

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

HAMUR TATLILARI

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	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	2
1. HAMUR TATLILARI	2
1.1. Hamur Tatlıları Hazırlamada Kullanılan Araçlar	3
1.2. Mayalı Hamur Tatlıları	4
1.2.1. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar	4
1.3. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Tatlılarda Pişirme Yöntemleri	13
1.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	13
1.4.1. Pişen Üründe Aranacak Özellikler	14
1.4.2. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar	14
1.5. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama	15
UYGULAMA FAALİYETİ	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
ÖĞRENME FAALİYETİ 2	21
2. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN HAZIRLANAN TATLILAR	21
2.1. Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar	22
2.1.1. Tulumba tatlısı	22
2.1.2. Hanımgöbeği tatlısı	23
2.1.3. Dilberdudağı Tatlısı	24
2.1.4. Vezirparmağı tatlısı	25
2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	26
2.3. Süsleme ve Servise Hazırlama	26
2.4. Saklama Süresi ve Isısı	26
UYGULAMA FAALİYETİ	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	29
ÖĞRENME FAALİYETİ 3	31
3. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI	31
3.1. Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar	32
3.1.1. Revani (6 kişilik)	32
3.1.2. Yoğurt Tatlıları	36
3.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	39
3.3. Şurup Kullanma	39
3.4. Süsleme ve Servise Hazırlama	39
DEĞERLER ETKİNLİĞİ	40
UYGULAMA FAALİYETİ	41
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	43
ÖĞRENME FAALİYETİ 4	46
4. BİSKÜVİ HAMURUNDAN YAPILAN TATLILAR	46
4.1. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri	46
4.1.1. Şekerpare (6 kişilik)	48
4.1.2. Kalburabastı (6 kişilik)	48
4.2. Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	49
4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	50
4.4. Pişen Üründe Aranacak Özellikler	51
4.5. Süsleme ve Servise Hazırlama	51

UYGULAMA FAALİYETİ	52
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	53
MODÜL DEĞERLENDİRME	56
CEVAP ANAHTARLARI	57
KAYNAKÇA	58

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Pasta ve Tatlı Yapımı
MODÜLÜN ADI	Hamur Tatlıları
MODÜLÜN SÜRESİ	40/21
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri olarak hamur tatlıları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlayabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlayabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlayabileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde bisküvi hamurundan tatlılar hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortamı: Sınıf, mutfak atölyesi. Donanım: Çalışma tezgâhı, fırın, ocak, kızartma tenceresi, tencere, kaşık, kevgir, tepsiler, tulumba kalıbı, pataşu sopası, kazıyıcı, kaseler, spatula, mikser, çırpma teli, yumurta tenceresi, elek, terazi, ölçü kapları, kepçe, kaserol.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Dünya mutfaklarının hepsinde tatlıların farklı şekilleri ve özellikleri vardır ancak hamur tatlıları deyince akla ilk gelen Türk mutfağıdır. Büyük bir çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağı, hamur tatlıları açısından da çok renkli bir yapı sergiler. Böyle bir alanda bilgi ve deneyim sahibi olmanız ülkemizin tanıtımı açısından ne kadar önemliyse kendinizi kanıtlamanız için de önemli bir basamak olacaktır.

Materyali başarıyla tamamladığınızda bu hamurla yapılabilen bütün ürünleri istenilen nitelikte hazırlamayı başaracak ve yeni ürünler ekleyeceksiniz.

Böylece iş bulabileceğiniz alanları çoğaltacak ve yaratıcılık yeteneğinizi geliştireceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mayalandırılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food ve pastane mutfaklarında hamurlardan hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food, pastane mutfaklarında hamurlardan hazırlanan tatlıların yapım tekniklerini araştırınız.
- Ticarî mutfaklarda uygulanmakta olan hamur tatlı çeşitlerini ve tatlıların yapım yöntemlerini araştırınız.
- İnternette hamur tatlı çeşitlerini ve tatlıların yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan hamur tatlılarını araştırınız.

1. HAMUR TATLILARI

Çeşitli yöntemlerle hazırlanan hamurların şeker, bal ve pekmezle karıştırılmasıyla hazırlanan tatlılar “**hamur tatlıları**” grubuna girer. Açlığı gidermede manevi doyum sağlayan ve zevkle yenen tatlılar, enerji ihtiyacından fazlası alındığında şişmanlığa yol açar. Menüleri de genellikle son sırada yer alır ancak bazı klasik ve modern münülerde, ziyafet sofralarında aralarda da yer alabilir.

Hamur işi tatlılar başlığı altında birçok tatlı bir araya gelmektedir. Hamuru oluşturan un ve su, bu kategori dışında kalan birçok tatlıda da bulunur. Ancak içi bütünüyle elmadan oluşan Avusturyalıların ünlü **strudeli** nasıl ki incecik yufkasından dolayı bir hamur tatlısı sayılmıyorsa, benzer nedenlerle birçok unlu tatlı da hamur işi tatlılar kategorisine girmez. (Örneğin helvalar başlı başına ayrı bir sınıf sayılır.) Bunda teknik kaygılardan çok, gelenek rol oynar. Hamur işi tatlılardan anladığımız daha çok baklavalar, kadayıflar, haşlama hamur tatlıları ve bir ölçüde de baba tatlılarıdır.

Hamur işi tatlıların çoğu Ortadoğu kültürüne aittir. Baklavalar ayrı bir materyal olduğu için bu bölümde ayrıca verilmemiştir.

1.1. Hamur Tatlıları Hazırlamada Kullanılan Araçlar

İyi sonuç elde etmek için kullanılan araçların kalitesi son derece önemlidir. Kullanılan araçların kaliteli materyallerden imal edilmiş ve temizliklerinin kolay yapılabilir olması önemlidir. Bu araçlar şunlardır:

➤ **Çırpıcı**

Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlar için çeşitli, kaliteli sert, metal veya plastik kesiciler; karıştırmak için devri ayarlanabilen, motor gücü yüksek, kendi kendine karıştırma işlemi yapan tezgâh üstü çırpıcılar önemli yer tutar.

➤ **Fırın**

Fırınlr, emaye ve dökme demirden yapılır. İçte; aydınlatma düzeni, ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapağı bulunur. Fırınlr pasta ve kurabiye fırını olmalıdır.

➤ **Çalışma tezgâhı**

Çalışma tezgâhlarının; mermer, paslanmaz çelikten olması hamur için uygundur.

➤ **Kâseler**

Malzemeleri ölçülü olarak hazırlamak ve zaman kazanmak açısından cam, porselen, kaliteli seramik kâseler hamur hazırlamada kolaylık sağlar.

➤ **Merdane**

Hamuru açmak için kullanılan kalın ince, kalın cilalı rulo merdaneler kurabiye ve bisküvi hamurlarını şekillendirmede kolaylık sağlar.

➤ **Ölçü kapları**

Malzemelerin pratik şekilde ölçülmesini sağlar. Kaliteli plastik veya cam ölçü kapları, ölçme işlemi için kullanılır. Bu tür hamurlarda ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir.

➤ **Terazi**

Herhangi bir malzemeyi ölçmek için kullanılan hassas tartıların pastacılıkta kullanılması gereklidir. Bu hassas tartılar dijital veya mekanik olabilir ama hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

➤ **Yumurta fırçası**

Ürünlerin üzerine yumurta sarısı ve yağ sürmek için gerektiğinde kullanılacak fırçaların kaliteli kıl fırça olmasına dikkat edilmelidir. Naylon ve plastik fırçalar hamurun yüzeyini çizdiği için pek tercih edilmez.

➤ **Ocak**

Ocaklar, yakıtın cinsine göre seçilir. Kullanılan yakıtlar: gaz yağı, tüp gaz, hava gazı veya elektrik şeklinde tercih edilir.

➤ **Kaserol**

Aynı zamanda sos hazırlamada da sıklıkla kullanılan iyi kalitedeki metalden (çelik vb.) üretilen derin, kapaksız çeşitli boylarda saplı tencerelerdir.

➤ **Tepsiler**

Fırın tepsileri özel şekillerle polimize edilmiş emaye, ısıya dayanıklı, kaplanmış cam veya dökme demir olabilir. Her şekil ve boyda bulunur. Özellikle bisküvi ve kurabiye için teflon kalın tabanlı tepsiler de kullanılır.

➤ **Elek**

Saplı, tercihen 15-20 cm çapında olabilir. Un, nişasta, pudra şekeri kullanılıyorsa kabartma tozu ve toz vanilyayı elemek için ince tel süzgeç kullanılır. Her defasında unun ve diğer malzemelerin elenmesi ürün kalitesi için oldukça önemlidir.

➤ **Bıçak**

Metal kısmın uzunluğu 25-30 cm'dir. Sap kısımları; tahtadan, bakalit, boynuz veya başka maddeden olabilir. Kesici kısımlarının paslanmaz olması, saplarının kullanım kolaylığı açısından ergonomik olması önem taşır.

1.2. Mayalı Hamur Tatlıları

Mayalı hamurlardan yapılan tatlılar; mayalı hamurların fırında pişirildikten sonra veya yağda kızartıldıktan sonra kıvamlı şuruba atılmasıyla hazırlanan tatlı çeşitleridir.

11. sınıfların materyallerinden “**Mayalı Hamurlar** materyalini tekrar inceleyiniz.

1.2.1. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

➤ **Lokma tatlısı çeşitleri**

Lokma tatlısının yapımı yöresel değişiklikler göstermektedir. Değişik lokma yapım aşamaları aşağıda verilmiştir. Ancak bazı yörelerde aşağıda ismi verilen tatlılar daha farklı şekillerde de yapılmaktadır. Örneğin; saray lokmasının hamuru, mayalı lokma hamuru gibi hazırlanmaktadır fakat sonra çok küçük parçalar halinde sıkılarak kızartılmak suretiyle yapılmaktadır (Fotoğraf:1.1). Diğer işlemlerin tamamı aynıdır.

Lokma tatlıları her ne kadar yörelere göre farklılık gösterse de genel özellikleri:

- Mayalandırılarak yapılan hamur grubuna girer.
- Hamur, avuç içinde baş ve işaret parmağı arasında sıkılarak küçük yuvarlaklar halinde kızgın yağda kızartılır (şekli bir lokmalık olduğu için bu adı alır).
- Şurubu, kıvamlı şuruptur.
- Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir.



Fotoğraf 1.1: Lokma tatlısı

➤ **Ballı derviş lokması (10 kişilik)**

Gereçler

Hamuru için

- 500 g peksimet
- 20 g ekmek mayası
- 250 ml (1 su bardağı) soda
- 600 ml (2 - 2/3 su bardağı) sıvı yağı
- 250 g bal
- ¼ çay kaşığı tuz

Şurubu için

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 500 ml (2 su bardağı) su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

İşlem basamakları

- Peksimetler, havanda ya da robotta çekilerek un haline getirilir.
- Un, bir kabın içerisinde maya, tuz ve soda ile karıştırılarak yoğurt kıvamına getirilir.
- Yoğurt kıvamına getirilen karışım, kabın ağzı bir bezle kapatılarak 2 saat kadar mayalandırılır.
- Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Mayalanmış lokma hamuru ele alınır.
- İşaret parmağı ve başparmağın arasından sıkılarak top biçiminde küçük bir parça çıkartılır.
- Bu parça, yağa batırılmış kaşıkla alınarak kızgın yağa atılır.
- Kızgın yağa atılan bu parça, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır ve süzülerek bir kaba alındıktan sonra soğutulur.

- Ayrı bir tencerede; şeker, limon suyu ve su ateşe koyularak şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Bu karışım, kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır, 2-3 dakika daha pişirilerek ateşten alınır.
- Soğuyan lokmalar sıcak şuruba atılarak 15 dakika (şurubu çekinceye kadar) bekletilir.
- Ayrı bir kapta, bal sulandırılarak kaynatılır.
- Lokmalar, süzdürülerek şuruptan alınır.
- Üzerine sıcak bal gezdirilir ve servise hazır hale getirilmiş olur.
- Tatlı, sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.

➤ **Saray lokması (10 kişilik)**

Not: Saray lokması, mayalandırılarak yapılmamasına rağmen lokma tatlısı çeşitlerinden olduğu için bu kategoride örnek olarak verilmiştir.

Gereçler

Hamuru için

- 4 adet yumurta akı
- 500 g peksimet
- 600 ml (2-2/3 su bardağı) sıvı yağ
- Tuz

Şurubu için

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 500 ml (2 su bardağı) su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

İşlem basamakları

- Peksimetler, havanda ya da robotta çekilerek un haline getirilir.
- Yumurta akları bir kapta iyice çırpılır.
- Peksimet unu, çırpılmış yumurtaya azar azar karıştırılarak hamur haline getirilir.
- Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Lokma hamuru ele alınır. İşaret parmağı ve başparmağın arasından sıkılarak top biçiminde küçük bir parça çıkartılır.
- Bu parça, yağa batırılmış kaşıkla alınarak kızgın yağa atılır.
- Kızgın yağa atılan bu parça, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır ve süzülerek bir kaba alınıp soğutulur.
- Ayrı bir tencerede; şeker, limon suyu ve su ateşe koyularak şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Karışım kaynamaya başladıktan sonra ocağın ateşi kısılır, 2-3 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

- Soğuyan lokmalar, sıcak şuruba atılarak şurubu çekinceye kadar bekletilir.
- Tatlı, sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.

➤ **Peynir lokması (10 kişilik)**

Not: Peynir lokması mayalandırılarak yapılmamasına rağmen lokma tatlısı olduğu için bu kategoride örnek olarak verilmiştir.

Gereçler

Hamuru için

- 250 g tuzsuz beyaz peynir
- 3 adet yumurta sarısı
- 125 g (1 su bardağı) un
- 450 ml (2 su bardağı) sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı toz şeker

Şurubu için

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 500 ml (2 su bardağı) su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyu bir tencerede eriyinceye kadar karıştırılarak kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılarak 5 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
- Peynir ayrı bir kaptan, hiç pütürü kalmayınca kadar ezilir.
- Ezilmiş peynire yumurta sarıları eklenerek yoğurt kıvamına gelene kadar karıştırılır.
- Unu da eklenerek lokma hamuru hazırlanmış olur.
- Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Yağa batırılmış bir yemek kaşığıyla hamurdan parça alınarak kızgın yağa atılır.
- Yağa atılan hamur, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır.
- Kızartılan hamur, süzülerek yağdan alınır ve sıcak lokmalar soğuk şuruba bırakılır.
- Kızarmış hamur, şurubunu çekinceye kadar 15-30 dakika kadar bekletilir.
- Servise hazır hale gelen tatlı, servis tabağına alınarak üzerine toz şeker ve tarçın serpilir.

➤ **Lokma (en çok uygulanan şekli) (10 kişilik)**

Gereçler

Hamuru için

- 500 g (4 su bardağı) un
- 25 g yaş maya
- 15 g (1 yemek kaşığı) toz şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3-4 adet damla sakızı (istenirse)
- 3 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 1 kg toz şeker (4 su bardağı)
- 750 ml su (3 su bardağı)
- ¼ limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyu bir tencerede eriyinceye kadar karıştırılır ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılarak 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.
- Maya, biraz ılık suyla eritilir.
- Un, şeker, maya ve zeytinyağıyla birlikte ılık su ilavesiyle ekmek hamurundan daha ince bir hamur yapılır.
- Hamur, ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır.
- Mayalandıktan sonra karıştırılarak tekrar dinlendirilir.
- Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Yağa batırılmış bir yemek kaşığıyla hamurdan parça alınarak kızgın yağa atılır.
- Hamur, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır.
- Kızartılan hamur, süzülerek yağdan alınır ve sıcak lokmalar soğuk şuruba bırakılır.
- Şurupta 2-3 dakika bekletildikten sonra servis edilir.

➤ **Baba tatlıları (şambaba)**

Baba tatlıları ilk bakışta Türk mutfağına ait bir tatlı gibi görünse de aslen Batı kökenli bir tatlıdır. Tatlıyı bulan kişi; tahtından düşürülen ve Fransa'ya sürgüne gönderilen Polonya Kralı Stanislas'tır. Kral sürgün yaşamını Fransa'nın Lorraine bölgesinde geçirir. Burada siyaset ve devlet işleriyle ilgisini büsbütün yitirerek kendisini tatlıcılık sanatına verir.

Çeşitli denemeleri sırasında ünlü **Kügelhopf pastasını** çok beğenirse de bunu oldukça kuru bulur ve bir şurupla tatlandırılması gerektiğini düşünür. Sos olarak **Malaga'ya özgü şurup** kullanır ve bu, pastaya yeni bir tat kazandırır. Sıra, ortaya çıkan bu yeni tatlıya bir

isim vermeye gelmiştir. Sürgündeki kralın masallara olan merakı ve Batı dillerine yeni çevrilen “Binbir Gece Masalları”ndan Kırk Haramilerin kahramanı olan Ali Baba’ya duyduğu sempati, tatlının adının ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Tatlı kısa zamanda Fransa’da büyük ün kazanır. Dönemin ünlü tatlı ustaları bu tatlıyla yakından ilgilenirler. Ünlü usta **Antonin Careme**, bu tatlı için çavdar unu kullanılmasını önerir. Bir başka tatlı ustası **Sthorer** ise reçeteyi mükemmelleştirmeyi bir takıntı haline getirmiştir. Bunun için ise **Kügelhopf** yerine **Briyoş** hamurunu geleneksel biçimiyle kullanır ve bugünkü baba tatlısının klasik biçimini ortaya çıkarır. Başka tatlı ustaları da baba tatlisından esinlenerek benzer hamur işi tatlılar yaparlarsa da bunlar içinde kalıcı olanı sadece **Sthorer’in baba tatlısı** olur (Fotoğraf:1.2 ve 1.3).



Fotoğraf 1.2: Tatlı kalıpları



Fotoğraf 1.3: Telli baba tatlısı

➤ **Baba tatlısı (12 adet)**

Gereçler

Hamuru için

- 175 g (1- 2/5 su bardağı) un
- ¼ çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 15 g yaş maya
- 60 ml (5 yemek kaşığı) süt
- 1 adet yumurta
- 2 adet yumurta akı
- 3 adet portakal
- 45 g (3 yemek kaşığı) margarin
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt (soğutulmuş)

Şurubu için

- 1 adet portakalın suyu
- 90 g (6 yemek kaşığı) esmer şeker
- 125 g bal
- 450 ml (1- 4/5 su bardağı) su

İşlem basamakları

Portakalların hazırlanması

- Portakallardan birinin kabuğu rendelenir.
- Kalan üç portakalın da zarsız dilimlerini çıkarmak için önce tepelerinden ve altlarından birer kapak kesilir ve portakal bir tarafın üzerine oturtulur.
- Portakal, bir elle kavrayarak bıçakla yukarıdan aşağıya doğru derince kesilir ve kabukları beyaz kısımlarıyla birlikte tamamen alınır. Portakal; turuncu kısmı görünür, zarsız ve etli şekilde olmalıdır.
- Portakal ele alınarak (beyaz dilim çizgileri hizasından) bir bıçakla dilimler her iki taraftan kesilir ve dilimler zarsız olarak çıkartılır.
- Diğer portakallar da aynı şekilde hazırlanır.

Hamurun hazırlanması

- Elenmiş un, tuz ve şeker karıştırılarak ortası havuz biçiminde açılır.
- Maya biraz ılık süt içerisinde çözdürülür.
- Yumurta ve yumurta akları birlikte ayrı bir kaptaki koyulaşmaya kadar çırpılır.
- Unun ortasına maya ve çırpılmış yumurta koyularak kabın ağzı streç filmle kaplanıp 30 dakika süresince maya kabarcıklanmaya başlayınca kadar bekletilir.

- Kabarmış olan mayanın üzeri açılıp rendelenmiş portakal kabukları eklenerek karıştırılır.
- Bu karışım, esnek bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpılır.
- Kabin ağzı tekrar kapatılarak karışım 1 saat mayalanmaya bırakılır.
- Kenarları dalgalı olan tek parçalık 12 adet küçük kek kalıbı (varsa baba tatlısı kalıbı) yağlanarak unlanır.
- Hamur kabarcık yumuşatılmış margarin çırpılarak hamura yedirilir.
- Hamur, kalıpların $\frac{3}{4}$ ' üne kadar doldurulur.
- Kalıplar bir tepsiye dizilir. Hamurlar kabarıp kalıpları tamamen dolduruncaya kadar ılık bir ortamda dinlendirilir.
- Fırın 200 °C' de ısıtılır ve kalıplar fırına sürülerek yaklaşık 15-20 dakika pişirilir.
- Fırından alınan tatlılar, kalıpları içerisinde 5 dakika soğutularak kalıplardan çıkartılır. Ilımlı bırakılır.

Şurubun hazırlanması

- Portakal suyu, şeker ve bal bir tencereye koyularak karıştırılır.
- Karışıma su da eklenerek karışım ateşe koyulur ve şeker eriyinceye karıştırılır.
- Karışımın 5 dakika daha kaynatılarak koyulaşması sağlanır ve karışım ateşten alınır.

Tatlının hazırlanması

- Hazırlanmış tatlı hamurlarının tepelerinden koni biçiminde dibe doğru sivrilmiş bir parça, keskin ve sivri uçlu bir bıçakla kesilerek çıkartılır.
- Tatlılar bir tepsiye dizilir, kapakları da düz yerleri alta gelecek şekilde yanlarına koyulur.
- Sıcak şurup, bir kaşıkla ortalarından başlayarak hamurun üzerine gezdirilir.
- Tepsinin dibinde biriken şurup kaşıkla tekrar hamurun üzerine dökülür.
- Hamurlar şurubun tamamını çekinceye kadar bu işleme devam edilir.

Tatlının servise hazırlanması

- Baba tatlılarının ortalarına birer kaşık yoğurt koyularak üzerlerine de portakal dilimleri koyulur.
- Portakal dilimlerinin üzerlerine kapakları kapatıldıktan sonra servis yapılır.

➤ Baba tatlısı

Gereçler

- 2,5 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı özlü un
- 50 g kadar margarin

- 1 ceviz kadar yaş maya
- ½ yemek kaşığı kuru maya
- 2 adet taze yumurta
- ½ çay kaşığı pudra şekeri
- ¼ bardak süt ve ya su
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 1 fiske tuz

İşlem basamakları

- Baba tatlısının hamuru hazırlanır.
- Savaren kalıpları katı yağla yağlanarak unlanır.
- Hamur, kendisinin bir katı kadar kabardıktan sonra kalıpların ¾ kısmı doldurulur.
- Hamur, tepsiye dizilerek tekrar mayalanmaya bırakılır.
- Hamur, hafif hararetli fırında 25-30 dakika pişirilir.
- Hamurun kolay çıkması için hamuru fırından alır almaz kalıbın dışı yarısına kadar soğuk suya batırılır ve hamur çıkartılır.
- Şeker; 4,5 su bardağı su ve limon suyuyla geniş bir tencerede kaynatılır ve bu karışıma bir miktar da limon kabuğu rendesi katılır.
- Karışım buharlaştırılmadan karışımın içine baba tatlıları atılır. Tatlılar büyüdüğü ve yumuşadığı zaman kevgirle tepsiye alınır.
- Kalan şerbet, ateşte biraz daha kaynatılmak suretiyle koyulaştırılarak tepsiye alınan tatlıların üzerlerine dökülür.
- Hamurlar şurubu tamamen çekinceye kadar işleme devam edilir ve soğutulur.
- İstenirse tatlılar soğuduktan sonra üste yakın kısımlarından yarım parmak kalınlığında kapaklar kesilir.
- Aralarına krem şanti ya da kestane püresi sıkılarak kapaklar kapatılır ve servis yapılır.

➤ Savaron (Savaren) tatlısı

Gereçler

- 2,5 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı özlü un
- 1,5 yumurta kadar (75 g) margarin
- 1 ceviz kadar yaş maya
- ½ yemek kaşığı kuru maya
- 2 adet taze yumurta
- 1.5 çay kaşığı pudra şekeri
- ¼ bardak süt veya su
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 1 fiske tuz

İşlem basamakları

- Özel şambaba kalıpları ya da tartölet kalıpları katı yağla yağlanarak unlanır.
- Bir kabın içerisinde unun ortası havuz şeklinde açılır.
- Maya, ılık süt içerisinde yumuşatılarak ürenin üzeri un yığınyla kaplanır.
- Unda yer yer çatlamlar görülünce yumurta ve biraz daha süt /su ilave edilip yoğurularak ezilmiş yoğurttan daha kıvamlı bir hamur yapılır ve 5 dakika kadar elle çırpılarak özleştirilir.
- Daha sonra iki ceviz büyüklüğünde yağ eritilip ılık olarak hamura eklenir, pudra şekeri ve tuz eklenerek tekrar yoğurulur.
- Kapak örtülerek mayalanmaya bırakılır.
- Hamur kendisinin bir katı kadar kabardıktan sonra kalıpların $\frac{3}{4}$ kısmı doldurulur.
- Hamur, tepsiye dizilerek tekrar mayalanmaya bırakılır.
- Hamur, 180° C'de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilerek fırından alınır ve kalıplardan çıkartılır.
- Şeker; 5 su bardağı su ve limon suyuyla geniş bir tencerede kaynatılarak karışıma bir miktar da limon kabuğu rendesi katılır.
- Karışım, buharlaştırılmadan içine tatlı hamurları koyularak karışımın kapağı örtülür.
- Karışım, orta hararetli ısıda kaynatılarak birkaç dakika sonra kevgirle alt üst edilir.
- Karışım, yarım veya bir katı büyüdüktan sonra ters yüz edilerek tepsiye alınır.
- Kalan şerbet ateşte biraz daha kaynatılmak suretiyle koyulaştırılarak tatlıların üzerlerine dökülür.
- Hamurlar şurubu tamamen çekinceye kadar işleme devam edilir ve soğutulur.
- İstenirse hamur soğuduktan sonra üste yakın kısımlarından yarım parmak kalınlığında kapaklar kesilir.
- Kapakların aralarına krem şanti ya da kestane püresi sıkılarak kapaklar kapatılır.
- Tatlılar, dilimlenerek ve süslenerek servis edilir.

1.3. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Tatlılarda Pişirme Yöntemleri

Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılarda uygulanan başlıca pişirme yöntemleri şunlardır:

- Frit (derin yağda kızartma) yöntemi
- Cuit au four (fırında pişirme) yöntemi

1.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlıların pişirilmesi, ürünün kalitesi açısından oldukça önemlidir.

- Hamur yoğrulduktan sonraki mayalandırma işlemlerinin yeterince yapılmış olması; uygun ısıda ve uygun yöntemlerle pişirilmiş olması mayalı hamurlardan yapılan tatlıların hacimlerini olumlu etkiler.
- Lokma gibi tatlı hamurlarının kızartılacağı yağların önceden kızdırılmış olması gerekir.
- Kullanılan kızartma yağlarının kolayca okside olmayacak ve dumanlanmayacak türde yağlar olmasına dikkat edilmelidir (çabuk okside olan zeytinyağı gibi yağlar tercih edilmemelidir). Ticarî mutfaklarda kullanılan kızartma yağları (frita gibi) derin yağda kızartmalar için uygun yağlardır.
- Bazı ticarî mutfaklarda bu tür tatlı hamurları, kızgın yağda açık pembe renk olacak şekilde kızartıldıktan sonra ikinci kez ayrı bir kızgın yağa atılarak tekrar altın sarısı renkte kızartılır.
- Derin yağda kızartılan mayalı, tatlı hamurlar; önceden hazırlanır ve soğutulmuş olan kıvamlı şuruba atılarak tatlandırılır.
- Bazı mayalı hamur tatlılarının üzerine, şurupla tatlandırıldıktan sonra, koyu kıvamda sulandırılarak bir taşıma kaynatılmış bal şurubu gezdirilir.
- Fırında pişirilen mayalı tatlı hamurları pişirilmeden önce fırının 180-200 °C' lerde ısıtılmış olması gerekir.
- Baba tatlısı ve savaren tatlısı özel kalıpları içerisinde pişirilir.
- Baba tatlısı kalıpları yerine tartölet kalıpları da kullanılabilir.
- Ürün fırına sürüldükten sonra fırın kapağının sık sık açılmaması gerekir.
- Ürün kabardıktan sonra üzeri kızarmaya başlayıncaya kadar fırının kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde hamur çöker ve hamurun içi istenilen kalitede pişmez.

1.4.1. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

➤ **Hacim**

Mayalı hamur tatlılarının pişirildikten sonra hacim olarak iki misli büyümüş olması gerekir. Tatlı, şurubunu çekmiş bir görünümde olmalı ve kuru görünmemelidir.

➤ **Renk**

Pişmiş ve şurupla tatlandırılmış ürün, koyu altın sarısı renginde olmalıdır.

➤ **Pişmişlik**

Ürünün içi hamur kalmamalı, dış görünüşünde ise yumuşak bir hamur görüntüsü olmamalıdır.

1.4.2. Şuruplandırılmada Dikkat Edilecek Noktalar

➤ **Şurup ısısı**

Pişmiş ürünün tatlandırılacağı şurubun ısısı, ürün sıcaksa soğuk olmalıdır. Bu nedenle ürün kızartılmadan veya fırında pişirilmeden önce şurup hazırlanmış ve soğutulmuş olmalıdır. Eğer ürün ikinci kez koyu kıvamlı bal şurubu ile tatlandırılacaksa bu şurubun ısısı ılık olabilir.

➤ **Şurubun kıvamı**

Mayalı hamur tatlılarında kullanılacak şuruplar, baklava şurupları gibi koyu kıvamda hazırlanmış olmalıdır. Genel olarak koyu kıvamlı şurup ölçüsü ve işlem basamakları şu şekildedir:

Gereçler (10 kişilik hazırlanan ürün için)

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 750 ml (3 su bardağı) su
- ¼ limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker; soğuk su ve limon suyuyla ateşe konur.
- Soğuk su ve limon suyu, şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Şeker eridikten sonra bu karışım, 3 dakika kısık ateşte pişirilir.
- Pişirilen bu karışım, ateşten alınıp soğumaya bırakılır.

➤ **Şuruplandırma süresi**

Fırında pişirilen mayalı tatlı hamurları: Üzerine şurup döküldükten sonra kalıbın ya da tepsinin dibinde biriken şurup, hamurun üzerine kaşıkla tekrar gezdirilir ve hamurun şurubu tamamen çekmesi sağlanır.

Derin yağda kızartılan mayalı tatlı hamurları: Kızartılmış ürün, yağı süzdürüldükten sonra sıcak olarak önceden soğutulmuş şuruba atılır, 3-5 dakika kadar bekletildikten sonra ürün alınır.

1.5. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama

- Fırında hazırlanmış olan baba tatlılarının ortalarına birer kaşık yoğurt koyulur, tatlıların üzerlerine de portakal dilimleri koyulduktan sonra kapakları kapatılarak tatlılar servis edilir.
- Baba tatlısı ve savaren tatlısı; krem şanti, krema ya da kestane püresiyle veya her ikisiyle de süslenildikten sonra servise alınır.
- Lokma tatlısı isteğe göre yanında ince kıyılmış ceviz, badem, hindistan cevizi vb. ile tarçınla servise alınabilir.
- Bu yöntemle hazırlanan tatlılar, eğer bekletilecekse tatlandırılmadan önce “Gıda Kodeksi”ne uygun poşetler içerisinde derin dondurucularda saklanabilir.
- Özellikle lokma tatlısı, bekleyecekse ilk kızartmadan sonra soğutularak dondurucuda saklanır. Dondurucudan çıkartıldıktan (çözüldükten) sonra ikinci kez kızgın yağda kızartma yapılarak şuruba atılabilir.
- Tatlandırılmış olan mayalı hamur tatlılarından fırında hazırlananlar, 2-5 gün içerisinde tüketilmelidir. Derin yağda kızartılanlar ise aynı gün içerisinde tüketilmelidir.
- Hazırlanan tatlıya uygun süsleme gereci kullanılmalıdır.
- Kullanılan süsleme, ürünün tadını etkilememelidir.

- Süslemek için tuzsuz ceviz, fındık, fıstık, Hindistan cevizi ve uygun meyveler kullanılabilir.



Fotoğraf 1.4: Fıstıklı lokma tatlısı

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak **hamur tatlıları** konusunda öğrendiklerinizle aşağıdaki uygulamayı yapınız.

Lokma tatlısı hazırlayınız.

Öneri: Verilen hamur ölçüsü 10 porsiyonluktur. Hamur ölçüsünü, en az 2 porsiyon olacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Ölçülere dikkat ediniz.

Gereçler

Hamuru için

- 500 g (4 su bardağı) un
- 25 g yaş maya
- 15 g (1 silme yemek kaşığı) toz şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3-4 adet damla sakızı (istenirse)
- 3 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 1 kg toz şeker (4 su bardağı)
- 750 ml su (3 su bardağı)
- ¼ limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.➤ İş giysilerinizi giymelisiniz.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Çalışmaları oda sıcaklığında yapmalısınız.➤ Ekonomik olmaya dikkat etmelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Maya kabı, kastrol, bardak, tartı, kızartma tenceresi, bıçak, kaşık, kevgir ve tepsiyi tezgâha hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Un ve tuzu karıştırarak kullanmalısınız.➤ Şeker, maya ve ılık suyu önceden bir kap içerisinde bekletmelisiniz.➤ Gereçleri tezgâha sırayla yerleştirmelisiniz.
➤ Şurubu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Şekeri suyun içinde eriyinceye kadar kaynatınız.➤ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısmayı unutmamalısınız.➤ Şurubu soğutmalısınız.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ Un, şeker, eritilmiş maya, zeytinyağı ve ılık suyla ekmek hamurundan daha ince bir hamur yapınız. ➤ Hamuru ılık bir yerde mayalanmaya bırakınız. ➤ Hamuru mayalandıktan sonra karıştırarak tekrar dinlendiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru kıvama getirmek için su miktarını azaltıp artırabilirsiniz. ➤ Hamurun kıvamının katı olmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Hamur, mayalanma sürecinde iki misli büyüyeceği için bekleme hamurun kabının büyük ve derin olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Hamurun üzerini nemli bezle kapatıyorsanız bezin kurumamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Hamurun mayalanması esnasında üzerinde temiz bir naylon veya streç film de kullanabilirsiniz. ➤ Hamurun bekletme ortamının ılık ve esintisiz olmasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yağı hazırlayınız. ➤ Derin kızartma tenceresinde yağı kızdırınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kolayca okside olup yanabilecek yağlarla kızartma yapmamalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lokma hamurunu pişiriniz. ➤ Yemek kaşığıyla hamurdan parçalar olarak kızgın yağa atınız. ➤ Her iki tarafını da kızartınız. ➤ Süzdürerek ateşten alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemek kaşığıyla hamuru almadan önce kaşığı yağa batırmalısınız. ➤ Lokma hamurlarının boyutlarını, hamur kızardığında 1 cevzden daha büyük olmayacak şekilde ayarlamalısınız. ➤ Lokma hamurlarının şekillerinin düzgün yuvarlaklar halinde olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Kızartma işlemini derin kapta ve bol yağda yapmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lokmayı şurupla tatlandırınız ➤ Şurupta 2-3 dakika bekletiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lokmaların sıcak, şurubun soğuk olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Lokmalar şuruptan alınmadan önce lokmaların şurubu tamamen çekmiş olmasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lokmayı servise hazırlayınız. ➤ 5-6 adeti bir porsiyon olacak şekilde tabaklayınız. ➤ Süsleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tabağa koyulacak miktarı lokmaların boyuna göre ayarlamalısınız. ➤ Süslemede tarçın, file fındık, Antep fıstığı ve badem kullanabilirsiniz. ➤ İsteğe göre lokmaları yanında taze yoğurtla servis yapabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarında kullanılmaz?
A) Tuz
B) Maya
C) Kabartma tozu
D) Su
E) Şeker
2. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamurlarla yapılan tatlı çeşitlerindedir?
A) Dilberdudağı tatlısı
B) Baba tatlısı
C) Revani
D) Süngeriyek
E) Tulumba tatlısı
3. Aşağıdakilerden hangisi pişmiş mayalı hamur ürünlerinde aranılan özelliklerden değildir?
A) İki misli kabarmış olmalı
B) Koyu altın sarısı renkte olmalı
C) Elle bastırıldığında sünger gibi olmalı
D) Yumuşak görünümde olmamalı
E) Şurubunu çekmiş bir görünümde olmalı
4. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarının şurupla tatlandırılma süresidir?
A) 2-3 dakika
B) 15 dakika
C) Yarım saat
D) 1 saat
E) 1 gün
5. Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarının pişirme yöntemlerinden biridir?
A) Roti yöntemi
B) Izgara yöntemi
C) Derin yağda kızartma
D) Buharda pişirme yöntemi
E) Poche yöntemi

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 **hamur tatlıları** konusunda öğrendiklerinizle beraber hamur tatlılarına uygun tatlı yapınız.

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. Esas gereçleri seçtiniz mi?		
4. Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
5. Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
6. Kullanacağınız gereçlerin ısılarını kontrol ettiniz mi?		
7. Ortamın ısını kontrol ettiniz mi?		
8. Hamurun kıvamını doğru belirlediniz mi?		
9. Mayalandırma süresine dikkat ettiniz mi?		
10. Lokmaları altın sarısı renkte kızarttınız mı?		
11. İstenilen tat ve görünümde lokma yaptınız 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 göre pişirilerek yapılan hamurlardan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde tatlılar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food ve pastane mutfaklarında pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food, pastane mutfaklarında pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlıların yapım tekniklerini araştırınız.
- Ticarî mutfaklarda uygulanmakta olan pişirilerek yapılan hamur tatlıları çeşitlerini ve bunların yapım yöntemlerini araştırınız.
- İnternet ortamından pişirilerek yapılan hamur tatlı çeşitlerini ve bunların yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlıları araştırınız.

2. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN HAZIRLANAN TATLILAR

Pişirilerek yapılan hamura pastacılıkta **şu** veya **pataşu hamuru** denir. Fransızca 'da şu (choux) lahanaya demektir. Kabarma özelliği, lahanayı andırdığı için bu adı almıştır.

Pişirilerek yapılan hamurlar, kabartıcı kullanmadan hazırlanan ve su buharının etkisiyle kabaran hamurlardır. Bu hamurlarda kabarma, hamurun balon gibi şişip içinin boşalması ile olur. Bu hamurlarda yumurta çok kullanılır. Hamur önceden pişirildiği için yumurta, hamuru beraberinde taşıyarak sıcaklığı görünce genişler, balon gibi şişer. Pişme devam edince sertleşir ve öylece kalır.

Bu hamurlar; sıvı (su veya süt), margarin, un, yumurta, şeker ve tuzdan oluşur. Bu hamurlar; margarin, su, şeker ve tuz kaynatılıp içine ölçülü unun ilave edilmesinden sonra karışımın bir süre pişirilmesi ve soğutulup içine yumurta ilave edilmesi ile hazırlanır.

Piştirilerek yapılan hamurların pastacılıkta önemli bir yeri vardır. Birçok pasta, tatlı çeşidinin temel hamurudur. Bu hamurlar, fırında piştirilirse içleri çeşitli tatlı ve tuzlu akıcı malzeme ile doldurularak profiterol, ekler pasta, çeşitli pötifurlar gibi çok farklı ürünler oluşturulabilir. Ayrıca yine temel hamura, birkaç malzeme ilave edilerek tulumba, hanımğöbeği, dilberdudağı ve vezirparmağı gibi değişik şerbetli tatlılar da hazırlanabilir.

Piştirilerek yapılan hamurlardan tatlılar hazırlanırken kullanılan araçlar mayalı hamurlarda kullanılan araçlar ile aynıdır.

Piştirme yöntemleri de mayalı hamurlardan hazırlanan tatlıları piştirme yöntemleri ile aynıdır.

- Frit (derin yağda kızartma) yöntemi
- Cuit au four (fırında piştirme) yöntemi

2.1. Piştirilerek Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

2.1.1. Tulumba tatlısı

➤ Gereçler

Hamuru için

- 2,5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı tereyağı (100 g) ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 5 yumurta
- 1 çorba kaşığı (25 g) irmik
- 1 tepeleme çorba kaşığı dolusu (25 g) nişasta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyu ateşe konur, şurup kaynadıktan sonra 2 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.
- Yağ, su ve tuz birlikte, dibi yuvarlak bir tencereyle ateşe konur.
- Kaynama noktasına gelince elenmiş un, irmik ve nişasta birden tencerenin içine atılarak tahta kaşıkla hızlıca karıştırılır.
- Karışım, hafif ateşte 10 dakika sürekli karıştırılarak un kokusu gidinceye kadar piştirilir.
- Karışım, ateşten alınıp ılımaya bırakılır.
- Ateşten alınan karışım ılıyınca yumurtalar bu karışıma birer birer yedirildikten sonra 2 yemek kaşığı da tatlı şurubu koyulur.

- Bunların sonunda hamur, ele yapışan bir durumda olmalıdır.
- Hamur, ucuna tırtıklı huni takılmış torbaya doldurularak tavada bulunan bol miktardaki soğuk yağın içine atılır.
- Tavaya konan hamur parçası miktarı, tavanın 2/3' sini dolduracak kadar olmalıdır.
- Orta hararetili ateşte, hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar ve tava hafif hafif sallanarak hamur pişirilir.
- Hamurların alt kısmı sararınca hamurlara bastırmadan spatulayla ya da çatala çevrilir.
- Çevrilen taraf sararınca ateş hafifletilerek hamur kevgirle çevrilir ve pembeleşinceye kadar kızartılır.
- Hamur, her iki tarafı da aynı şekilde kızartıldıktan sonra süzülerek alınır.
- Pişirilen hamur alındıktan sonra bekletmeden soğuk şuruba atılır.
- 5 dakika kadar şurubunu çekmesi sağlanarak servis tabağına alınır (Fotoğraf2.1)



Fotoğraf 2.1: Tulumba tatlısı

2.1.2. Hanımğöbeği tatlısı

➤ Gereçler

Hamuru için

- 2,5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

- **İşlem basamakları**
- Şeker, su ve limon suyu ateşe koyularak kaynatıldıktan sonra, 2 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.
- Yağ, su ve tuz birlikte, dibi yuvarlak bir tencereyle ateşe konur.
- Kaynama noktasına gelince elenmiş un, birden atılarak tahta kaşıkla karıştırılır, karışıma un tamamen yedirilir.
- Hafif ateşte 10 dakika sürekli karıştırılarak pişirilir.
- Pişirilen karışım ateşten alınıp ılımaya bırakılır.
- Karışım ılıyınca yumurtalar karışıma birer birer yedirilir.
- Hamur çok sert olup yer yer çatlamalar görülüyorsa 1-2 yemek kaşığı tatlı şurubu koyulur.
- Hamur ele yapışan bir durumda olmalıdır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde alınan parçalar yuvarlatılarak bastırılır ve parçaların ortaları parmakla delinerek genişletilir.
- Hamur parçasında çatlaklık olmamasına dikkat edilmelidir.
- Hazırlanan parçalar bol miktardaki soğuk yağın içine atılır.
- Tavaya konan hamur parçası miktarı, tavanın 2/3' sini dolduracak kadar olmalıdır.
- Orta hararetli ateşte, hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar ve tava hafif hafif sallanarak hamur pişirilir.
- Hamurların alt kısmı sararınca hamurlara bastırmadan spatulayla ya da çatalla çevrilir.
- Çevrilen taraf da sararınca ateş hafifletilerek hamur kevgirle çevrilir ve pembeleşinceye kadar kızartılır.
- Hamurun her iki tarafı da aynı şekilde kızartıldıktan sonra süzülerek alınır.
- Süzülüp alınan hamur bekletilmeden soğuk şuruba atılır.
- 5 dakika kadar şurubunu çekmesi sağlanarak servis tabağına alınır.

2.1.3. Dilberdudağı Tatlısı

➤ Gereçler

Hamuru için

- 2,5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Hanımöbeği şurubu ve hamuru hazırlanır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve yarım cm inceliğe getirilerek yarım ay şeklinde kapatılır.
- Ortasına hafifçe bastırılır.
- Hanımöbeği tatlısında olduğu gibi kızartılarak şurupla tatlandırılır.



Fotoğraf 2.2: Dilberdudağı tatlısı

2.1.4. Vezirparmağı tatlısı

➤ Gereçler

Hamuru için

- 2,5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Hanımöbeği şurubu ve hamuru hazırlanır.
- Hamurdan iki fındık büyüklüğünde parçalar alınarak hamura ince parmak şekli verilir.

- Hanım göbeği tatlısında olduğu gibi kızartılarak şurupla tatlandırılır.

2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar, bol yağda kızartılarak hazırlanır.
- Frit yöntemi bu tür tatlıların hazırlanmasında uygun olsa da kızartmaya başlarken soğuk yağ kullanılması çok önemlidir.
- Pişirilerek yapılan hamurlar (profiterol gibi) fırında da pişirilir ancak fırında pişirme yöntemi genellikle pasta yapımında kullanılır.
- Şekillendirilen hamur parçaları soğuk yağa atılır, ondan sonra ateşe koyulur.
- Tavaya konulacak hamur miktarı pişerken iki misli kabaracağı göz önünde bulundurularak ayarlanmalıdır.
- Ocağa ilk koyuldukları anda orta harareti ısı kullanılmalıdır.
- Hamurlar sertleşip kabuklanınca (iyice kızarmadan önce) çevrilerek ateşin harareti daha da azaltılır.
- Hamurlar ikinci kez çevrildikten sonra her iki yüzü de pembeleşinceye kadar kızartılmaya devam edilir.
- Pişen hamurlar yağı süzülerek alınır ve bekletilmeden soğuk şuruba atılır.

2.3. Süsleme ve Servise Hazırlama

Piştirilerek yapılan hamur tatlıları servise hazırlanırken krem şanti ve kremalarla süslenebilirler. İsteğe göre tarçınla da servis yapılabilir. Ayrıca ince kıyılmış Antep fıstığı, fındık ve badem de eklenebilir.

2.4. Saklama Süresi ve Isısı

Piştirilerek yapılan hamur tatlıları, uzun süre bekletilmeden tüketilmelidir. Bekletmek gerekirse buzdolabı ısısında bekletilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini aldıktan sonra **Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar** konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamayı yapınız.

Dilber dudağı tatlısı hazırlayınız.

➤ Gereçler

Hamuru için

- 2,5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve temizlik kurallarına uymalısınız.➤ İş giysilerinizi giymelisiniz.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapmalısınız.➤ Ekonomik çalışmaya özen göstermelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Kızartma tenceresi, tencere, kastrol, bardak, tartı, bıçak, kaşık, kâse, spatula ve kazıyıcıyı çalışma sırasına göre tezgâha hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri tezgâha sırayla yerleştirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Şurubu hazırlayınız.➤ Şeker, su ve limon suyunu ateşe koyunuz, karışım kaynadıktan sonra 2 dakika daha kaynatarak karışımı ateşten alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Şekeri suyun içinde eriyinceye kadar kaynatmalısınız.➤ Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısmayı unutmalısınız.➤ Şurubu soğutmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru hazırlayınız➤ Yağ, su ve tuzu hep birlikte bir tencereye koyunuz.➤ Bu karışım kaynayınca unu ekleyiniz hepsini karıştırarak unu tamamen yediriniz.➤ Hafif ateşte 10 dakika sürekli	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencerenin dibinin yuvarlak olmasının pişirmenin kalitesini olumlu etkileyeceğini unutmalısınız.➤ Su kaynama noktasına geldiği zaman suya unu eklemelisiniz.➤ Su yerine süt kullanabilirsiniz veya yarım ölçü süt ve yarım ölçü su da

<ul style="list-style-type: none"> karıştırarak pişiriniz. ➤ Ateşten alıp ılımaya bırakınız. ➤ Yumurtaları birer birer yediriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> kullanabilirsiniz. ➤ Unun elenmiş olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Pişirirken tahta kaşık kullanmalısınız. ➤ Yakmadan pişirmek için sürekli karıştırmalısınız. ➤ Hamuru ateşten alır almaz başka bir kaba almalısınız. ➤ Eğer hamur sertse ve yer yer çatlamalar görülüyorsa 2 yemek kaşığı şurup eklemelisiniz. ➤ Hamurun ele yapışan bir durumda olmasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bir tava içerisine yağı hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yağı ısıtmamalısınız. ➤ Hazırlanan hamurların soğuk yağa atılması gerektiğini unutmamalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru pişirmeye hazırlayınız. ➤ Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak hamuru yuvarlatınız. ➤ Yarım cm inceliğe getirerek yarım ay şeklinde kapatınız. ➤ Hamurun ortasına hafifçe bastırınız. ➤ Hazırlanan parçaları soğuk yağın içine atınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru şekillendirirken hamurun bir bütün halinde olmasına ve hamurda çatlaklıkların olmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Tavaya 2/3' sini dolduracak kadar hamur koymalısınız. ➤ Şekillerinin düzgün olmasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dilberdudağı hamurunu kızartınız. ➤ Hamurları koyduğunuz tavayı ateşe koyunuz. ➤ Hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar tavayı hafif hafif sallayınız. ➤ Hamurları spatula ya da çatalla çeviriniz. ➤ Çevrilen taraf da sararınca ateşi hafifletiniz. ➤ Pembeleşinceye kadar kızartınız. ➤ Her iki tarafı da aynı şekilde kızartınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Başlangıçta orta hararetili ateş kullanmalısınız. ➤ Hamurların alt kısmı sararınca hamurları çevirirken bastırmamaya dikkat etmemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dilberdudağını şurupla tatlandırınız. ➤ Kızaran hamurları şuruba atınız. ➤ Hamurları şurupta 5 dakika bekletiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurubun soğuk olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Kızaran hamurun yağını süzdürerek şuruba atmalısınız. ➤ Kızaran hamuru şurup içerisinde fazla bekletmemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tatlıyı servise hazırlayınız. ➤ Tatlıları, 2-3 tanesi bir porsiyon olacak şekilde tabaklayınız. ➤ Tatlıları süsleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Süslemede tarçın, file fındık, Antep fıstığı ve badem, taze kaymak, krem şanti kullanabilirsiniz. ➤ Yenilebilir otlar (nane gibi) kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdakilerden cümlelerin karşısına ifade doğru ise D yanlış ise Y yazınız.

1. () Pişirilerek yapılan hamurların şurupları mayalı hamurların şuruplarından daha kıvamlıdır.
2. () Lokma hamuru pişirilerek de hazırlanan bir tatlı çeşididir.
3. () Pişirilerek hazırlanan hamurlar kızgın yağa atılmaz.
4. () Pişirilerek yapılan hamurlarda yumurta eklendikten sonra hamur hâlâ sertse birkaç kaşık şurup ilave edilir.
5. () Pişirilerek hazırlanan hamurları kızartmaya ilk başlarken ateş çok hafif hararete olmalıdır.
6. () Pişirilerek yapılan hamur tatlılarının tüm çeşitlerinde aynı kıvamda şurup kullanılır.
7. () Tulumba tatlısının şurupta bekletme süresi ne kadar uzun olursa o kadar iyidir.
8. () Hanımğöbeği tatlısı şurupla tatlandırılırken pişen sıcak hamur, sıcak şuruba atılmalıdır.

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 **Piştirilerek Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar** konusunda öğrendiklerinizle beraber piştirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılara uygun tatlı yapınız.

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. Temizlik ve arındırma kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Uygun araçları seçtiniz mi?		
3. Esas gereçleri seçtiniz mi?		
4. Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
5. Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
6. Kullanacağın gereçlerin ısılarını kontrol ettiniz mi?		
7. Pişirme esaslarını uyguladınız mı?		
8. Şurubu uygun kıvamda hazırlayıp soğuttunuz mu?		
9. Pişen ürünü şurupta yeterince beklettiniz mi?		

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 reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çırpılarak yapılan hamur tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food ve pastane mutfaklarında çırpılarak yapılan hamur tatlıları çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran, fast-food, pastane mutfaklarında çırpılarak yapılan hamurlardan hazırlanan tatlıların yapım tekniklerini araştırınız.
- Ticarî mutfaklarda uygulanmakta olan çırpılarak yapılan hamur tatlıları çeşitlerini ve bunların yapım yöntemlerini araştırınız.
- İnternette, çırpılarak yapılan hamur tatlıları çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde varsa çırpılarak yapılan hamur tatlılarını araştırınız.

3. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar besin değeri açısından enerji değeri yüksek olan karbonhidratlı yiyecekler grubuna girer.

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar daha çok kekler, pandispanyalar ve yaş pastaların (gatoların, ruloların, batonların) hazırlanmasında kullanılır.

Pandispanya tüm yaş pastaların ana hamurudur.

Pasta ve kekin hamurunun hafif olması; yumurta kokmamasına ve yağ oranının az olmasına bağlıdır.

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünler, görünümü ve lezzeti açısından herkes tarafından sevilerek tüketilen yiyeceklerdendir.

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünlerin bazen hamurlarına, bazen dış kısımlarına ya da ara katlarına çeşitli gereçler (kakao, Hindistan cevizi, çeşitli kremler, meyveler, çikolatalar, kuruyemişler) ilave edilerek lezzet, görüntü, renk açısından zenginleştirilebileceği gibi besin değeri de artırılır.

Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlanırken kullanılan araçlar, mayalı hamurlarda kullanılan araçlar ile aynıdır. Pişirme yöntemi olarak ise fırında pişirme yöntemi kullanılmaktadır.

3.1. Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

3.1.1. Revani (6 kişilik)

➤ Gereçler

Hamuru için

- 6 yumurta
- 3 büyük kahve fincanı ince irmik
- 3 büyük kahve fincanı un (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Şurubu için

- 5 su bardağı şeker (bu miktardan 5 yemek kaşığı alınarak hamurda kullanılır)
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

İşlem basamakları

- Tepsi yağlanır, unlanır.
- Beş yemek kaşığı şeker ile yumurtalar iyice koyulaşınca kadar çırpılır.
- Unla irmik iyice karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir ve hafifçe karıştırılır.
- Karışıma, vanilya ve limon kabuğu rendesi eklenir.
- Karışım, yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Aynı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
- Şurup, fırından çıkan revaniye sıcak dökülür ve revaninin şurubu daha iyi emmesi için tekrar fırına verilir.
- Revani iki dakika daha fırınlanarak fırından çıkartılır.
- Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur (Fotoğraf:3.1 ve 3.2).
- Tatlı, bir gün bekletilirse tam istenilen kıvamda olacaktır.



Fotoğraf 3.1: Servise hazırlanmış revani



Fotoğraf 3.2: Revani tabakta

➤ **Un revanisi (6 kişilik)**

Gereçler

Hamuru için

- 6 yumurta
- 6 kahve fincanı un
- 6 kahve fincanı şeker
- 1 paket vanilya (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Şurubu için

- 5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Tepsi yağlanır, unlanır.
- Şeker ile yumurtalar iyice koyulaşmaya kadar çırpılır.
- Un, vanilya, limon kabuğu rendesi karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir hafifçe karıştırılır.
- Yağlanmış tepsie dökülerek önceden ısıtılmış orta hararettteki fırında pişirilir.
- Ayı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.

- Fırından çıkan revaniye ılık olarak dökülür.
- Revaninin şurubunu daha iyi çekmesi için revani fırında 2 dakika daha bekletilebilir.
- Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenecek servise sunulur.
- Tatlı, dilimlenerek servise alınır.

Yağlı revani (6 kişilik)

Gereçler

Hamuru için

- 1 su bardağı (250 g) tereyağı veya margarin
- 2 su bardağı (300 g) ince irmik
- 4 yumurta
- 2 çorba kaşığı ılık su veya süt (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için

- 5 su bardağı şeker
- 3,5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Porselen bir kapta tereyağı veya margarin avuç arasında ezilerek ağartılır.
- Bir kap içerisindeki ılık suyun içine porselen kap koyulur, yağ birkaç dakika yumuşatılır ve alınır.
- İrmik eklenerek eze eze yarım saat yoğrulur.
- Karışıma ılık süt veya su eklenir.
- Yumurtalar ayrı bir yerde koyulaşmaya kadar çırpılır ve eklenir.
- Hepsini karıştırılarak yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülür.
- Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
- Revaninin üzeri kızarıncaya fırından çekilerek şurubun 2/3' si üzerine gezdirilir.
- Hafif hararetli fırında 10 dakika daha pişirilir.
- Bu arada kalan şurup ateşte biraz daha koyulaştırılır.
- Şurup, kaynar hali geçince fırından çıkan revaniye dökülür.
- Tatlının üzerine bir tepsi ya da kapak kapatılarak tatlı soğumaya bırakılır.
- Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenecek servise sunulur.



Fotoğraf 3.3: Servise hazırlanmış revani



Fotoğraf 3.4: Servise hazırlanmış revani

Süngeriyeye (6 kişilik)

➤ Gereçler

Hamuru için

- 5 yumurta akı
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı tereyağı ya da margarin
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için

- 5 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.
- Yumurta akları nişasta ile kar gibi oluncaya kadar çırpılır.
- Katılaştınca un, limon kabuğu rendesi ve vanilya eklenir.
- Kızdırılmış yağa kaşıkla lokmalar dökülür.
- Altın sarısı renkte kızarıncaya alınarak ılık şuruba atılır (tatlı sıcak, şurup ılık olmalıdır)
- Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.
- Tatlı soğuyunca servise alınır.

3.1.2.Yoğurt Tatlıları

Yoğurt tatlısının yapımı da diğer tatlılarda olduğu gibi yörelere göre farklılık göstermektedir. Genelde uygulanan yöntemle göre yumurtalar çırpılarak hamuru hazırlanır. (Fotoğraf 3.5 ile 3.6).



Fotoğraf 3.5: Tepside yoğurt tatlısı



Fotoğraf 3.6: Yoğurt tatlısı

➤ Yoğurt tatlısı 1 (5 kişilik)

Gereçler

Hamuru için

- 400 g yoğurt
- 600 g (3 ¼ su bardağı) irmik
- 6 adet yumurta
- 125 g (½ su bardağı) toz şeker
- 125 g (1 su bardağı) un
- 40 g (2 tepeleme çorba kaşığı) buğday nişastası
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için

- 450 g (1 4/5 su bardağı) toz şeker
- 750 ml (3 su bardağı) su
- ½ adet limon suyu

İşlem basamakları

- Fırın 180° C’de ısıtılır.
- Yoğurdu ısıtmak için benmari kabı ya da iç içe iki tencere kullanılacaksa büyük tencerenin ¼’ ü su ile doldurulur.
- Ateşe oturtularak 1 taşım kaynatıldıktan sonra ateş kısılır.
- Diğer küçük kabı büyük tencerenin içine yerleştirdikten sonra yoğurt koyulur.
- Yoğurt karıştırılarak yoğurdun ılıması sağlanır.
- Yoğurt ılıdıktan sonra üstteki yoğurt kabı ateşten alınarak içine irmik yedirilir.
- Ateşteki tencerenin üzerine temiz bir kap daha yerleştirilerek yumurta ve şeker, koyu kıvama gelene kadar çırpılır.
- Çırpılmış yumurtaya önce irmik yoğurt karışımı sonra da un ve nişasta eklenir.
- Fazla karıştırmadan yağlanmış fırın tepsisine boşaltılır.
- Karışım, sıcak fırında 40 dakika pişirilir.
- Bu arada şeker, su ve limon suyu bir taşım kaynatıldıktan sonra karışımın altı kısılır.
- Karışım, 4-5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak ılımaya bırakılır.
- Fırından çıkan tatlımın üzerine ılık şurup dökülerek tatlı soğuyuncaya kadar tepside dinlendirilir.
- Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.
- Tatlı, dilimlenerek servis yapılır (Fotoğraf 3.7).



Fotoğraf 3.7: Servise hazırlanmış yoğurt tatlısı

➤ **Yoğurt tatlısı 2 (5 kişilik)**

Gereçler

Hamuru için

- 75 g ince irmik
- 75 g toz şeker
- 115 g yoğurt
- 115 g un
- 7 g kabartma tozu
- 3 adet yumurta
- 5 g krema
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için

- 500 g şeker
- 500 ml su
- ½ limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve karışım soğumaya bırakılır.
- Fırın 180° C' de ısıtılır.
- Yumurta ve toz şeker iyice çırpılarak yoğurt eklenir.
- Un, irmik, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve vanilya ile iyice karışması sağlanır. Karışım, yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülerek sıcak fırına sürülür.
- 20-25 dakika pişirilerek fırından alınır.
- Fırından çıkan tatlının üzerine 2-3 dakika sonra soğuk şurup dökülerek tatlı 20 dakika daha dinlendirilir.
- Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.
- Tatlı, dilimleyip süslendikten sonra servis yapılır.

3.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.
- Pişirme esnasında hamurun üzeri sertleşinceye kadar fırının kapağını açmamaya dikkat etmek gerekir.
- 180 °C' de önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.

3.3. Şurup Kullanma

- Çırpılarak hazırlanan hamur tatlılarının şurupları kıvamlı şuruptur.
- Pişirilerek yapılan hamur tatlılarının şuruplarından daha kıvamsız olup mayalı hamur tatlılarının şuruplarına göre ise daha kıvamlıdır. Ancak her iki şekliyle de kullanılabilirler.
- Pişirilen hamur fırından çıkarıldıktan sonra şurup, ılık olarak ilave edilmelidir.
- 20-30 dakika hamurun şurubu çekmesi için yeterlidir.
-

3.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

Yoğurt tatlılarının süslenmesinde genel olarak:

- Portakal sosu ve diğer meyve sosları
- Çikolata parçacıkları
- Krema
- Krem şanti
- Çeşitli karamel çubukları
- Meyve şekerlemeleri
- Kıyılmış Antep fıstığı, badem, fındık ve Hindistan cevizi kullanılabilir.
-

Süsleme yapılan tatlı, tabağa konularak servise hazır hale getirilir.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Uygulama atölyesinde, **Tatlı yapım teknikleri** dersinde aynı grupta uygulama yapacak olan Kadir ve Cihan malzeme paylaşımı yapmıştır. Yapılan malzeme paylaşımını dikkate almayan Kadir okula malzeme getirmemiştir. Malzeme getirmediğini gören öğretmen Rıdvan öğrencileri uyarmıştır.

Olay yeri : Uygulama Atölyesi

Kişiler : 11. Sınıf öğrencisi Kadir, 11. Sınıf Öğrencisi Cihan

Yukarıda kısaca anlatılan olaydan çıkabilecek olumlu sonuçları sınıfta arkadaşlarınızla birlikte canlandırma yaparak tartışınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hamur tatlıları konusunda öğrendiklerinizle aşağıdaki uygulamayı yapınız.

➤ Revani

Öneri: Ölçü 6 porsiyonluktur. Daha az miktar da hazırlayabilirsiniz.

Gereçler:

Hamuru için:

- 6 yumurta
- 3 büyük kahve fincanı ince irmik
- 3 büyük kahve fincanı un (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için:

- 5 su bardağı şeker (bu miktardan 5 yemek kaşığı alınarak hamurda kullanılır)
- 3 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalısınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ İş giysilerinizi giymelisiniz. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapmalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Mikser, çırpma teli, yumurta tenceresi, fırın, ocak, kâse, bıçak, terazi, elek, ölçü kabı ve kepçeyi tezgaha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız ➤ Tepsiyi yağlayınız ve unlayınız. ➤ Fırını ısıtınız.	➤ Gereçleri tezgâha sırayla yerleştirmelisiniz. ➤ Hamur hazır olduğunda beklemenin kabarmayı olumsuz etkileyeceğini unutmamalısınız. ➤ Ovalex türü hazır katkı maddeleri kullanacaksanız miktarını dikkatli ayarlamalısınız. ➤ Ovalex türü katkı maddeleri kullandığınızda hamurun -çok uzun süre olmamak kaydıyla- beklemesinin kabarmasını olumsuz etkilemeyeceğini unutmamalısınız.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ 5 yemek kaşığı şeker ile yumurtaları iyice koyulaşınca kadar çırpınız. ➤ Unla irmiği hamura ekleyiniz. ➤ Limon kabuğu rendesi ve vanilyayı ilave ediniz. ➤ Kalıba ya da tepsiye hamuru dökünüz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovalex türü katkı maddelerini hamura ilk aşamada eklemelisiniz. ➤ Çırpma işleminin bittiğini anlamak için çırpma telini kaldırmalısınız, eğer hamurun üzerine düşen son parçalar hamurda katı bir yükseklik oluşturmuşsa olmuş demektir. ➤ Unu elemelisiniz ve irmikle karıştırmalısınız. Limon kabuğu rendesi ve vanilyayı ilave edip karıştırmalısınız. ➤ Hamuru dipten alarak tencereye hafifçe vurmak suretiyle karıştırmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurubu hazırlayınız. ➤ Su, şeker ve limon suyu ateşe konarak kaynamaya bırakınız. ➤ Kaynadıktan 2 dakika sonra ateşten alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şekeri suyun içinde kaynamaya bırakmalısınız. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısmayı unutmamalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Revaniyi 180-200°C’de ısıtılmış fırında pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Koyu hardal sarısı renkte kızarmış olmasına dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fırından çıkan revaniye şurubu sıcak dökünüz. ➤ Tekrar fırına veriniz. ➤ 2 dakika daha fırınlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurubu revaniye sıcak olarak dökmelisiniz. ➤ Tatlandırılan revaninin bir gün bekletilmesi, revanın tadını olumlu etkileyeceğini unutmayınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tatlıyı servise hazırlayınız. ➤ Dilimleyiniz. ➤ Süsleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Süslemede tarçın, file fındık, Antep fıstığı, badem ve taze kaymak kullanabilirsiniz. ➤ Yenilebilen otlar (nane gibi) kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarından biridir?
 - A) Revani
 - B) Lokma tatlısı
 - C) Tulumba tatlısı
 - D) Baba tatlısı
 - E) Hanımgöbeği
2. Hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarını pişirirken dikkat edilecek noktalardan biri değildir?
 - A) Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.
 - B) Fırının kapağı ilk 15 dakika açılmamalıdır.
 - C) Hazırlanan tatlılar soğuk fırına atılmalıdır.
 - D) Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.
 - E) Hamur hazırlandıktan sonra bekletilmeden pişirilmelidir.
3. Çırpılarak yapılan hamur tatlılarında şurup kıvamının nasıl olması gerektiği aşağıdakilerden hangisinde verilmiştir?
 - A) Kıvamlı
 - B) Kıvamsız
 - C) Orta kıvamlı
 - D) Yoğun kıvamlı
 - E) Yapılan tatlıya göre değişir
4. Çırpılarak yapılan hamur tatlılarında yapılan işlemlerden aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?
 - A) Yumurta ve şeker, şeker eriyinceye kadar çırpılır.
 - B) Unsu yapıdaki malzemeler elenmez, elenirse hamur kabarmaz.
 - C) Eklenen bütün malzemeler oda ısısında olmalıdır.
 - D) Tarif dışında malzeme eklenmemelidir.
 - E) Tatlıyı hazırlarken yapılacak ilk işlem şerbeti pişirmektir.
5. Çırpılarak hazırlanan hamur tatlılarında pişirme derecesi aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) 100
 - B) 130
 - C) 140
 - D) 150
 - E) 180

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 **Çırpılarak Yapılan Hamur Tatlıları** konusunda öğrendiklerinizle çırpılarak yapılan hamur tatlılarına uygun tatlı yapınız.

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 uyarak hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Uygun araçları seçtiniz mi?		
3. Esas gereçleri seçtiniz mi?		
4. Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
5. Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
6. Kullanacağınız gereçlerin ısılarını kontrol ettiniz mi?		
7. Yumurta ile şekerin çırpma kıvamını iyi ayarladınız mı?		
8. Fırını önceden ısıttınız mı?		
9. Ürünü uygun sürede pişirdiniz mi?		
10. Ürünü uygun gereçlerle 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 istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde bisküvi hamurundan tatlılar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food ve pastane mutfaklarında bisküvi hamurundan hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food, pastane mutfaklarında bisküvi hamurundan hazırlanan tatlılarının yapım tekniklerini araştırınız.
- Yörenizde yapılmakta olan bisküvi hamurundan hazırlanan tatlıları araştırınız.

4. BİSKÜVİ HAMURUNDAN YAPILAN TATLILAR

Hazırlanan bisküvi hamurunun tekniğine uygun şekil verilip fırında pişirildikten sonra şerbete batırılmasıyla elde edilen hamur tatlısıdır.

Geleneksel Türk tatlıları arasında şerbetli tatlılar önemli bir yere sahiptir. Hafif bir şerbetli tatlı olan şekerpare, yapımı kolay ve gösterişli bir tatlı olduğu için özel günlerde ve bayramlarda tercih edilir.

4.1. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri

- **Şekerpare**

Tekniğine uygun olarak hazırlanan bisküvi hamurunun, ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp, yuvarlak biçimde şekil verildikten sonra fırına koymadan önce, üstlerine tuzsuz fındık, fıstık, badem, ceviz vb. kuruyemişlerden birer adet konularak yapılan şerbetli tatlıdır.



Fotoğraf 4.1: Pişmiş şekerpare örnekleri

➤ Kalburabastı

Türk mutfağının gelenekselleşmiş lezzeti olan kalburabastı, eskiden ince gözlü buğday kalburu kullanılarak yapıldığından adını buradan almıştır. Günümüzde kalburun yerini uygun gözlü rende, kevgir veya süzgeçler almıştır.



Fotoğraf 4.2:Kalbur



Fotoğraf 4.3:Kalbur



Fotoğraf 4.4:Kalburabastı

Hazırlanan kurabiye hamurunun, ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp orta kısmına küçük parçalar halinde ceviz içi yerleştirildikten sonra kalbur üzerinde rulo şeklinde sarılması ile şekil verilen şerbetli tatlıdır.

4.1.1. Şekerpare (6 kişilik)

Gereçler

Hamuru için

- 125 gram oda ısısında margarin
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 3 çorba kaşığı silme irmik
- 1 adet yumurta
- 1,5-2 su bardağına yakın un
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı silme kabartma tozu
- 1 çay bardağı fındık

Şurubu için

- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 4-5 damla limon suyu

İşlem basamakları

- Karıştırma kabına yağ ve pudra şekeri koyulup karıştırılır.
- Yumurta ilave edilip tekrar karıştırılır.
- İrmik, kabartma tozu, vanilya ve un azar azar ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.
- Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünden biraz büyük parçalar kopartılıp elde yuvarlanır.
- Üzerleri çok hafif düzeltilip ortalarına birer bütün fındık içi yerleştirilir.
- Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı rengini alana kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir.
- Şurup için derin tencereye su ve şeker konularak yaklaşık 10-15 dakika arası pişirilir.
- İndirmeye yakın limon suyu eklenir. 2-3 dakika daha pişirilir.
- Pişen şerbet ılımaya bırakılır.
- Pişen şekerpareler fırından alınıp 2 dakika kadar bekletildikten sonra ılık şerbet üzerine kepçe yardımı ile gezdirilir.

4.1.2. Kalburabastı (6 kişilik)

Gereçler

Hamuru için

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı yoğurt

- 2 yemek kaşığı irmik
- Yarım paket (125) g tereyağı veya margarin
- 1,5 çay kaşığı karbonat
- 3,5 su bardağı un (yaklaşık)

Şurubu için

- 2,5 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker
- Birkaç damla limon suyu

İşlem basamakları:

- Öncelikle kalburabastı tatlısının şerbeti hazırlanır. Bunun için şeker ve su, küçük bir tencereye alınarak kaynamaya bırakılır.
- Yaklaşık 15 dakika kaynadıktan sonra birkaç damla limon suyu eklenip 4-5 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.
- Daha sonra, oda sıcaklığındaki tereyağı ve diğer malzemeler bir kaba alınarak hamur yoğrulur.
- Hamurdan, iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak elle yuvarlatılır.
- Top haline gelen hamur, kalbur üzerine bastırılarak elle açılır.
- Ortasına dövülmüş ceviz içinden bir miktar yerleştirilir ve hamurun kenarları ortada birleştirilerek iyice kapatılır.
- Hazırlanan tatlı, ters çevrilerek kalburdan alınır ve fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.
- Elde edilen hamur, yeterince yağlı olduğundan tepsinin yağlanmasına ihtiyaç yoktur.
- Tüm hamur şekillendirildikten sonra önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişmeye bırakılır.
- Tatlılar güzelce kızardıktan sonra fırından alınarak sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir.
- Birkaç saat dinlendirildikten sonra kalburabastı servis edilebilir.
- Servis edilirken -isteğe bağlı olarak- Antep fıstığı veya Hindistan cevizi ile süslenebilir.

4.2. Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Hamur fazla yoğrulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda yapısındaki yağı bırakır (kusar), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.
- Malzemeler, katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.
- Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmez. Fazla un hamuru katılaştırır ve ürün kalitesini olumsuz etkiler.
- Hamurun sertleşmesi isteniyorsa hamuru daima soğutun. Bu işlem strece sarılarak buzdolabında yapılmalıdır.
- Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlanmadan önce mutlaka elenmelidir.

- Hamur hazırlamada kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. Kaliteli malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.
- Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.
- Ürünlerin üzerine yumurta sürmek gerekirse yumurta sarısını iyice çırpınız. Daha sonra yumurtanın akmamasına dikkat ederek yumurta sarısını kaliteli kıl fırça ile sürünüz.
- Tariflerde kullanılacak fındık, fıstık, ceviz, badem gibi yardımcı gereçleri kullanmadan önce tatlarını tazelemek için kenarları hafif yüksek tepsiye tek kat koyarak fırınlayınız. (Örneğin; fındıkları 175 -185 C derece ısıtılmış fırında 6-9 dakika fırınlayınız.) Soğutarak tariflerde kullanınız (Bu işlemi kalın tabanlı teflon tavada da soteleyerek yapabilirsiniz.).
- Hamura başlamadan önce şerbet hazırlanmalıdır. Şerbet; soğuk, tatlı, ılık ya da sıcak olmalıdır.
- Hazırlanan hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır.
- Kalburabastıya şekil verirken kalbur, kevgir ya da rende kullanılabilir.
- Hazırlanan hamurun boyutu ceviz büyüklüğünde olmalıdır.
- Hamura verilen şekiller aynı olmalı, boyut farklılıkları hamurun eşit şekilde pişmemesine neden olur.

4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Fırınınızı ortalama 10 dakika önceden ısıtınız. Yağlı hamurla hazırlanan ürünleri asla soğuk fırına koymayınız.
- Kurabiyeler kısa sürede pişer. Ürün pişerken sık sık kontrol ediniz.
- Pişen ürünleri fırın ısısında bırakmayınız. Hemen çıkardığınız bisküvi ve kurabiyelerinizi spatula yardımı ile kaldırınız. Bu işlemi yapmazsanız ürünler pişmeye devam eder ve ürünlerin altı yanabilir.
- Piştikten sonra kurabiyeler, tel ızgaranın üzerine konulmalıdır. Bu işlem kurabiyelerin nemli olmasını önler.
- Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.
- Kurabiyeleri pişirme esnasında çok düşük ve çok yüksek ısı kullanmamalısınız.
- Birden fazla tepsiye hazırlanmış kurabiyeleri, fırına girinceye kadar üstünü örterek soğuk oda veya buzdolabında bekletiniz.
- Keserek konan kurabiyeleri en az 3-4 cm ara ile yerleştiriniz. Tarifte verilen fırın ısısına ve süresine dikkat ediniz. Kesilmiş kurabiyelerin altı kızarıp yan kenarları da hafif kızardığında kurabiyeler pişmiştir.
- Fırının ısısının düşük olması kurabiyede istenmeyen yayılmalara neden olur. Yüksek ısı ise yayılmayı önler ama kurabiyenin çabuk yanmasına neden olur. O nedenle uygun ısının seçilmesi çok önemlidir.
- Çok yumuşak hamur ile hazırlanan ürünler, pişme sırasında yayılır.
- Hamur piştikten sonra fırından çıkar çıkmaz şerbet ile buluşturulmalıdır.
- Hazırlanan her hamura mutlaka şerbet yedirilmelidir.

4.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

➤ **Hacim**

Kabartıcı etkisi ile hacim olarak büyümüş ve verilen şeklin değişmemiş olması gerekir.

➤ **Renk**

Pişmiş ve şurupla tatlandırılmış ürünün rengi koyu altın sarısı renginde olmalıdır.

➤ **Pişmişlik**

Ürünün içi hamur kalmamalı, dış görünüşünde ise yumuşak bir hamur görüntüsü olmamalıdır. Ayrıca tatlı, şurubunu çekmiş bir görünümde olmalı, kuru görünmemelidir.

4.5. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Hazırlanan tatlıya uygun süsleme gereci kullanılmalıdır.
- Kullanılan süsleme, ürünün tadını etkilememelidir.
- Süslemek için tuzsuz ceviz, fındık fıstık, Hindistan cevizi, uygun meyveler kullanılabilir.



Fotoğraf 4.5: Kalburabastı

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak **Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlılar** konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamayı yapınız.

➤ Şekerpare (6 kişilik)

Gereçler

Hamuru için

- 125 gram oda ısısında margarin
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 3 çorba kaşığı silme irmik
- 1 adet yumurta
- 1, 5-2 su bardağına yakın un
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı silme kabartma tozu
- 1 çay bardağı fındık

Şurubu için

- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 4-5 damla limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ İş giysilerinizi giymelisiniz. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapmalısınız. ➤ Ekonomik çalışmaya özen göstermelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Uygulama esnasında kullanacağınız araçları sırasıyla tezgâha almalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri tezgâha sırayla yerleştirmelisiniz.
➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ Elde edilen hamuru ceviz büyüklüğünde koparıp avuç içinde şekil veriniz.	➤ Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde etmeye çalışmalısınız. ➤ Şekil verilen hamuru yağlanmış tepsiye dizmelisiniz.
➤ Şurubu hazırlayınız. ➤ Su ve şekeri ateşe koyunuz, 10-15 dakika kaynatınız. ➤ İndirmeye yakın limonu ekleyip 2-3 dakika daha kaynatınız.	➤ Şekeri suyun içinde eriyinceye kadar kaynatmalısınız. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısmayı unutmamalısınız. ➤ Şurubu ılımaya bırakmalısınız.
➤ Pişen şekerpareleri 2-3 dakika bekllettikten sonra üzerine şerbeti gezdiriniz.	➤ Şurubun kaynar olmamasına dikkat etmelisiniz.
➤ Hazırlanan şekerpareyi servise hazırlayınız.	➤ Süslemek için isterseniz fıstık serpiştirebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi bisküvi hamurundan hazırlanan tatlılar arasında yer alır?
A) Şekerpare
B) Baklava
C) Şöbiyet
D) Revani
E) Parfe
2. Aşağıdakilerden hangisi bisküvi hamurundan hazırlanan tatlılar arasında yer alır?
A) Künefe
B) Aşure
C) Şöbiyet
D) Helva
E) Kalburabastı
3. Aşağıdakilerden hangisi şekerpare yapımında kullanılan malzemeler arasında yer almaz?
A) İrmik
B) Kabartma tozu
C) Margarin
D) Maya
E) Yumurta
4. Aşağıdakilerden hangisi kalburabastı tatlısına şekil vermede kullanılan malzemeler arasında yer almaz?
A) Kevgir
B) Kopat
C) Rende
D) Kalbur
E) Süzgeç
5. Aşağıdakilerden hangisi kalburabastı yapımında kullanılan malzemeler arasında yer almaz?
A) Sıvıyağ
B) Karbonat
C) İstant maya
D) Margarin
E) Yoğurt

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 **Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlılar** konusunda öğrendiklerinizle beraber konuya uygun şekerpare tatlısını yapınız.

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 olarak hazırlığınızı yaptınız mı?		
2.	Uygun araçları seçtiniz mi?		
3.	Esas gereçleri seçtiniz mi?		
4.	Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
5.	Gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
6.	Şurubunu tam kıvamında hazırlayıp soğuttunuz mu?		
7.	Şekerpare tatlısını şurubunda yeterince beklettiniz mi?		
8.	Şekerpare tatlısını yeterince süslediniz mi?		

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

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hamur tatlısı yapınız.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Mayalı hamurlardan tatlı hazırlamada kullanılan araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
2. Mayalı hamurlardan yapılan tatlı çeşitlerini hazırladınız mı?		
3. Süsleyerek servise hazır hale getirdiniz mi?		
4. Pişirilerek yapılan hamurdan tatlılar hazırlarken kullanılan araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
5. Pişirilerek yapılan hamurdan tatlılar hazırladınız mı?		
6. Süsleyerek servise hazır hâle getirdiniz mi?		
7. Çırpılarak yapılan hamurdan tatlılar hazırlarken kullanılan araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
8. Pişirilerek yapılan hamurdan tatlılar hazırladınız mı?		
9. Süsleyerek servise hazır hale getirdiniz mi?		
10. Bisküvi hamurundan yapılan tatlıları hazırlarken kullanılan araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
11. Bisküvi hamurundan yapılan tatlıları hazırladınız mı?		
12. Süsleyerek servise hazır hale getirdiniz mi?		

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 FAALİYETLERİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	C
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETLERİ 2'İN CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Yanlış
3	Doğru
4	Doğru
5	Yanlış
6	Doğru
7	Yanlış
8	Yanlış

ÖĞRENME FAALİYETLERİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	A
4	B
5	E

ÖĞRENME FAALİYETLERİ 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	E
3	D
4	B
5	C

KAYNAKÇA

- FAHRİYE Hadiye, Tatlıcıbaşı, Bates Kültür Yayınları, İstanbul, 2002.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III**, MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- HALICI Nevin, **Türk Mutfağı, Güven Matbaası**, Ankara, 1990.
- SEZER Erol, **Feastanbul Modern Türk Yemekleri**, Geniş Yayın Grubu, İstanbul, 2005.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları**, Şekerbank&Radikal, İstanbul, 2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank&Radikal, İstanbul, 2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Şefin Sofrası**, UBF.
- TÜTER Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 1**, İnkılap Yayınları