

**TC  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**KIYMETLİ SEBZELERİN SERVİSİ**

**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.....	i
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. KUŞKONMAZ SERVİSİ .....	3
1.1. Kuşkonmaz Yemekleri Çeşitleri.....	4
1.2. Kuşkonmaz Yemeklerinin Kuveri .....	7
1.3. Kuşkonmaz Yemeklerinin Garnitürleri .....	1
1.4. Kuşkonmaz Yemeklerinin Sosları .....	2
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	4
UYGULAMA FAALİYETİ.....	5
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	6
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	7
2. ENGİNAR servisi .....	7
2.1. Enginar Yemekleri Çeşitleri .....	8
2.2. Enginar Yemeklerinin Kuveri.....	16
2.3. Enginar Yemeklerinin Garnitürleri .....	22
2.4. Enginar Yemeklerinin Sosları.....	23
UYGAMA FAALİYETİ.....	26
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	27
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	28
CEVAP ANAHTARLARI.....	29
KAYNAKÇA .....	30

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL</b>	<b>Servis</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Kıymetli Sebzelerin Servisi</b>
<b>MODÜLÜN SÜRESİ</b>	40/20
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye kıymetli sebzelerin servisini yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapabileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde enginar yemeklerinin servisini yapabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortam:</b> Servis atölyesi. <b>Donanım:</b> Kuver takımları, kuşkonmaz maşası, kuşkonmaz özel servis kabı, kuşkonmaz tavası, kaşık, tabaklar.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrencimiz,

Öğrenim gördüğünüz alan, ülkemizde geniş iş olanakları sağlayan, istihdam yaratan hizmet endüstrisidir. Bu hizmet endüstrisinde birinci amaç müşteriye memnun etmektir. Bunu da güler yüzle yapmak şarttır. Otellerde ve restoranlarda yemek servisi çok önemlidir ve servisin kurallarına uygun yapılması gerekir. Bu bireysel öğrenme materyali, sebze yemeklerinin servisini kurallara uygun olarak yapabilmenizi sağlayacak bilgiler içermektedir.

Bu bireysel öğrenme materyali, okul uygulamalarında, beceri eğitimlerinizde ve sonraki meslek hayatınızda özel servis gerektiren sebze yemeklerinin servisi hakkında teorik ve pratik bilgileri kazanmanızı sağlayacaktır. Ayrıca bu bireysel öğrenme materyalinden kıymetli sebze yemeklerinin çeşitleri, kuverleri, garnitürleri, sosları, kuverlerin şekilleri ve servisin nasıl yapıldığı konusundaki bilgileri de edineceksiniz.

Bu bireysel öğrenme materyali ile özel servis gerektiren kıymetli sebze yemeklerini konuklara sunma yeterliliği kazanacaksınız.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde kuşkonmaz yemeklerinin servisini yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- İnternet'ten ve çevrenizdeki otellerden kuşkonmaz yemek çeşitlerini araştırınız.
- Kuşkonmaz yemeklerinin kuverini araştırınız.
- Kuşkonmaz yemeklerinin garnitürlerini araştırınız.
- Kuşkonmaz yemeklerinin soslarını araştırınız.

## 1. KUŞKONMAZ SERVİSİ



Fotoğraf 1.1: Yeşil, beyaz ve menekşe kuşkonmaz

Kuşkonmaz, sapı toprak altında bulunan ve yenilebilir kısmı **tomurcuk** olarak adlandırılan bir sebzedir. En lezzetli olduğu zamanlar mart ile haziran arası olan kuşkonmazın üç ayrı cinsi yetiştirilir. Her çeşit toprakta kolayca yetişen beyaz kuşkonmaz, en çok Belçika’da üretilir. Büyük ve yumuşak olan bu türün belirgin bir lezzeti yoktur. Menekşe kuşkonmaz ise kuşkonmazın İtalya’da yetiştirilen kokulu ve rengi mora çalan bir çeşididir. Meyvemi bir tada sahiptir. Yeşil kuşkonmaz, kuşkonmazın en yaygın türüdür. Yeşil kuşkonmazın boyu 15 cm’ye ulaştığında toplanır. Yeşil kuşkonmaz lüks tüketime giren bir üründür. Taze kuşkonmaz; sert, bükülmez, tek renkte ve kırıldığı zaman parlak bir kesite sahip olmalıdır, nemli bir beze sarılı olarak 3 gün kadar tazeliğini korur. Besleyici değeri yüksek olmayan kuşkonmazın 100 gramı 25 kalori içerir. Düşük kalorili olduğu için şişmanlatmaz. A ve C vitaminleri bakımından çok zengindir.

İyi bir idrar söktürücü olan kuşkonmaz, idrar yollarını temizler ve vücutta oluşan ödem şişliklerini gidermeye yardımcı olur. Hazmı kolaylaştırır. Sinirleri kuvvetlendirir ve zihin yorgunluğunu giderir. Diş ağrısını hafifletir. Gözleri ve kalbi kuvvetlendirir. Karaciğer ve böbreklerin düzenli çalışmasına yardımcı olur. Kanı temizler, kandaki şeker oranını düşürür. Egzama ve sivilcede faydalıdır. Cilde canlılık verir.

Yetiştirilmesi zahmetli olduğu için pahalı bir sebzedir. Sebzeler genellikle taze ve konserve olarak diğer yemeklerin yanında garnitür olarak verilir. Kuşkonmazla yapılan yemek çeşitleri gün geçtikçe yaygınlaşmaktadır.

## 1.1. Kuşkonmaz Yemekleri Çeşitleri

### ➤ Haşlanmış kuşkonmaz



Fotoğraf 1.2: Haşlanmış kuşkonmaz ve tavası



## Malzemeler

- 1 kg kuşkonmaz (yaklaşık 20 adet)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber
- Yarım çay kaşığı toz sarımsak

Kuşkonmazları zeytinyağı, tuz, karabiber ve toz sarımsak ile marine ediniz. Izgarayı hafifçe yağlayınız ve ısıtınız. Isıtılmış ızgaranın üzerine kuşkonmazları koyunuz ve önlü arkalı 4 dakika kadar pişiriniz. Arzu ederseniz et ile servis yapabilirsiniz.

### ➤ Kuşkonmaz ve yabancı pirinç salatası



**Fotoğraf 1.6: Kuşkonmaz - yabancı pirinç salatası ve biftekli kuşkonmaz salatası**

Kavrulmuş kuşkonmaz ve yabancı pirinç salatası, sıcak sote mantar, ufalanmış beyaz peynir ile renklendirilir ve balsamik sos ile servis edilir.

Pastırma veya jambona sarılı kuşkonmaz

Haşlanmış soğuk kuşkonmazlar muntazam kesilmiş jambon veya pastırma dilimlerine sarılarak servis edilir.



**Fotoğraf 1.7: Pastırma veya jambona sarılı kuşkonmaz**

➤ **Çiftlik usulü kuşkonmaz**

Çiftlik usulü kuşkonmaz; kızarmış tortilla (lavaş), baharlı domates, haşlanmış kuşkonmaz ve üzerinde sahanda yumurta ile servis edilir.



**Fotoğraf 1.8: Çiftlik usulü kuşkonmaz**

➤ **Kuşkonmaz çorbası**

İlk önce kuşkonmazın odunsu uçlarını kesiniz veya koparınız. Geri kalan kısmı kalın bir şekilde soyunuz ve dilimleyiniz (Kuşkonmazın uçlarını bütün bırakınız.). Kabuklarını ve uçlarını tatlandırmak için 750 ml suya şeker ve biraz tuz ekleyerek 10 dakika kaynatınız. Bu sırada, bir çorba tenceresinde tereyağı eritiniz ve kuşkonmaz dilimlerini tereyağında yüksek ateşte kızartınız (Kuşkonmazların diplerini sonra kullanmak için ayırınız.). Kızarttığımız dilimlere krema ekleyiniz ve ateşi hafifçe kısınız. Kabukların suyunu süzünüz ve bu suyu kızarmış dilimlere beyaz sirke ile birlikte ekleyiniz. Bütün malzemeyi haşlayınız ve 10 dakika kaynatıp el blender ile tamamen püre hâline getiriniz. Kuşkonmaz uçlarını ekleyiniz ve çorbayı 2-4 dakika daha kaynatınız. Tatlandırmak için de baharat katınız.



**Fotoğraf 1.9: Kuşkonmaz çorbası**

➤ **Beşamel soslu kuşkonmaz**

Haşlanan kuşkonmazları baharatlayıp beşamel sos ile fırın tepsisine aktarınız. Pişmeden 5 dakika önce kaşar peyniri ilave ederek peynirler eriyip kızarana kadar fırında pişiriniz.



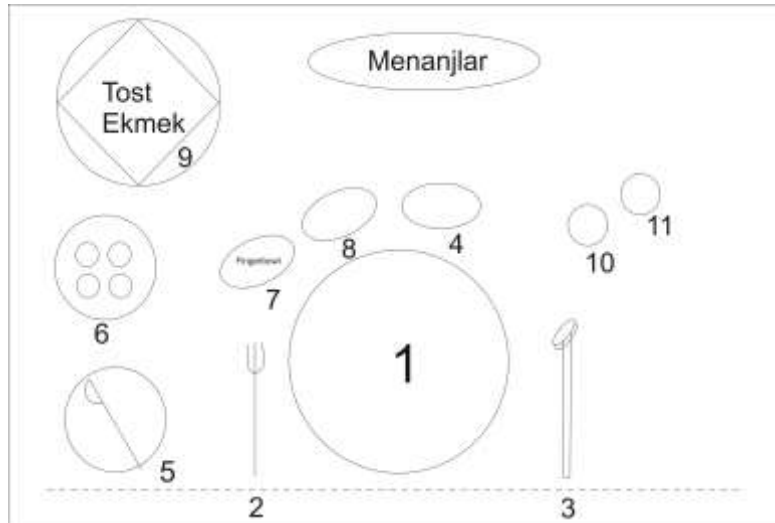
Fotoğraf 1.10: Beşamel soslu kuşkonmaz

## 1.2. Kuşkonmaz Yemeklerinin Kuveri

### ➤ Haşlanmış ve elle yenilmesi gereken kuşkonmaz yemeklerinin kuveri

Kuşkonmazı doğrudan elle tutarak yemek de mümkündür. Bu durumda aşağıdaki kuver atılır:

- Büyük tabak (yemeğe göre sıcak veya soğuk)
- Peçete
- Büyük çatal ve kuşkonmaz pensi
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su bardağı
- İçecek bardağı (içeceğin cinsine göre)
- Fingerbowl (gerektiğinde sıcak veya soğuk)
- Deşet tabağı- artık tabağı (kuşkonmazın yenilmeyen kısımlarını atmak için)
- Kuşkonmaz servis kabı (İngiliz servisinde bulunmaz.)
- Menanjlar



Şekil 1.1: Haşlanmış kuşkonmaz kuveri

- Yemek tabağı
  - Büyük atal
  - Kuşkonmaz pensi
  - Sosiyer
  - Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
  - Tereyağı
  - Fingerbowl
  - Artık tabağı
  - Kızarmış ekmek tabağı (ekmek sepeti)
  - Su bardağı
  - İçecek bardağı
- **Solda:** Büyük atal, tost sepeti (kızarmış ekmek), tereyağı kabı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, deşet tabağı ve fingerbowl
  - **Ortada:** Büyük düz tabak, peçete, servis kabı ve maşası, sosiyer, iek, mum
  - **Sağda:** Kuşkonmaz pensi (pens olmadığı durumda büyük atal sağ tarafta, pens varsa atal sol tarafta), su ve içecek bardağı
- **Kuşkonmaz pensi:** 13-15 cm uzunluğunda bir maőadır. Pensin uçları yarım silindir Şeklinde olup çukur kısımları karőılıklı birbirine dönüktür. Kuşkonmazın kaydırılmadan kavranıp misafir tarafından yenmesi için kullanılır.



Fotoğraf 1.11: Kuşkonmaz pensi

- **Kuşkonmaz küreği**

Genellikle personelin kullandığı bir malzemedir. Ağız kısmı dikdörtgen Şeklinde ve üzerinde çukurluklar bulunan krektir. Kuşkonmaz servis paleti de denir.



Fotoğraf 1.12: Kuşkonmaz küreği

➤ **Kuşkonmaz servis kabı**

Ortalama 10–15 cm uzunlukta olan kuşkonmazlar, sıcak veya soğuk olarak servis edilmektedir. Haşlanan kuşkonmazlar kurularak özel servis kabına uçları hep aynı tarafa gelecek şekilde konur. Özel kap yoksa porselen bir servis kabı kullanılır. Bu da yoksa metal servis kabı yerine kumaş peçete arasında servis edilir.



**Fotoğraf 1.13: Kuşkonmaz servis kabı**

Özel kuşkonmaz servis kapları kayık ve dikdörtgen şeklinde ızgaralı kaplardır. Alta su doldurulur. Izgaranın üzerine de kuşkonmazlar dizilir.

Kuşkonmazlar özel servis kabıyla getirilip yemek tabağının biraz ilerisine de bırakılabilir. İyi bir servis için misafirin tabağına misafirin sağından servis yapmak gerekebilir. Tabakla servis uygulanıyorsa mutfakta hazırlanan tabak, misafirin sağından misafirin önüne bırakılır. Kuşkonmazların uçları sol tarafa gelmelidir.



**Fotoğraf 1.14: Misafirin kullandığı pens**

Kuşkonmaz, sağ eldeki kuşkonmaz pensiyle sap tarafından tutulur. Eritilmiş tereyağı veya birlikte verilen sosa batırılarak yenir. Ağza götürülürken sol eldeki büyük çatal veya parmaklarla desteklenir.

Sos ayrı veriliyorsa kувere desert kaşığı eklenir veya sos ile birlikte getirilir. Pens yoksa çatal, yemek tabağının sağındadır ve çatal sağ ele alınır.



**Fotoğraf 1.15: Kuşkonmaz kuveri**

Son zamanlarda kuşkonmaz için kuşkonmaz pensi ile birlikte büyük çatal ve bıçak verilmekte veya hiç pens kullanılmamaktadır.

➤ **Finger bowl (fingerbol) hazırlama**

El yıkama tası, cam, porselen veya metalden (özellikle gümüş) olabilir. Yarısına kadar su doldurulup içine biraz parfüm sıkılır ve varsa birkaç gül yaprağı atılır.

Tastaki su soğuk veya ılık hazırlanır. Balık, tavuk, sebze yemekleri elle yendiğinde yağları ve kokuları çıkarmak zor olur. Bu tür yemeklerin yanına ılık su verilir. Meyve türü, fazla kirlenme yapmayacak yiyecekler yanında soğuk su verilmelidir.

Finger bowl, üzerinde peçete veya doily olan bir alt tabak üstüne konulmalıdır. Konuğun parmaklarını yıkadıktan sonra kurulaması için yanına ayrıca bir bez peçete konulur. Diğer bir hazırlama şeklinde de finger bowl, alt tabak üzerine katlanmış bir peçete aralığına konur. Konuk bu peçeteyi elini kurulamada kullanır. Finger bowl genellikle kuverin sol ileri köşesinde yer alır.



**Fotoğraf 1.16: Kuşkonmaz ve jambon**

➤ **Kuşkonmaz ve jambon**

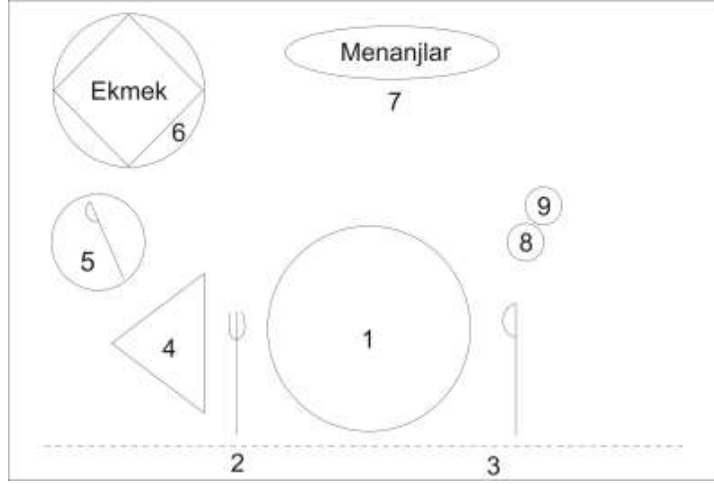
Jambon salata tabağında, kuşkonmaz yemek tabağında ayrı ayrı servis edilecekse ayrıca finger bowl verilir. Yukarıdaki kuver sıralaması uygulanır. Jambon için bıçak eklenebilir. Eğer birlikte servis edilecekse aşağıdaki kuver uygulanır:

➤ **Diğer kuşkonmaz yemeklerinin kuveri**

Kuşkonmaz ve diğer yemeğin her ikisi de yemek tabağında servis edilecekse büyük çatal, büyük bıçak kuveri atılır. Elle yemenin gerekmediği kuşkonmaz salatası, jambonlu kuşkonmaz, beşamel soslu kuşkonmaz, kuşkonmazlı omlet ve makarna gibi yemeklerin servisinde aşağıdaki kuver uygulanır. Kuverde şunlar bulunur:

- Büyük düz tabak (soğuk)
- Peçete
- Büyük çatal ve bıçak
- Ekmek tabağı

- Su bardağı
- İçecek bardağı (içecek cinsine göre )
- Menanjlar



Şekil 1.2: Diğer kuşkonmaz yemeklerinin kuveri

- Yemek tabağı
- Büyük atal
- Büyük bıçak
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Ekmek sepeti
- Menanj
- Su bardağı
- İçecek bardağı

### ➤ Kuşkonmaz orbası

Kuşkonmaz orbası, düz yemek tabağının üzerine yerleştirilmiş çorba tabağı, yemek çatalı (içindeki kuşkonmazları yemek için), çorba kaşığı ile servis edilir. Ayrıca deşet tabağı da verilir.



Fotoğraf 1.17: Kuşkonmaz orbası ve kuşkonmaz çorba kuveri

### 1.3. Kuşkonmaz Yemeklerinin Garnitürleri

- Kuşkonmaz aslında diğer yemeklerin yanında garnitür olarak verilir. Kuşkonmaz başlı başına yemek olarak verildiği zaman yanında garnitür de verilebilir. Kuşkonmaz yemeği, sıcak ve soğuk servis edilmektedir.
- Sıcak kuşkonmaz; haşlanmış taze patates, krep, haşlanmış yumurta, domates dilimleri ile servis edilmektedir.
- Soğuk kuşkonmaz ile çavdar ekmeği veya tost ayrılmaz parçalarıdır. Soğuk kuşkonmaz ayrıca soğuk etlerle, jambon ve pastırma ile de garnitürlenebilir. Genelde pastırma veya jambona sarılı olarak servis edilen kuşkonmaz baharatlı patates ile garnitürlenebilir.
- Kuşkonmaz değişik şekillerde hazırlanan salatalar ile de garnitürlenebilir.
- Hazırlanan garnitürler ayrı verilecekse bir tabağa azar azar konulmuş hâlde konuğun tam önüne konur veya küçük kaplar içinde masaya yerleştirilir.



**Fotoğraf 1.18: Kuşkonmaz garnitürleri**

Kuşkonmaz, yemeklerin yanında verilmeyecekse garnitürler için uygun bir kap seçilir. Seçilen kap kuşkonmaz yemeklerinin yanında verilecek patates, yumurta, havuç, domates, mantar, peynir dilimleri garnitürlerinin misafir masasına götürülmesinde kullanılır. Garnitürler genelde kapaksız, uygun büyüklükte bir tabakta taşınır. Misafir, garnitürleri kendisi alacaksa her bir tabağın içine maşa konur (uygun büyüklükte çatal ve kaşık).

Graten olarak hazırlanan kuşkonmaz çorbası, üzerine haşlanmış kuşkonmaz eklenerek ve üstü kızartılarak servis edilir. Taze soğan ve isteğe göre peynir ile garnitürlenerek de servis edilebilir.



**Fotoğraf 1.19: Kuşkonmaz graten**



Kuşkonmaz, omlet veya krep içine sarılarak üzerine sahanda yumurta ve kızarmış ekmeğe veya kraton ile de servis edilir.



**Fotoğraf 1.20: Kuşkonmazın yumurta garnitürü**

#### **1.4. Kuşkonmaz Yemeklerinin Sosları**



**Fotoğraf 1.21: Kuşkonmaz sosları**

Soğuk kuşkonmazla mayonez, şantili sos, vinegret sos, limonlu- zeytinyağlı- balsamik sirkeli sos, fesleğenli sos veya pesto soslarından birisi verilir. Sıcak kuşkonmazla ise holendez, maltez, muslin sosları veya sıcak tereyağı verilir. Soslar servis edilirken tomurcuklar kapatılmamalıdır.



**Fotoğraf 1.22: Zeytinyağlı sirkeli ve vinegret sos**

## ➤ Vinegret sos

### Malzemeler

- 200 ml sirke
- 700 ml zeytinyağı
- 75 gram ince kıyılmış soğan
- 50 gram ince kıyılmış kapari
- Az tuz ve karabiber
- 1/4 kıyılmış maydanoz

Bir kapta sirke ve zeytinyağını karıştırınız. Sırasıyla her biri ince kıyılmış soğan, kapari ve maydanozu karıştırarak tuz, karabiber ve toz hardalı ilave edip sosu tamamlayınız. Servis edebilirsiniz.

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Sınıfınızda bir sabır torbası oluşturunuz. Sabır ile ilgili yukarıda örneği olan bir sözü kağıda yazıp katlayarak bu torbaya atınız. Daha sonra eşit sayıda iki grup oluşturunuz.

Her grup için torbadan birer kağıt çekiniz. Gruba seçilen kağıdı tüm grup üyeleri okuyarak bu söze uygun bir sabır cümlesi oluşturup grup sözcüsüne söyleyerek tahtaya yazdırınız. Bu sözlerden yola çıkarak sabır konusunu tartışınız.

Bu tartışma sonucunda jüri tarafından beğenilen beş adet cümleyi aşağıya yazınız.

.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

.....  
.....

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak haşlanmış ve elle yenilmesi gereken kuşkonmaz yemeklerinin kuverini hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı Kanunu'nu okumalısınız.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ İş kıyafetlerini giymelisiniz.</li><li>➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.</li></ul>
➤ Kuşkonmaz kuverini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanılacak takımların temizliğini kontrol ediniz.</li><li>➤ Sandalye karşısına büyük düz tabağı</li><li>➤ masa kenarından 2 cm içeriye yerleştiriniz.</li><li>➤ Peçeteyi tabağın üzerine yerleştiriniz.</li><li>➤ Büyük çatalı büyük tabağın soluna yerleştiriniz.</li><li>➤ Kuşkonmaz pensini büyük tabağın sağına yerleştiriniz.</li><li>➤ Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağını büyük tabağın sol üstüne yerleştiriniz.</li><li>➤ Su bardağını kuşkonmaz maşasının üstüne yerleştiriniz.</li><li>➤ İçecek bardağını (içeceğin cinsine göre), su bardağının çapraz ilerisine yerleştiriniz.</li><li>➤ Fingerbowlu (gerektiğinde sıcak veya soğuk) büyük tabağın soluna, yemek çatalının ilerisine yerleştiriniz.</li><li>➤ Deşet tabağı-artık tabağını (kuşkonmazın yenilmeyen kısımlarını atmak için) büyük tabağın soluna yerleştiriniz.</li><li>➤ Menanjları masanın kişi sayısına göre uygun yere yerleştiriniz.</li></ul>
➤ Servis edilecek kuşkonmazın garnitürlerini ve soslarını temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servis edilecek kuşkonmazın sosları eğer ayrı verilecekse soslar için uygun servis kabı seçmelisiniz.</li><li>➤ Sosları yerleştirdiğiniz tabağı veya kabı büyük tabağın önüne yerleştiriniz.</li></ul>
➤ Konuğun sağından özel tavaşı ile kuşkonmaz servisi yapınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Konuğun sağından özel kuşkonmaz tavaşı ile servis yapınız.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kuşkonmazın faydalarından biri değildir?  
A) İyi bir idrar söktürücüdür.  
B) Karaciğer ve böbreklerin düzenli çalışmasına yardımcı olur.  
C) Egzama ve sivilcede faydalıdır.  
D) Kandaki şeker oranını yükseltir.  
E) Gözleri ve kalbi kuvvetlendirir.
2. Aşağıdakilerden hangisi kuşkonmazın çeşitlerinden biri değildir?  
A) Sarı  
B) Beyaz  
C) Yeşil  
D) Mor–menekşe kuşkonmaz  
E) Siyah
3. Aşağıdakilerden hangisinin haşlanmış kuşkonmaz kuverinde bulunması gerekir?  
A) Kuşkonmaz paleti  
B) Kuşkonmaz maşası  
C) Kuşkonmaz küreği  
D) Büyük kaşık  
E) Hiçbiri
4. Aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?  
A) Finger bowl 'un yarısına kadar su doldurulup içine biraz parfüm sıkılır.  
B) Balık, tavuk ve kuşkonmaz elle yendiğinde yanına finger bowl verilir.  
C) Meyve türü, fazla kirlenme yapmayacak yiyecekler yanında sıcak su verilmelidir.  
D) Finger bowl, alt tabak üzerine katlanmış bir peçete aralığına konur.  
E) Konuğun parmaklarını yıkadıktan sonra kurulaması için yanına ayrıca bir bez peçete konulur.
5. Aşağıdakilerden hangisi kuşkonmazın garnitürlerinden değildir?  
A) Patates  
B) Yumurta  
C) Domates  
D) Bezelye  
E) Havuç

## 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 bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde enginar yemeklerinin servisini yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- İnternet'ten ve çevrenizdeki otellerden enginar yemek çeşitlerini araştırınız.
- Enginar yemeklerinin kuverini araştırınız.
- Enginar yemeklerinin garnitürlerini araştırınız.
- Enginar yemeklerinin soslarını araştırınız

## 2. ENGİRAR SERVİSİ



Fotoğraf 2.1: Enginar

Akdeniz çevresindeki ılıman bölgelerin ve Türkiye'nin yerli bitkisi olan enginar (*cynara scolymus*) çok lezzetli ve sevilen bir sebzedir. Günümüzde Avrupa ülkeleri ve ABD başta olmak üzere iklim ve toprak koşullarının elverişli olduğu birçok yerde yetiştirilir. Sert ve dik gövdesinin yüksekliği 1 metreyi bulan enginar, ayçiçeği ve devedikeni (milk thistle) gibi bitkiler familyasındandır. Bol tüylü ve iri parçalı yaprakların çevrelediği gövdenin ucundaki çiçeklerde çok sayıda mavimsi mor çiçeğin kümelenmesiyle oluşmuş bir çiçek başıdır. Enginarın sebze olarak yenen bölümü de henüz çiçek açmadan toplanan bu çiçek başlarının dibindeki çiçek tablasıdır. Ayrıca bazı yerlerde körpe yaprakları ve sapları da sebze olarak yenir. Enginar çok yıllık bir bitkidir; toprak üstündeki bölümleri her yıl ölür, ertesi yıl yenilenir. Ama bitki yaşlandıkça çiçek başlarının niteliği azaldığı için genellikle dört yılda bir kök sürgünleriyle yeni bitkiler üretilir. Çok besleyici bir sebze olan enginarın Türkiye'de “Bayrampaşa, Sakız, Şıra ve Darıca” gibi çok tutulan yerli çeşitleri yetiştirilmektedir.

Enginarın tazeliği sapının yapısına ve yapraklarının krpeľiđine bakılarak anlaşılabılır. Enginar yaşlandıkça yaprakları kararır, sapı sertleşir. Körpe enginarların sapından tutup baş kısmını salladığınızda sert değil elastik bir yapısı vardır.

Enginar, A ve C vitaminleri ile kalsiyum, potasyum, demir, manganez ve fosfor mineralleri açısından zengindir. Karaciğer için çok faydalıdır; karaciğeri korur ve karaciğer hastalıklarının daha çabuk iyileşmesini sağlar. Enginar, karaciğer, böbrek ve bağırsakların düzenli çalışmasına yardımcı olur ve böbrek kumlarını döker. Sindirimi kolaylaştırır. İdrar söktürücüdür. Kandaki şeker oranını ayarlar, kolesterolü düşürür. Vücuda dinçlik verir. Bedensel ve zihinsel yorgunluğu giderir. Meme, rahim ağzı ve prostat kanserini önlemeye yardımcı olur. Enginar, kalbi ve damar sağlığını korumakta da etkilidir. Hücrelerin yıpranmasını engelleyerek yaşlanmanın etkilerini azaltır. Sarılıkta faydalıdır. Romatizma Őikyetlerini azaltır. İşhali keser. Ter kokusunu giderir. Ateş düşürücü ve iştah aııcıdır.

## 2.1. Enginar Yemekleri eşitleri



Enginarın makasla kesilmesi ve limonla ovulması

Fotoğraf 2.2: Enginar



Enginarın yapraklarının elle koparılması, baş tarafının ve sapının kesilmesi

Fotoğraf 2.3: Enginarın kesilmesi



Enginarın kabuğunun soyulup, göbeğinin çıkarılması

Fotoğraf 2.4: Göbeğinin çıkarılması

➤ Enginar haşlama



Fotoğraf 2.5: Enginarın etsiz kısımlarının çıkarılması

Enginar haşlama; yapraklarının etsiz, sert kısımları kesildikten sonra kort bulyon ( court boillon ) içinde haşlanarak hazırlanmaktadır.



Fotoğraf 2.6: Enginar haşlama



Bir diğer yöntem enginarları kapağını örtmeden bütün veya ikiye bölünmüş Şekilde kaynar suda haşlamaktır.



**Fotoğraf 2.7: Su, süt ve yağ karışımı**

Özellikle kararmaması için enginarı su, süt ve yağ karışımında kaynatın. Sade suda haşlanan enginarlar sudan çıktıktan sonra oksitlenerek kararmaya başlar. Bu karışımda kaynatılan enginarlar doğal bir görünüme sahip olur.



**Fotoğraf 2.8: Enginar yaprakları**

➤ **Enginar dolma**



**Fotoğraf 2.9: Enginar dolma**

Soğan, domates, sarımsak robotta çekilir. Yıkanmış pirinç, salçalar, baharatlar ve kıyma eklenerek karıştırılır. Enginarların sapları dik durmalarını sağlayacak şekilde kesildikten sonra yaprakların arası iyice yıkanır. İç malzeme el yordamı ile yaprakların arasına doldurulur. Tencereye konulan enginarların yarısına gelecek kadar su doldurulup üzerlerine zeytinyağı gezdirilir. 50 dakika kadar orta ateşte pişirilir. Sıcak servis yapıp elle yenilir.

➤ **Enginar göbeği dolma**



**Fotoğraf 2.10: Enginar göbeği dolma**

Ayıklanan enginarları limonlu suda yarı yarıya pişene dek haşlayınız. Tavaya fıstıkları aktarıp sıvı yağda pembeleşene dek kavurunuz. Ardından ince kıyılmış soğanları ekleyip pembeleştiriniz. Yıkanmış pirinci, kuş üzümünü, sıcak suyu, tuzu, 1 tatlı kaşığı şeker ve baharatları, kıyılmış nane ve maydanozu ekleyip pirinç, suyunu çekene dek pişiriniz. Bu harçla enginarların boşluklarını doldurunuz. Pişerken şeklinin bozulmaması için yağlı kâğıdı veya alüminyum folyo parçalarını enginarların üzerine, yanlarını kapatacak şekilde sarınız. Yarım su bardağı haşlama suyundan ilave edip 10 dakika kadar pişiriniz. Soğutup limon dilimleri ile birlikte servis yapınız.



**Fotoğraf 2.11: Etli enginar göbeği dolma**

➤ **Etli enginar göbeği dolma**

Hazırlanan etli harç, enginar göbeklerine doldurulur ve pişirilir.

Türk mutfağında ise enginar, zeytinyağlı sebze olarak haşlanır. Bezelye, küp şeklinde kesilmiş havuç ve patatesle birlikte pişirilir ve soğuk olarak servis edilir.

## Şişte enginar kalbi ve dil balığı



**Fotoğraf 2.12: Şişte enginar kalbi ve dil balığı**

Enginar kalplerini sudan geçirdikten sonra dörde kesip 3-4 dakika buharda pişiriniz. Piştikten sonra enginar kalplerini bir kaba alıp zeytinyağı, tuz, karabiber ve 1 çorba kaşığı limon suyuyla tatlandırarak soğumaya bırakınız.

2 çorba kaşığı susamı yapışmaz yüzeyli tavada, 10 gram zeytinyağıyla 10 dakika kavurunuz. 4 adet dil balığı filetodan, 16 adet uzun parça çıkartıp filetoları sırayla rulo şeklinde sarınız. 4 adet bambu şişe, 1 adet dil balığı rulosu, 2 adet enginar kalbi dilimi ve 1 adet dil balığı rulosu dizip 8 dakika buharda pişiriniz. Kalan dil balığı rulolarını enginar kalbiyle bambu şişe dizip 8 adet şiş hazırlayınız.

Hazırladığımız şişlerin 4 adedini yapışmaz yüzeyli tavada bir tutam zencefil ve zeytinyağıyla renk değiştirene kadar pişiriniz. Kalan 4 adet şiş için ayrı bir yerde yumurta akı, kavrulmuş susam, 2 çorba kaşığı un, bir tutam tuz, karabiber ve 50 ml sütle bir karışım hazırlayınız. 4 adet şişi bu karışıma bulayınız (Karışımın katı olmamasına dikkat ediniz.). Karışıma buladığımız şişleri kızgın sıvı yağda 3-4 dakika kızartıp yağlı pişirme kâğıdının üzerine yerleştiriniz.

Taze sıkılmış mandalina suyunu, arpacık soğanı 1 dal doğranmış maydanozla küçük bir tencerede 1 dakika kaynatınız. Sıktığınız mandalina kabuklarının beyaz kısmını alınız. Kabuğunu doğrayıp yarım çorba kaşığı tereyağıyla yüksek ateşte 1 dakika soteleyiniz. Mandalina kabuğuyla aromatize ettiğiniz tereyağını süzerek mandalina suyuyla birleştiriniz. Karışım kaynadıktan 1 dakika sonra ocağın altını kapatınız. Hazırladığımız dil balıklı şişleri isteğe göre doğranmış taze soğan ve mandalina sosuyla servis yapınız.

### ➤ Enginar kalpli strudel bohça



**Fotoğraf 2.13: Enginar kalpli strudel bohça**

Strudel için yumuşatılmış tereyağı, 1 adet yumurta, bir tutam tuz, un ve 1 çorba kaşığı suyla hazırladığınız hamuru yoğurunuz. Hamura çörek şekli verip sıcak tavanın altında dinlendirmeye bırakınız. İç dolgu için enginarları ikiye bölünüz. Enginar kalplerinin yapraklarını ayıklayıp ortasını temizleyiniz ve boşluk yaptıktan sonra yarım su bardağı su, aynı ölçüde elma sirkesi, zeytinyağı, limon suyu ve bir tutam tuzla 15 dakika haşlayınız. Haşlandığı zaman enginar kalplerini ocaktan alıp süzünüz ve soğumaya bırakınız.

İç dolgu için roastbeef fümeyi çok ince doğrayınız. Rendelenmiş parmesan peyniri, tuz, karabiber ve doğranmış maydanozla karıştırınız. Karışımı 6 eşit parçaya ayırıp köfte şekli veriniz. Ortası boş enginarlara köfteleri yerleştiriniz.

Strudel hamurunu açınız. 12 cm'lik 6 adet kare kesiniz. Enginarla kaplı köftelerin etrafını da hamurla kaplayınız. Hamurun ucunu kapatmak için 1 çorba kaşığı suyla çırpılmış 1 adet yumurta akını hamurun ucuna sürünüz. Enginar kalpli strudel bohçayı, kalan şerit hamurlarla süsleyiniz. Önceden ısıtılmış fırında, 185 derecede 20 dakika pişiriniz. Enginar kalpli strudel bohçaları fırından çıkarttıktan sonra servis tabağına alınız ve servis yapınız.

➤ **Enginarlı ve kekikli pappardelle makarna**



**Fotoğraf 2.14: Enginarlı ve kekikli pappardelle makarna**

Öncelikle makarnanın hamurunu hazırlayınız. Hamuru merdaneyle ince bir şekilde açtıktan sonra 1,5 cm kalınlığında tırtıllı kesme ruletiyle kesiniz. Sosu için enginarları temizleyip büyük bir şekilde doğrayınız. Enginarları tavaya aktarıp 10 gram zeytinyağı ve doğranmış soğanla yüksek ateşte soteleyiniz. Tavaya birkaç damla limon suyu ekleyiniz, 1 dal taze kekik ilave ettikten 3 dakika sonra 3 kepçe sebze suyu ekleyiniz. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırıp 15 dakika daha pişiriniz.

Enginarlar piştikten sonra ocağın altını kapatınız. Üzerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirip doğranmış maydanoz serpiniz. Taze makarnayı kaynayan tuzlu suda haşlayınız, süzdükten sonra enginarlarla tavada birkaç dakika çeviriniz. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpip servis yapınız.

## Enginarlı kuzu fricasse (yahni)



**Fotoğraf 2.15: Enginarlı kuzu fricasse**

Enginarı temizleyip dörde bölünüz. Kuzu etini doğranmış sarımsak, maydanoz ve 3 çorba kaşığı zeytinyağıyla soteleyiniz. Bir tencerede yarım su bardağı elma sirkesiyle eti ıslatıp tuz serpiniz. Tencerenin kapağını kapatıp eti kısık ateşte 45 dakika pişiriniz (Gerekirse az miktarda un ve su ilave edebilirsiniz.). Enginarları tencereye ekleyip 15 dakika daha pişiriniz. Servis yapmadan ayrı bir kaptaki yumurtaları limon suyuyla çırpınız. Yemeği ocakta ısıtınız. Yumurtalı limon karışımını yemeğin üzerine gezdirip servis yapınız.

### ➤ Keçi peynirli fırında enginar



**Fotoğraf 2.16: Keçi peynirli fırında enginar**

Enginarları içlerine dolgu yerleşecek şekilde kesiniz. Enginarların saplarını inceltiniz. Tencerede sirkeyle hazırlanan suya zeytinyağı koyunuz. Enginarlara bir tutam tuz serpip tencereye enginarları ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatınız ve yemeği pişiriniz. Kaynamaya başladıktan 4 dakika sonra enginarları süzünüz.

İç dolgu için kenarları alınmış tost ekmeği, 4 çorba kaşığı rendelenmiş keçi peyniri, parmesan peyniri, bir tutam tuz, öğütülmüş karabiber ve doğranmış taze baharatları bir kaptaki karıştırınız. Hazırladığımız iç dolguyu ikiye kesilmiş enginarlara doldurup enginarları yağladığımız fırın tepsisine yerleştiriniz.

Enginarların üzerine zeytinyağı gezdiriniz. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişiriniz. 10 dakika sonra 1 su bardağı sebze suyuyla enginarları ıslatınız. Enginarların üzerlerini alüminyum folyoyla örtüp 15 dakika daha pişiriniz. Yemeği fırından çıkarttıktan sonra servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapınız (İsteğe göre üzerine yemeğin harcı gezdirebilirsiniz.).

➤ **Hindi ve enginar oğraten**



**Fotoğraf 2.17: Hindi ve enginar oğraten**

Yapışmaz yüzeyli tavada zeytinyağını ısıtıp enginar dilimlerini 1 diş sarımsak, bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle soteleyiniz.

Patateslerin kabuğunu soyup patatesleri küçük parçalar ince kestikten sonra yarım çorba kaşığı tereyağı ile al dente soteleyiniz. Sotelediğiniz patatesleri bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle tatlandırınız. Hindi etini dilimleyiniz. Ocağın başka bir bölümünde çiğ kremayı 2 dakika ısıtınız ve ısıdıktan sonra ocaktan alınız. Masaya getirebileceğiniz ısıya dayanıklı bir fırın kabına, önce enginarları, daha sonra patatesleri eşit ölçüde yerleştiriniz.

Enginar ve patateslerin üzerine hindi eti dilimlerini diziniz. Isıttığınız çiğ kremayı rendelenmiş parmesan peyniri, bir tutam tuz ve öğütülmüş beyaz biberle karıştırıp hindi eti dilimlerinin üzerine gezdiriniz. Yemeği önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz. Hindi ve enginar oğrateni doğranmış maydanozla sıcak olarak servis yapınız.

➤ **Enginarlı risotto**



**Fotoğraf 2.18: Enginarlı risotto**

Enginarların (6 adet) kabuğunu ayıklayınız (Konserve enginar kalbi de kullanabilirsiniz.). Enginarları doğrayıp limonlu suya aktarınız.

Tavada doğranmış 1 adet soğan, 4 adet ançüz ve ince kıyılmış sarımsağı zeytinyağıyla soteleyiniz. Soğan pembeleşmeye başlayınca, süzdüğünüz enginarı sotelediğiniz kaba ekleyiniz. Aynı kaba 2 kepçe sebze suyu ilave ediniz. Tavanın kapağını kapatıp 5 dakika kaynatınız. Tavaya 500 gram carnaroli veya arborio pirinci ilave edip sebze suyu ile pişiriniz. Yemeği rendelenmiş sert keçi (pecorino) peyniri ile tatlandırıp servis yapınız.

➤ **Enginarlı cannelloni**



Fotoğraf 2.19: Enginarlı cannelloni

## 2.2. Enginar Yemeklerinin Kuveri

➤ **Yaprağı ile enginar haşlama**



Fotoğraf 2.20: Yaprağı ile enginar haşlama

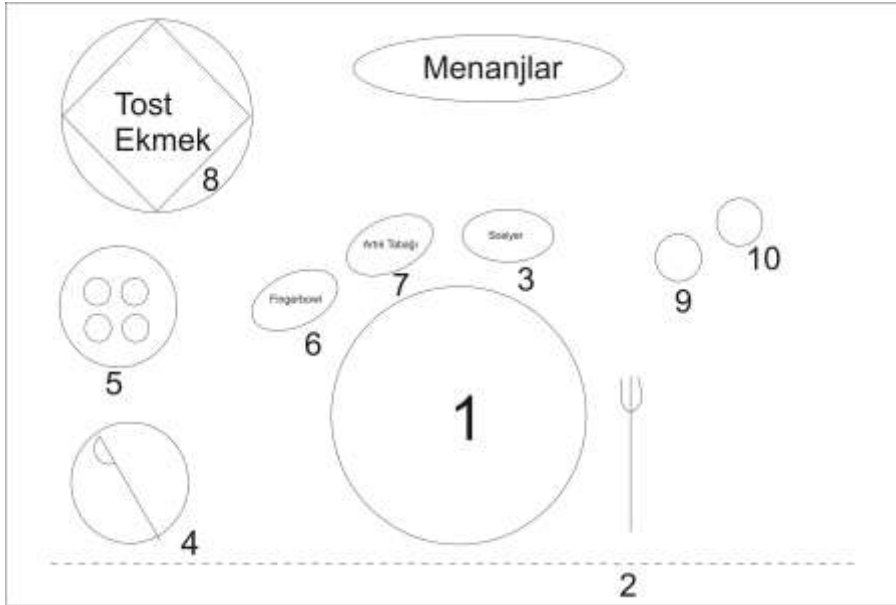
Enginar, değişik yöntemlerle pişirilip servis yapılabilir. Aşağıdaki kuver, etrafındaki çelenk yaprakları alınmadan pişirilmiş bir enginarın kuveridir. Bu yemek hem ordövr hem de sebze yemeği olarak sunulabilir. Aynı türde hazırlanan sıcak ve soğuk enginarın tabak ısısı hariç servislerini aynıdır.

Enginar yemeği kuverine tek atal konacaksa bunun yeri, kuverin sağıdır. Çünkü atal, bıçakla beraber kullanıldığı zaman sol elle tutulur. Salatalar ve enginar yemekleri ayrı bir kaptta servis edildiğinde atal, sağ ele alınarak kullanılır.

Haşlanan enginar, sağ eldeki atal ve sol elin parmaklarıyla yaprakları kopartılarak yenir. Koparılan her yaprak, birlikte servis edilen sosla batırılır. Yaprakların yumuşak kısımları yenir, sert kısımları ise birlikte verilen artık tabağına konur. Yapraklar bitince, tüyler temizlendikten sonra, sebzenin kendisi (enginarın kalbi) atalla yenir. Ayrıca yanına deşet tabağı ve el tası verilir.

#### Kuverde şunlar bulunur:

- Büyük tabak (sıcak veya soğuk)
- Peçete
- Büyük atal (Yurdumuzda büyük bıçak da konur.)
- Ekmek tablası, tereyağı bıçağı
- Sosiyer
- Su bardağı
- İçecek bardağı (içeceğin cinsine göre)
- Artık tabağı (deşet)
- Finger bowl (el yıkama tası)



Şekil 2.1: Haşlanmış enginarın kuveri



- Yemek tabağı
- Büyük atal
- Sosisyer
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Tereyağı
- Fingerbowl
- Artık tabağı

Kızarmış ekmek tabağı (ekmek sepeti)

- Su bardağı
  - İçecek bardağı
- **Solda:** Tost sepeti (kızarmış ekmek), tereyağı kabı, ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı, artık tabağı, fingerbowl
- **Ortada:** Büyük düz tabak, peçete, sosiyer menanj, mum, iek
- **Sağda:** Büyük atal, su ve içecek bardağı



**Fotoğraf 2.21: Enginar kuveri**

Son zamanlarda enginarın kuverine bıçak da ilave edilmektedir. Kuvere bıçak eklendiğinde atal sol, bıçak sağ tarafta bulunur.

- **Enginar servisi**



**Fotoğraf 2.22: Enginar servisi**

Kuverde gerekli değişikliği yapma

Sipariş alındıktan sonra kuverin sağ tarafına enginar göbeğinin yenmesinde kullanılacak büyük bir atal konulmalıdır. Ayrıca enginar yaprakları elle yendiği için bir finger bowl (parmak yıkama tası) ve yaprakları koymak için bir artık tabağı konulmalıdır. Ellerin kurulanması için de st ileriye bir peçete ilave edilmelidir.

- **Finger bowl hazırlama**



**Fotoğraf 2.23: Finger bowl**

Kuşkonmaz servisindeki gibi hazırlanır.

- **Enginarı servise hazırlama**

Enginar ya da enginarlar tepsi veya fayans üzerinde güzelce hazırlanıp masaya götürülmelidir. Masada konuklara gösterildikten sonra servis tabağına hazırlamak için servis masası veya gueridon (servis arabası)'a götürülmelidir.

- **Sos hazırlama**

Soslar ya önceden hazırlanır ya da vinaigrette sos gibi kolay yapılan soslar masada şov yapılarak hazırlanır. Soslar, gerekli malzeme ve araç gereç kullanılarak hazırlanmalıdır.



**Fotoğraf 2.24: Enginar servis kaşıkları**

- **Enginarı tabağına koyma**

Tepsi veya fayanstaki enginar (enginarlardan biri) alınarak tabağı konulmalıdır. Soğuk enginar için soğuk, sıcak enginar için sıcak tabak kullanılmalıdır. Enginar servisinde ordövr tabağı kullanılabilir.



**Fotoğraf 2.25: Enginar tabakları**

- **Orta yaprakları kenara alma**

Enginarın ortasında bulunan yapraklı kısım, iki çatal veya çatal-kaşık ile alınıp yan tarafa konulmalıdır.

- **Enginarın ortasına sos doldurma**

Hazırlanan veya önceden hazırlanıp getirilen sostan uygun bir miktar sos alınıp enginarın göbeğinin üstüne (açılan yere) doldurulmalıdır.

- **Orta yaprakları tekrar yerine koyma**

Orta yapraklar alınıp tekrar sos üzerine –her yaprak kendi yerine- konulmalıdır.

- **Servis etme**

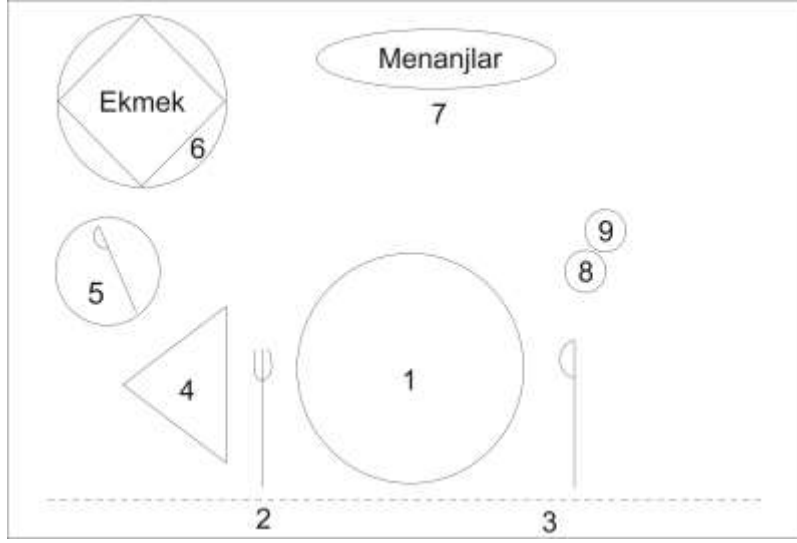
Tabak alınıp konuğun sağından tarafından önüne servis edilmelidir.

➤ **Enginar göbeği ve diğer enginar yemeklerinin kuveri**

Yapraklarından temizlenip sadece göbeği ile hazırlanan enginar yemeklerinin kuveri ve servisinin diğer sebze yemeklerinin kuverinden bir farkı yoktur. Kuverde şunlar bulunur:

- Büyük düz tabak (soğuk)
- Peçete
- Büyük çatal ve bıçak

- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Su bardağı
- İçecek bardağı (içecek cinsine göre)
- Menanjlar



Şekil 2.2: Diğer enginar yemeklerinin kuveri

- Yemek tabağı
- Büyük atal
- Büyük bıçak
- Peçete
- Ekmek tabağı ve tereyağı bıçağı
- Ekmek sepeti
- Menanj
- Su bardağı
- İçecek bardağı

### ➤ Enginar çorbası servisi

Enginar çorbasının içinde enginar yaprakları bulunmuyorsa yemek kaşığı ile servis edilir. Eğer enginar yaprakları bulunuyorsa kuvere çatal ilave edilir. Kaşık, yemek tabağının sağına koyulur. Enginar yapraklarını sıyırdıktan sonra kalan kısmı için artık tabağı ve el kullanımı gerekiyorsa finger bowl ilave edilir.

### 2.3. Enginar Yemeklerinin Garnitürleri



**Fotoğraf 2.28: Peynir kroket ile garnitürlenmiş enginar**

Enginar ile aynı tabakta limon dilimleri, maydanoz yaprakları veya dereotu ile garnitürlenir. Küp şeklinde doğranmış havuç, patates ve bezelye garnitürleri yemek ile aynı tabakta verilecekse renklerine göre açık-koyu şeklinde tabağın sol ilerisine yerleştirilmelidir. Garnitürleri tabağa yerleştirirken garnitürlerin yemeği kapatmamasına dikkat edilmelidir.

Haşlanmış havuç, haşlanmış patates ve bezelye servis personeli tarafından misafir masasına servis edilebilir.



**Fotoğraf 2.29: Enginarla hazırlanan sos ve garnitürleri**

Garnitürler kaplara yerleştirilerek kapların her birine uygun büyüklükte maşa konur.

Kaplar bir tepsi veya gueridon yardımıyla misafir masasına götürülür. Kendi kaplarıyla servis edilecek garnitürler misafir masasında tabağın ilerisine bırakılmalıdır.



**Fotoğraf 2.30: Enginar garnitürleri**

- **İç baklalı enginar:** Soğan, havuç ve iç baklalar sotelenir. Enginarların üzerine yerleştirilip garnitürlenir. Portakal suyuyla pişirilir. Dereotuyla süslenir.



**Fotoğraf 2.31: İç bakla garnitürlü enginar**

## 2.4. Enginar Yemeklerinin Sosları



**Fotoğraf 2.32: Enginar sosu**

Haşlanmış, kabuklarıyla hazırlanan enginarla holendez veya vinegret soslardan birisi verilir. Yoğurtlu sos (Enginar göbeklerini çatalla iyice eziniz. Yoğurt, mayonez, sarımsak, ince doğranmış dereotu, maydanoz ve tuzu ilave edip iyice karıştırınız.) ile de servis edilebilir.



**Fotoğraf 2.33: Soslanmış enginar kabuğu**

➤ **Sefaret mutfağından haşlanmış enginar yaprakları için enginar sosu**

- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
- 1 su bardağı su

Un, tereyağında kavrulup su ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra soğumaya bırakılır.

**Ayrıca**

- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber hazırlanır.

Tüm malzemeler mikserle çırpılır ve soğuyan un karışımına eklenerek tekrar karıştırılır.



**Fotoğraf 2.34: Enginar soslari**

➤ **Kırmızı biberli domates sosu**

- 2 iri kırmızı dolmalık biber
- 2 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra iri doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası (isteğe bağlı)
- 1 çorba kaşığı doğranmış soğan
- 1 diş ince kıyılmış sarımsak
- 2 tatlı kaşığı kıyılmış fesleğen
- 1 taze soğan (ayıklanıp, doğranmış)
- 1 1/2 çorba kaşığı sirke (1/2 tatlı kaşığı balla karıştırılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- Bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Malzemeler pişme sıralarına göre sotelenip baharatlarla tatlandırılarak parçalayıcıdan(blender) geçirilir. Sıcak enginar için sos Hollanda ise veya beurrefond (sıcak tereyağı) uygunken soğuklar için sos vinaigrette uygun olur.



## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak haşlanmış ve elle yenilmesi gereken enginar yemeklerinin kuverini hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 6331 Sayılı İş Sağlığı Kanunu'nu okumalısınız.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ İş kıyafetlerini giymelisiniz.</li><li>➤ Kişisel bakımınızı yapmalısınız.</li></ul>
➤ Kuveri enginar servisi için tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanılacak takımların temizliğini kontrol etmelisiniz.</li><li>➤ Sandalye karşısına büyük düz tabağı</li><li>➤ masa kenarından 2 cm içeriye yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Peçeteyi tabağın üzerine yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Büyük çatalı büyük tabağın sağına yerleştiriniz.</li><li>➤ Su bardağını büyük çatalın üzerine yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ İçecek bardağını (içeceği cinsine göre), su bardağının çapraz ilerisine yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Finger bowl (gerektiğinde sıcak veya soğuk)'u büyük tabağın soluna yerleştirmelisiniz.</li><li>➤ Deşet tabağı-artık tabağını (enginarın yenilmeyen kısımlarını atmak için) büyük tabağın soluna yerleştirmelisiniz..</li><li>➤ Menanjları masanın kişi sayısına göre uygun yere yerleştirmelisiniz.</li></ul>
➤ Servis edilecek enginarın garnitürlerini ve soslarını temin ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servis edilecek enginar sosları için eğer ayrı verilecekse uygun servis kabı seçmelisiniz.</li><li>➤ Sosları yerleştirdiğiniz tabağı veya kabı büyük tabağın önüne yerleştirmelisiniz.</li></ul>
➤ Enginar servisini yapınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Enginar tabağını konuğun sağından servis etmelisiniz.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi enginarın faydalarından biri değildir?  
A) Karaciğer, böbrek ve bağırsakların düzenli çalışmasına yardımcı olur.  
B) Sindirimi kolaylaştırır.  
C) İyi bir idrar söktürücüdür.  
D) Akciğer ve kalbin düzenli çalışmasına yardımcı olur.  
E) Bedensel ve zihinsel yorgunluğu giderir.
2. Aşağıdakilerden hangisi enginarın çeşitlerinden biri değildir?  
A) Bayrampaşa  
B) Sakız  
C) Şıra  
D) Yeşil  
E) Darıca
3. Aşağıdakilerden hangisi haşlanmış yapraklı enginarın kuverinde bulunmaz?  
A) Enginar maşası  
B) Artık tabağı  
C) Finger bowl  
D) Büyük çatal  
E) İçecek bardağı
4. Aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?  
A) Enginar yemeği kuverine tek çatal konacaksa bunun yeri kuverin sağıdır.  
B) Haşlanan enginar, sağ eldeki çatal ve sol elin parmaklarıyla yaprakları kopartılarak yenir.  
C) Enginar kuverinin sağında büyük çatal ve su bardağı bulunur.  
D) Enginar kuverinin solunda büyük düz tabak, peçete, menanj, mum ve çiçek bulunur.  
E) Salatalar ve enginar yemekleri ayrı bir kaptan servis edildiğinde çatal, sağ ele alınarak kullanılır.
5. Aşağıdakilerden hangisi enginarın garnitürlerindedir?  
A) Taze pırasa  
B) Haşlanmış yumurta  
C) Tost  
D) Bezelye ve küp şeklinde doğranmış havuç  
E) Elma

## 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 **Modül Değerlendirme**'ye geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kıymetli sebzelerin servisini yapınız.

## KONTROL LİSTESİ

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

İşlem Basamakları	Evet	Hayır
1. Kuveri kuşkonmaz yemekleri servisi için tamamladınız mı?		
2. Kuşkonmaz yemeklerini uygun garnitürle servis ettiniz mi?		
3. Kuşkonmaz yemeklerini uygun sosla servis ettiniz mi?		
4. Kuveri Enginar yemekleri servisi için tamamladınız mı?		
5. Enginar yemeklerini uygun garnitürle servis ettiniz mi?		
6. Enginar yemeklerini uygun sosla servis ettiniz 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 FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	D
4	C
5	E

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	A
4	D
5	D

## KAYNAKÇA

- **Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri Modülü**, MEB, Ankara, 2011.
- **<http://megep.meb.gov.tr/>**
- **T.C. TURİZM BAKANLIĞI, Yiyecek ve İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı**, Ankara, 1993.