniz mi?		
➤ Ürünüze uygun süsleme gereçlerini hazırlayarak kullandınız mı?		
➤ Ürününüzü uygun şekilde servise hazırladınız mı?		
II.Kurabiye hazırlama		
➤ Ürüne uygun malzemeleri ölçülü olarak hazırladınız mı?		
➤ Hamuru işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
➤ Hamurunuzu 10 dakika dinlendirdiniz mi?		
➤ Hamuru amaca uygun şekillendirdiniz mi?		
➤ Ürününüz için uygun tepsi seçip aralıklı olarak yerleştirdiniz mi?		

➤ Fırınınızı uygun ısıda önceden hazırladınız mı?		
➤ Ürününüzü uygun sürede istenen özellikte pişirdiniz mi?		
➤ Ürününüzü uygun şekilde servise hazırladınız mı?		
III. Hazır yufkadan börek hazırlama		
➤ Taze yufka seçmeye dikkat ettiniz mi?		
➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Börek sosunu hazırlarken ölçü kullandınız mı?		
➤ Börek içini hazırlarken ölçü kullandınız mı?		
➤ Böreğin işlem basamaklarına uygun olarak şekil verdiniz mi?		
➤ Fırını önceden ısıttınız mı?		
➤ Ürüne uygun pişme süresini kullandınız mı?		
➤ Böreğin özelliklerine uygun olarak servise hazırladınız mı?		
IV. Poğaç hazırlama		
➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tekniğine uygun olarak poğaç hamuru yoğurabildiniz mi?		
➤ Dinlendirme işlemini uygun sürede yaptınız mı?		
➤ Poğaçada kullanacağınız iç harcını hazırladınız mı?		
➤ Hamura uygun şekli verdiniz mi?		
➤ Yumurta sarısını hamurun üzerine uygun zamanda sürdünüz mü?		
➤ Poğaçayı uygun ısıda pişirdiniz mi?		
➤ Pişen ürünü tepside soğuttunuz mu?		
➤ Ürünü servise uygun tabakta sundunuz mu?		
V. Pizza hazırlama		
➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tekniğine uygun olarak sosu hazırladınız mı?		
➤ Pizza harcını hazırladınız mı?		
➤ Tekniğine uygun olarak pizza hamurunu hazırladınız mı?		
➤ Pizzayı çeşidine uygun şekillendirdiniz mi?		

➤ Pizzaya uygun pişirme ısını uyguladınız mı?		
➤ Pizzayı olması gerektiği şekilde servise hazırladınız mı?		
VI.Hazır ürünlerle tatlı hazırlama		
➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tekniğine uygun olarak şurubu hazırladınız mı?		
➤ Kemalpaşa tatlısını ambalajından çıkardınız mı?		
➤ Kaynamaya başlayınca Kemalpaşa tatlısını şuruba eklediniz mi?		
➤ Kaynayan tencerenin kapağını kapattınız mı?		
➤ Tatlıları kaynatma süresi ayarladınız mı?		
➤ Tatlıları şuruptan çıkardınız mı?		
➤ Tatlıları dinlendirdiniz mi?		
➤ Ürünü servise uygun tabakta sundunuz mu?		
4. Ürünleri değerlendirme		
➤ Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
➤ Ürünlerin görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünlerin pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
➤ Ürünlerin lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	E
4	A
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	Kakao, un, vanilya
2	Sertleşir, kabarmaz, gevrek
3	C
4	D
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	su böreği, baklava böreklik sac yufkası
2	kurulandıktan
3	kağıt peçete konmuş
4	pişirilmeden
5	suyunu çektirdikten

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Mayalı, mayasız
2	Fırına girmeden hemen önce
3	170-180
4	unun
5	Sıvı yağ

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

1	Sote
2	Rendelenmiş
3	225- 250
4	Zeytinyağı-sos
5	İnce
6	Soğutulduktan

ÖĞRENME FAALİYETİ-6'NIN CEVAP ANAHTARI

1	kıvamsız
2	Buğday unu mısır nişastası
3	Kase cup bardak
4	Yeşil fıstık hindistan cevizi,kiraz şekerlemesi
5	180 / 30-40
6	bayat
7	Paket üzerindeki reçeteye
8	mayalı

KAYNAKÇA

- **Yemek Pişirme**, MEB, İstanbul, 1987.
- **Evin Yemeği** , Ankara ,1990.
- GÜRMAN Ü., **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması**, MEB yayımları, İstanbul, 2006.
- **Türk Tatlı Sanatı**, İstanbul ,1979.
- **Ziyafet Sofraları**, İstanbul, 2004.