

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

KADAYIF ÇEŞİTLERİ

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. TEL KADAYIFTAN HAZIRLANAN TATLILAR.....	3
1.1. Türk Tatlı Kültüründe Kadayıfın Yeri ve Önemi.....	3
1.2. Kadayıf Çeşitleri.....	4
1.2.1. Tel Kadayıf.....	4
1.2.2. Tel Kadayıftan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri.....	5
1.3. Kadayıf Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	7
1.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler.....	8
1.5. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar.....	8
1.6. Süslemede Kullanılan Gereçler.....	8
1.7. Servise Hazırlanması ve Saklanması.....	8
UYGULAMA FAALİYETİ.....	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	11
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	13
2. EKMEK KADAYIFI.....	13
2.1. Ekmek Kadayıfının Özelliği ve Çeşitleri.....	13
2.2. Ekmek Kadayıfını Hazırlamada ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	15
2.3. Şurup Hazırlamada ve Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar.....	16
2.4. Süsleme ve Servise Hazırlanması.....	16
2.5. Saklanması.....	16
UYGULAMA FAALİYETİ.....	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	19
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	21
3. YASSI KADAYIF.....	21
3.1. Yassı Kadayıfının Özelliği.....	21
3.2. Yassı Kadayıfı Hazırlamada ve Kızartılmasında Dikkat Edilecek Noktalar.....	24
3.3. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar.....	24
3.4. Süsleme ve Servise Hazır Hâle Getirme.....	25
3.5. Saklanması.....	25
UYGULAMA FAALİYETİ.....	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	29
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	31
4. YÖRESEL KADAYIFLAR.....	31
4.1. Yöresel Kadayıf Tatlısı Çeşitleri ve Hazırlanması.....	31
4.1.1. Künefe (Hatay).....	31
4.1.3. Burma Kadayıf (Diyarbakır).....	35
4.1.4. Kadayıf Dolması (Erzurum).....	36
4.1.5. Taş Kadayıf (Antakya).....	38
4.2. Kadayıf Çeşitlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	39
4.3. Süsleme ve Servise Hazırlama.....	40
4.4. Saklanması.....	40
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	41
UYGULAMA FAALİYETİ.....	42
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	44

MODÜL DEĞERLENDİRME.....	45
CEVAP ANAHTARLARI.....	46
KAYNAKÇA	47

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Pasta ve Tatlı Yapımı - Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Kadayıf Çeşitleri
MODÜLÜN SÜRESİ	40/21
MODÜLÜN AMACI	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte kadayıf çeşitleri hazırlar.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre tel kadayıf tatlıları hazırlayabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre ekmek kadayıf tatlıları hazırlayabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yassı kadayıf tatlısı hazırlayabileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yöresel kadayıf tatlıları hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Mutfak/pastane. Donanım: Çalışma tezgâhı, fırın, ocak, kaşık, su bardağı, ölçü kabı, terazi, tencere, yumurta fırçası, tepsiler, kastrol, kepçe, kevgir, kızartma tenceresi, çırpma teli, servis tabakları.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Türk mutfağı unlu mamuller açısından oldukça zengin bir mutfaktır. Dolayısıyla her yöre mutfağının malzeme açısından zengin olduğu, bu malzemelerden birinin de kadayıf ve baklava olduğu bilinmektedir.

Birçok hamur tatlısı gibi oldukça zahmetli olan kadayıf tatlısı bu bireysel öğrenme materyalinde daha eğlenceli bir uğraşıya dönüşecektir. Kadayıfın ülkemizde Mersin'den Hatay'a, Erzurum'dan Diyarbakır'a, Gaziantep'e kadar nasıl geniş bir coğrafyada yapıldığını göreceksiniz.

Bu bireysel öğrenme materyalinde kadayıfın tarihini, hamurunun nasıl yapıldığını, çeşitlerini ve yapılarını öğrenecek, başlı başına bir meslek olan kadayıfçılıkla ilgili bazı yeterlilikler kazanacaksınız. Böylelikle imrenilen Türk mutfağına ait çok önemli olan bu tatlıyı ilerde parçası olacağınız işletmelerde hazırlayacak, geliştirecek ve ülkemizin tanıtımına katkıda bulunacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre tel kadayıf tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet'ten ve çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan tel kadayıf çeşitlerini araştırınız.
- Topladığınız bilgileri sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. TEL KADAYIFTAN HAZIRLANAN TATLILAR

1.1. Türk Tatlı Kültüründe Kadayıfın Yeri ve Önemi

Birçok hamur tatlısı gibi yapımı oldukça zahmetli olan kadayıf tatlısı kaymaklı, cevizli, fındıklı ve fıstıklı çeşitleri ile sunulur. Kadayıfın tarihi Selçuklular dönemine kadar uzanmaktadır. Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında aşhanelerde verilen yemekler listesinde kadayıfın da bulunduğu, ayrıca “Beray-ı Hassa” adındaki mutfak defterlerindeki kayıtlardan sultanların tercihleri arasında kadayıfın bulunduğu nakledilmektedir.

Kadayıf adı altında birçok değişik tatlı vardır. Bunlardan başlıca iki türü tel kadayıflar ile yassı kadayıflardır. Arapçada kadife kelimesinin çoğulu olarak kullanılan kadayıf günümüze kadar çeşitli kültürlerde işlenerek Türk tatlı çeşitlerinin vazgeçilmezlerinden biri olmuştur.

Kadayıflar Türk yemek kitaplarında baklavalarından daha geniş yer tutarlar. Melceü't Tabbahin adlı yemek kitabında; tel kadayıf, kadife, saray tel kadayıfı, beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, adi yassı kadayıf, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, nuriye, ekmek kadayıfı, fodula kadayıfı adı altında on bir çeşit kadayıf sayılır ve bazılarının farklı yapım şekilleri de ayrıca anlatılır. Aşçıbaşı'ndaki kadayıf tarifleri ise tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kaymaklı tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf ile cevizli ya da fındıklı sarma tel kadayıftır.

Bunların çoğu aslında bugünkü kadayıflara benzer, ancak kaymaklı kadayıfta gerçek lüle kaymak kullanılmış olması ilginçtir. Pek azında, üzerinde ceviz, fındık vb. kuruyemişlerin konmasının gerektiği belirtilir ki bu dikkat çekici bir noktadır. Yağsız kadayıfta ise gerçekten hiç yağ bulunmaz ve bu tatlı süt, şeker ve kaymakla pişirilir. Fodula kadayıfı adı verilen tatlı da bildiğimiz günlük francala tipi ekmekten yapıldığı için günümüzde yapılmakta olan ev usulü ekmek tatlısının atası sayılabilir.

1.2. Kadayıf Çeşitleri

1.2.1. Tel Kadayıf

Tel kadayıf ,**Tel Kadayıf Standardında** (TS 10344, 1992) “Elenmiş buğday ununa içme suyu katılması ile hazırlanan akışkan hamurun tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilmesi ve gerektiğinde kızartılması suretiyle elde edilen bir yarı mamuldür:” şeklinde tanımlanmaktadır. Yarı mamul olan tel kadayıf kızartılmamış ve kızartılmış olmak üzere iki tipte piyasaya sunulmaktadır. Türkiye'nin yıllık kadayıf üretim ve tüketimine dair resmi bir kayda rastlanmamakla beraber son yıllarda ihracatının da başlanmasıyla üretim artmıştır. Daha küçük işletmelerde üretilen kadayıf, son zamanlarda artık büyük işletmelerde fabrikasyon olarak üretilmektedir.

Bilindiği gibi kadayıf yarı mamul bir gıda maddesidir. Türkiye'ye özgü olan kadayıf tatlısı için gerekli olan ham madde ise sadece un ve sudur. Mutfakta ise sadece kızartma işlemi ve kızarmış olan kadayıfa şerbet verme işlemi söz konusudur. Bu işlem sırasında tüketicinin veya yöresel damak zevkinin çeşidine göre kadayıfın içerisine giren ceviz, fındık, fıstık, süt ve pekmez gibi çeşitli malzemeler de bulunur. Bu farklılıklardan ziyade taşıyıcı olarak kadayıfı elde etmek için en önemli ana madde olan un ve bunu elde edebilmek için de gerekli olan buğdayın özellikleri çok önemlidir.

Kadayıf yapımında kullanılacak unun protein miktarı düşük olmalıdır. Un yumuşak karakterli olmalıdır.

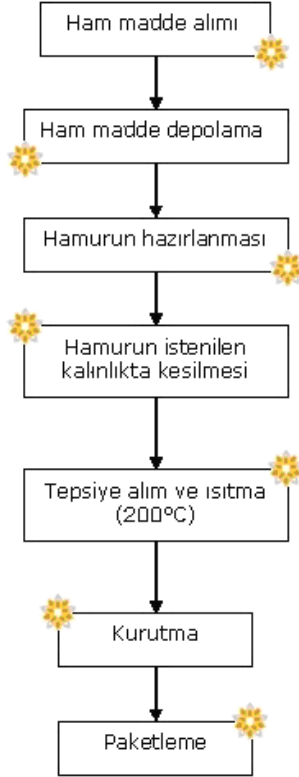


Fotoğraf 1.1: Kadayıf makinesi

Kadayıf üretimi temel olarak aşağıdaki şekilde aktarılabilir:

Hamur makinesine un miktarına göre su alınır. Makine çalıştırılarak un yavaş yavaş makineye dökülür. Su ile un karışımını en iyi şekilde sağlamak için, hamur makinede bir süre döndürülür. İstenilen akıcılık sağlandıktan sonra hamur dinlendirme teknesine süzülerek alınır. Burada hava şartlarına bağlı olarak bir süre dinlendirilir.

Daha sonra hamur, stil adı verilen ince delikli haznedan geçirilir ve döküm işlemi başlar. Döner tepsi alttan ısıtılarak kadayıf tepsinin üzerine dökülür. Bir tur tamamlandığında fırça yardımı ile tepside kadayıf bandının üzerine atılır. Oradan bir işçi yardımıyla kadayıf eşit miktarlarda toplanır. Tel raflara atılarak içerisindeki buhar atılır. Kadayıf dinlendirildikten sonra tartım ve ambalajlama yapılarak üretim tamamlanmış olur.



Şekil 1.1: Kadayıf üretim aşamaları

1.2.2. Tel Kadayıftan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri

➤ Cevizli tel kadayıf

- Gereçler
 - 500 gram tel kadayıf
 - 250 gram tereyağı
 - 250 gram ceviz içi
 - Kaymak
- Şurubu için
 - 3 su bardağı toz şeker

- 3,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

➤ İşlem Basamakları

- Şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencerede kaynatın.
- Limon suyunu ekleyip bir iki taşım daha kaynatın ve soğumaya bırakın.
- Kadayıfı elinizle didikleyip tel tel ayırın.
- Erittiğiniz tereyağından 3-4 çorba kaşığı alın ve fırın tepsisini yağlayın.
- Geri kalan tereyağını tel kadayıfla karıştırın.
- Kadayıfı ikiye ayırın. Yarısını yağlanmış fırın tepsisine yayın ve elinizle iyice bastırın.
- Üzerine dövülmüş cevizi serpin.
- Kalan kadayıfı cevizlerin üzerine döşeyin ve elinizle bastırın.
- Tatlının üzerine ağırlık koyup 10-15 dakika bekletin.
- Önceden ısıtılmış 210 derece fırında 20 dakika pişirin.
- Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin.
- Tatlı şerbeti çektikten sonra dilediğiniz şekilde kesin.
- Kaymakla birlikte servis yapın.



Fotoğraf 1.2: Cevizli tel kadayıf

➤ Kadayıflı Muhallebi

- Gereçler
 - 250 gram tel kadayıf
 - 1 su bardağı ufalanmış tel kadayıf
 - 1 litre süt
 - 1,5 su bardağı şeker
 - 125 gram pirinç unu
 - 1 tatlı kaşığı teyeyağı

➤ İşlem basamakları

- 250 gram kadayıfı fırın tepsisine incecik yayın. Kızarana kadar pişirip soğuması için kenara alınız.
- Daha sonra kadayıfı ufalayıp 2 çorba kaşığı toz şekerle karıştırınız.
- Sütten 1 su bardağı ayırarak sütü kaynatınız.
- Pirinç ununu soğuk sütte eziniz.
- Şekerle ve 1 su bardağı ufalanmış tel kadayıfla birlikte sıcak süte ekleyip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
- Tereyağını ekleyip mikser ile çırpınız.
- Geniş bir kabı ıslatarak birkaç saat buzdolabında bekletiniz.
- Servis tabağına ters çıkararak üzerine kadayıflı şeker karışımını serpiniz.
- İki muhallebi katının arasına kadayıf serpiştirerek ta servis edilebilir.



Fotoğraf 1.3: Kadayıflı muhallebi

Yine tel kadayıftan hazırlanan künefe, burma kadayıf ve kadayıf dolmasına Öğrenme Faaliyeti 4'te genişçe yer verilecektir.

1.3. Kadayıf Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Kadayıflar fırında ya da yağda kızartılarak hazırlanabilir.
- Kadayıf kızartılarak hazırlanacaksa yağın yakılmaması ve kontrol edilmesi gerekir.
- Yağda kızartılacaksa kızgın yağa atılması gerekir.
- Fırında kızartılacaksa koyu renkte kızartmaya dikkat edilmelidir.
- Künefe gibi bazı türleri ocak üzerinde çevrilerek de kızartılabilir.
- Sıcak kadayıfa soğuk şurup verilerek tatlandırılmalıdır.

1.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişmiş ve tatlandırılmış kadayıfın görüntüsü hangi çeşit hazırlandıysa ona uygun olmalıdır. Örneğin sütlü kadayıf düzgün dilimler hâlinde olmalı, kadayıf dolması da yumurta görünümünde olmalıdır.
- Kadayıf şurubunu tamamen çekmiş olmalı, çok kuru ya da yumuşak olmamalıdır. Hafif gevrek bir tatlılıkta olmalıdır.
- Kadayıf kahverengiye yakın renkte kızarmış bir görüntüye sahip olmalıdır.
- Yanık ya da pembe renkte olmamalıdır.

1.5. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar

- Şurup kadayıf pişmeden önce hazırlanarak soğutulmalıdır.
- Kadayıf sıcakken şurup soğuk hâlde kullanılmalıdır.
- Kadayıf şurup ile tatlandırıldıktan sonra şurubunu çekene kadar bekletilerek servis yapılmalıdır.

1.6. Süslemede Kullanılan Gereçler

- Kadayıfların yanında en çok verilen süsleme malzemesi kaymaktır.
- Krema yerine krem şanti ile süsleme yapılabilir.
- Cevizler yarım taneler hâlinde, antep fıstığı, badem ve fındık kıyılmış olarak üzerine serpilme suretiyle süslenebilir.

1.7. Servise Hazırlanması ve Saklanması

- Diğer hamur tatlılarında olduğu gibi taze olarak kullanmaya dikkat edilmelidir. Ancak diğer hamur tatlılarına göre bekleme süresi biraz daha uzun olabilir. Örneğin; önceden pişirilerek hazırlanmış künefe ısıtıldıktan sonra sıcak şurupla tatlandırılarak servis yapılır. Kadayıf dolması ve künefe kızartıldıktan sonra (şuruplandırmadan) soğutularak gıda kodeksine uygun poşetlerde dondurucuda saklanabilir. Buzdolabı ısısında bekleme süresi 10 gün civarındadır. Buzdolabından ya da derin dondurucudan çıkarılarak çözdürülen kadayıflar sıcak kıvamlı şurupla tatlandırılarak servise alınırlar. Ticari mutfaklarda ısıtmak amacıyla mikrodalga fırınlar kullanılıyorsa da şurubun ılık olmasında yarar vardır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak cevizli tel kadayıf hazırlayınız.

➤ **Gereçler:**

- 500 gram tel kadayıf
- 250 gram tereyağı
- 250 gram ceviz içi
- Kaymak
- Şurubu için:
 - 3 su bardağı toz şeker
 - 3,5 su bardağı su
 - 1 çay kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe ön hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz.➤ İşe başlamadan önce planlamalısınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.➤ İşin güvenli ortamda gerçekleşmesi için önlem almalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştirmelisiniz.➤ Kesici ve delici araçları tezgâha nizami olarak yerleştirmelisiniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştirmelisiniz.
➤ Şerbetini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencerede kaynatmalısınız.➤ Limon suyu eklemeyi unutmamalısınız.➤ Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısmalısınız.
➤ Tereyağını eritiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tereyağını yakmadan benmari usulü eritmelisiniz.
➤ Kadayıfı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kadayıfları elinizde didikleyip tel tel ayırmalısınız.➤ 3-4 kaşık tereyağıyla tepsiyi yağlayıp gerisini kadayıfa yedirmelisiniz.
➤ Tepsiye kadayıfı döşeyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kadayıfı ikiye ayırmalısınız.➤ Bir yarısını tepsiye iyice yayıp elinizle bastırmalısınız.➤ Üzerine dövülmüş ceviz serpmelisiniz.➤ Kadayıfın kalanını da tepsiye yayarak elinizle bastırmalısınız.

	<ul style="list-style-type: none">➤ Üzerine bir ağırlık koyup 10-15 dakika beklemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Tepsiyi fırına veriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına koymalısınız.➤ Fırın için eldiven kullanmayı unutmamalısınız.➤ 210 °C fırında 20 dakika pişirmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kadayıfı tatlandırınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbet vermelisiniz.➤ Şerbetini çekmesini beklemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Porsiyonlara bölerek servis ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ İstedığınız şekilde keserek porsiyonlamalısınız.➤ Kaymakla veya dondurmaya servis etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Tel kadayıf standardına göre kadayıf tanımı için aşağıda verilen ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Akışkan hamur tekniğine uygun hazırlanan bir tatlıdır.
B) Yapımında elenmiş buğday unu ve içme suyu kullanılır.
C) Bir yarı mamuldür.
D) Yapımında yumurta kullanılır.
E) Akışkan hamur dökülür, pişirilir ve kızartılır.
2. Aşağıdakilerden hangisinde tel kadayıf üretim aşamaları doğru olarak sıralanmıştır?
A) Hammadde alımı - hamurun depolanması- hamurun istenilen kalınlıkta kesilmesi
B) Hamurun depolanması -tepsiye alımı ve kızartma
C) Hamurun kızartılması - şerbetin dökülmesi
D) Paketleme kurutma - hamurun depolanması
E) Hamurun kesilmesi – paketlenmesi- şerbetin dökülmesi
3. Kadayıfın tepsiye alınması ve ısıtılması aşamasında sıcaklık aşağıdaki şıklardan hangisinde doğru olarak verilmiştir?
A) 150 °C
B) 180 °C
C) 200 °C
D) 220 °C
E) 250 °C
4. Aşağıdakilerden hangisi pişen üründe aranan özelliklerden biridir?
A) Kahverengiye yakın kızarmış bir renkte olmalıdır.
B) Pişmiş kadayıf çok yumuşak olmalıdır.
C) Pişmiş kadayıf çok gevrek olmalıdır.
D) Pişmiş ürünün rengi yanık olmalıdır.
E) Pişmiş ürün beyaza renkte olmalıdır.

5. Aşağıdakilerden hangisi kadayıf süslemede kullanılan gereçlerden biri değildir?
- A) Ceviz
 - B) Hindistan cevizi
 - C) Tarçın
 - D) Antep fıstığı
 - E) Kaymak

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 reçeteye göre ekme kadayıf tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet'ten ve çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan ekme kadayıf çeşitlerini araştırınız.
- Kadayıf çeşitlerinden ekme kadayıfının yapılışı hakkında bilgi toplayınız ve sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. EKMEK KADAYIFI

2.1. Ekme Kadayıfının Özelliği ve Çeşitleri

Ülkelerin mutfakları ve yemekleri onların kültürünü yansıtan temel öğeleri arasındadır. Tatlılar, yemeklerimizin ardından sohbetlerimize daha da bir tat katıp renk verir. Geleneksel tatlı olan ekme kadayıfı yıllardır sofralarımızın en sık ve en lezzetli tatlısı unvanını taşımaya devam ediyor.

Sofralarımızın bu şık tatlısının tarihi, Osmanlı dönemine kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun sefere çıktığı dönemlerde askerlere yemek pişirmek için özel hazırlıklar yapılır, büyük kazanlar ve aşçılarla birlikte sefere çıkılırdı. Zaferle sonuçlanan her seferin ardından askerlere kuru ekmeğin üzerine şerbet dökülüp ikram edilirdi. Zaman içerisinde bugünkü normlarına ulaşan ekme kadayıfı Türk kültürünün damak tadına uygun en nefis tatlılarından biridir.

Ekme kadayıfı tatlısında kullanılacak kadayıf ekmeğinin, taze ve has undan yapılmış olması gerekir. Bundan başka kadayıfların içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımların bulunmaması, ince ve her tarafının eşit kalınlıkta olması gerekir.

Düğmeli kadayıfların içinde düğme şeklindeki hamurlar ne su ne de şurup çekmeyeceği için katılıklarını sürdürürler.

Bayat ekmeğler ıslatıldığında kırılarak dağılacakları gibi has undan yapılmamış olanlar da yeteri kadar büyümezler.

Bir tarafları kalın bir tarafları ince olan kadayıfların kalın taraflarındaki su kolayca buharlaşmayacağı için bu kısımlar tatsız ve sulu; ince kısımlar da gereğinden fazla tatlı ve ağdalı olur.



Fotoğraf 2.1: Ekmek kadayıfı

➤ **Kaymaklı ekmek kadayıfı**

- Hamuru için gereçler
 - 1 çift ekmek kadayıfı
 - 400 gram kaymak
- Şurubu için gereçler
 - 1 litre su (4 su bardağı)
 - 2 kg toz şeker (8 su bardağı)
 - ¼ adet limonun suyu
 - İsteğe göre karanfil

➤ **İşlem basamakları**

- Ekmek kadayıflarının katını açarak ters çeviriniz ve yüksek kenarlı bir tepsiye koyunuz.
- Ortalarından parçalanmaması için kadayıfların ortasını artı biçiminde 10 cm kadar kesiniz.
- Üzerini aşacak kadar kaynar su dökünüz.
- Kapağı kapalı şekilde 15-20 dakika bekletiniz.(Bu sürede kadayıfın büyümesi ve kabarması sağlanır.)
- Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerinde ıslanarak şişmesini sağlayınız.

- Üzerine küçük bir tepsi ile bastırarak fazla suyunu süzdürünüz.
- Kalan suyu da temiz bir bez ya da peçete ile üzerine bastırarak alınız.
- Şekerin 200 gramını ayırınız, kalanını suyla bir tencereye koyunuz.
- Limon suyu ve karanfille bir taşım kaynatınız.
- Ayrılan şekeri başka bir tencerede eritiniz ve rengi değişinceye kadar karıştırınız. (Bu işleme karamelizasyon denir.)
- Şeker esmerleşince hazırlanan şurubu yavaş yavaş ekleyiniz. Bir taşım daha kaynatınız.
- Suyu alınan kadayıfın üzerine şurubu dökünüz.
- Ocağın altını kısarak kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için kenarlarda şurubu üzerinde gezdiriniz.
- Şurubun çekmesini ve koyulaşmasını sağlayınız.
- Pişen kadayıfları aynı büyüklükte bir tepsiye ters çeviriniz.
- Ilıyınca dilimleyerek kaymakla servis ediniz.



Fotoğraf 2.2: Kaymaklı ekmek kadayıfı

2.2. Ekmek Kadayıfını Hazırlamada ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Özel ekmeğini hazır olarak satın alıp yaptığımız tatlı çeşitlerindedir. Ekmek kadayıfı daima taze kullanılmalıdır.
- Ekmek kadayıfı katlıysa katı açılarak beyaz kısımlar üstte kalacak şekilde ters çevrilmelidir.
- Islatma işlemi iyi yapılmış olmalı, kadayıfta kuru yer kalmamalıdır.
- Kabartma işleminden sonra fazla suyu alınmalıdır. Kabartma işleminde kullanılan tepsi mutlaka ekmek kadayıfından büyük olmalıdır.

2.3. Şurup Hazırlamada ve Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar

- Kadayıfın her yerinin eşit oranda şuruplanması için kenarlardaki şurup sürekli kadayıfın üstünde gezdirilmelidir.
- Şuruba katılacak karamelize şekerin yanmamasına dikkat edilmelidir aksi takdirde şurubun tadı kötüleşir.
- Şurubunun iyi çekmesi sağlanmalıdır.

2.4. Süsleme ve Servise Hazırlanması

Kadayıf hazırlandıktan sonra oda sıcaklığında bekletilir. Ilık hâle geldikten sonra ters çevrilerek başka tepsiye alınır.

Soğuduktan sonra dilimlenir ve servis tabağına konur. Üzerine ya da arasına kaymak konup servis edilir. Üzerine dondurma da konabilir. Kadayıf bakır tabaklarla servis edilebileceği gibi bazı soslarla hazırlanacak tatlı tabaklarıyla süslenerek de servis edilebilir.



Fotoğraf 2.3: Ekmek kadayıfı

2.5. Saklanması

Hemen tüketilmeyecekse buzdolabında birkaç gün bekletilebilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaymaklı ekme kadayıfı hazırlayınız.

- Hamuru için gereçler
 - 1 çift ekme kadayıfı
 - 400 gram kaymak ya da dondurma
- Şurubu için gereçler
 - 1 litre su (4 su bardağı)
 - 2 kg toz şeker (8 su bardağı)
 - ¼ adet limonun suyu
 - İsteğe göre karanfil

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe ön hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz.➤ İşe başlamadan önce planlamalısınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.➤ İş sağlığı ve güvenliğine dikkat etmelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencere, fırın tepsisi, çorba kaşığı, kepçe, servis tabağını tezgâha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız.➤ Keskin araçların uygun alanlarda olduklarından emin olmalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştiriniz.
➤ Ekme kadayıflarını tepsiye koyunuz. ➤	<ul style="list-style-type: none">➤ Kabartma işlemi yapılırken ve şerbetle pişerken kadayıf şişeceği için mutlaka yüksek kenarlı bir tepsi tercih edilmelidir.
➤ Kadayıfların ortasını kesiniz. ➤	<ul style="list-style-type: none">➤ Ortalarından parçalanmaması için artı biçiminde 10 cm kadar kesmelisiniz.➤ Kesici aleti dikkatli kullanmalısınız.
➤ Üzerini aşacak kadar kaynar su dökünüz ve bekleyiniz. ➤	<ul style="list-style-type: none">➤ Kapağı kapalı şekilde 15-20 dakika bekletmelisiniz. Bu sürede kadayıfın büyümesi ve kabarması sağlanır.➤ Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerinde ıslanarak şişmesini sağlamalısınız.
➤ Tepside kalan fazla suyu alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Üzerine küçük bir tepsi ile bastırarak fazla suyunu süzdürmelisiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sıcak gereçler kullanırken eldiven kullanmalısınız. ➤ Kalan suyu da temiz bir bez ya da peçete ile üzerine bastırarak almalısınız.
➤ Şerbetini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şekerin 200 gramını ayırınız, kalanını suyla bir tencereye koymalısınız. ➤ Limon suyu ve karanfille bir taşım kaynatmalısınız. ➤ Ayrılan şekeri başka bir tencerede eritiniz ve rengi değişinceye kadar karıştır. Yani karamelize etmelisiniz. ➤ Şeker esmerleşince hazırlanan şurubu yavaş yavaş ekleyiniz. Bir taşım daha kaynatmalısınız.
➤ Kadayıfın üzerine şerbeti dökünüz.	➤ Bir kepçe yardımıyla şerbeti kadayıfın üzerinde gezdirerek dökmelisiniz.
➤ Kadayıfı pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ocağın altını kısarak kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için kenarlarda şurubu üzerinde gezdirmelisiniz. ➤ Şurubun çekmesini ve koyulaşmasını sağlamalısınız.
➤ Servis ediniz.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pişen kadayıfları aynı büyüklükte bir tepsiye ters çevirmelisiniz. ➤ Ilınınca dilimleyerek kaymakla ya da dondurma ile servis etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Ekmek kadayının yapımında kullanılacak malzemelerin özellikleri aşağıdaki şıklardan hangisinde doğru olarak verilmiştir?
A) Hamurun içinde düğme büyüklüğünde parçalar olmalıdır.
B) Hamur ince ve her yönü eşit kalınlıkta olmalıdır.
C) Hamur kalın olmalıdır.
D) Kadayif hamuru ekstra unlardan hazırlanmış olmalıdır.
E) Hamur ceviz büyüklüğünde olmalıdır.
2. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayını kabartmada kullanılacak tepsinin özelliğidir?
A) Tepsi ekmek kadayı ile aynı boyutta olmalıdır.
B) Tepsi ekmek kadayından daha küçük olmalıdır.
C) Tepsi ekmek kadayından daha büyük olmalıdır.
D) Tepsi kare ve ekmek kadayı ile aynı olmalıdır.
E) Tepsi yuvarlak ve ekmek kadayından küçük olmalıdır.
3. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayının arasına veya üzerine konulan gereçlerdendir?
A) Tarçın, file fındık
B) Kaymak, dondurma
C) Kremşanti, krema
D) Antep fıstığı, kaymak
E) Krema, fıstık
4. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayının bekleme sıcaklığıdır?
A) - 4°C
B) + 4°C
C) + 18°C
D) - 18°C
E) - 36°C

5. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayının şurubu için kullanılan malzemelerden biri değildir?
- A) Su
 - B) Şeker
 - C) Portakal
 - D) Limon
 - E) Karanfil

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-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yassı kadayıf tatlısı hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet'ten ve çevrenizdeki işletmelerden, yassı kadayıf tariflerini araştırınız.
- Kadayıf çeşitlerinden yassı kadayıfın yapılışı hakkında bilgi toplayınız ve bilgilerinizi sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. YASSI KADAYIF

3.1. Yassı Kadayıfın Özelliği

Yassı kadayıf, kaybolmaya yüz tutmuş bir Osmanlı tatlısıdır. Saray mutfağının günümüze kadar gelmiş en sevilen tatlılarından biri olan yassı kadayıf, kaymağın üzerine dövülmüş ceviz, Hindistan cevizi, tahin, ya da Antep fıstığı serpilerek servise hazırlanıyor.

Yassı kadayıf bayram günlerinde konuklara ikram edilen tatlılar arasında önemli bir yer tutar.

Sultan II. Selim' e çift katlı yassı kadayıf verildiği söylenir. Bu, Osmanlı padişahı tarafından çok beğenilen çift katlı yassı kadayıf bugünkü kadayıfın aynısıdır. Tek fark kaymak ve gül suyu iki kadayıfın arasına konur. Yassı kadayıf, Güney Yörelerinde “ Arap kadayıfı” olarak da bilinir.



Fotoğraf 3.1: Yassı kadayıf

Yassı kadayıf

- Gereçler
 - 6 Adet yumurta
 - 1 su bardağı süt
 - ½ paket kabartma tozu
 - 4 çorba kaşığı toz şeker
 - 6 çorba kaşığı un
 - 1 bardak sıvı yağ
 - Bir çimdik tuz
- Şerbeti için gereçler
 - 2 bardağı toz şeker
 - 1/5 su bardağı su
 - 1 çay kaşığı limon suyu

➤ İşlem basamakları

- Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koyunuz. Üzerine suyu ve limon suyunu döküp kaynamaya bırakınız.
- Oval bir kaba 3 adet yumurta kırınız. Üzerine 1 bardak süt, yarım paket kabartma tozu, 4 çorba kaşığı toz şeker ve bir çimdik tuz ilave ediniz.
- Kabin içerisindeki tüm malzemeleri çırpınız.
- Üzerine unu ilave edip çırpmaya devam ediniz. Boza kıvamında, krep hamurundan biraz daha koyu bir hamur elde ediniz. 30 dakika civarı dinlendiriniz.
- Ocağa aldığımız teflon tavaya dinlendirdiğiniz hamurdan birer çorba kaşığı birbirine değmeyecek şekilde dökünüz.
- Hamurların altı beyaz kalacak şekilde fazla pişirmeden spatula yardımıyla çeviriniz.
- İki tarafını da çok fazla pişirmeden hamurları bir kâseye aktarınız.
- Bir tavaya 1 bardak sıvı yağ koyup kızdırınız.
- Bu sırada oval bir kaba 3 adet yumurta kırıp çırpınız.
- Kâsedeki hamurların her iki yüzünü yumurtaya bulayıp kızdırdığınız yağa koyunuz ve hamurları kızartınız.
- Kızaran hamurları derin bir tepsiye diziniz.
- Dizdiğiniz hamurların üzerine önceden hazırlamış olduğunuz şerbeti kepçeyle gezdirerek dökünüz.
- Kaymak ya da isteğe göre çekilmiş ceviz ile servis ediniz.



Fotoğraf 3.2: Yassı kadayıflar pişerken



Fotoğraf 3.3: Pişirilmiş yassı kadayıflar

➤ **Enderun yassı kadayıfı**

- Gereçler
 - 4 adet yassı kadayıf
 - 1 su bardağı süt
 - 2 adet yumurta
 - 1 çay bardağı un
 - Ayçiçek yağı
 - 2 su bardağı toz şeker
 - 3 su bardağı su
 - 1 tatlı kaşığı limon suyu
 - 100 g kaymak
 - 50 g antep fıstığı

➤ İşlem basamakları

- Yufkacıdan hazır olarak aldığınız kadayıfların kenarlarını 1-2 cm genişlikte kesiniz.
- Sütü ılıtınız.
- Kadayıfları ılık süt içerisine atarak 2-3 dakika bekletiniz. Ara sıra alt üst ederek süütün çekmesini sağlayınız.
- Yumurtaları çırpınız.
- Diğer yandan 3 su bardağı su, 2 su bardağı şeker ve 1 tatlı kaşığı limon suyunu tencereye koyup kısık ateşte 2 dakika kaynatınız.
- Bir tencereye yeteri kadar sıvı yağ koyup kızdırınız.
- Süt içerisinden kadayıfları çıkararak önce una, sonra yumurtaya bulayarak kızgın yağın içerisine atınız.
- Kadayıfların altını ve üstünü nar gibi kızartınız.
- Kızaran kadayıfları ılık şerbetin içerisine atınız.
- Kadayıfların yüzeye çıkmasını önlemek için üzerine ısıya dayanıklı bir tabak koyunuz.
- Şerbet kaynamaya başlayınca altını kısarak 15 dakika kaynatınız.
- Tencereyi ocaktan alarak soğumaya bırakınız.
- Soğuyan kadayıfları tencereden çıkararak kaymak ve fıstıkla servis ediniz.

3.2. Yassı Kadayıfı Hazırlamada ve Kızartılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

- Yassı kadayıfların kenarları 1 cm kalınlığında kesilmelidir. Yassı kadayıflar kızartıldıktan hemen sonra şerbet içine alınarak tencerede soğutulmalıdır.
- Dikkat edilecek en önemli husus yukarıda bahsedildiği gibi kenarlarının kesilmesidir. Çünkü kadayıf bulamaç hâlindeyken kızgın bir yüzey üzerine dökülür. Pişme esnasında içinde dikey gözenekler oluşur ancak kenarları kabuk gibi kapanmıştır. Bu nedenle içine şerbet nüfuz edebilsin diye kenarları kesilir.
- Kesme işleminden sonra yumurtaya bulanıp kızartılır. Fazla yağlarını kâğıt havluyla aktardıktan sonra önceden hazırlanmış, soğumuş şerbetin içine konur.

3.3. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar

- Yassı kadayıfların şerbeti iyi çekmeleri önemlidir. Aksi hâlde kadayıflarda yoğun bir yağ tadı olur.
- Şurubun özelliğine ve miktarına göre kaynama süresi değişir. Eğer şeker üzerine ilave edilen su fazla olursa şurubun geç koyulaşmasına (Kıvama gelmesi), az ilave edilen su ise şurubun kıvamının hemen ağdalaşarak kristalize olmasına (şekerlenmesi) sebep olur.

- Şurubun kıvamı kullanılacak ürün özelliğine göre değişir. Baklava, hanımğöbeği, lokma, tel kadayıf gibi tatlılarda kıvamlı şuruplar, baba tatlısı, ekmek kadayıfı gibi tatlılarda kıvamsız şuruplar kullanılır.
- Şurubun kıvamı son derece önemlidir. Şurup sulu olursa tatlının hamur olmasına neden olur. Kıvam koyu olursa bu defa da hazırlanan ürün şurubu çekmez ve sert olur.
- Şurup kıvama gelmek üzere iken ilave edilen limon suyu sakarozu, glikoz ve fruktoza ayırarak şurubun bekleme sırasında şekerlenmesini (kristalleşmesi) önler.

3.4. Süsleme ve Servise Hazır Hâle Getirme

- Şerbetini çeken yassı kadayıf bir tabağa alınır. İsteğe göre kaymak, çekilmiş ceviz, Antep fıstığı ile süslenerek servis edilir.



Fotoğraf 3.4: Yassı kadayıf

3.5. Saklanması

Yufkacılarda nadiren de olsa hazır olarak bulunabilir. Taze satılır ve nemlidir. Çabuk bozulabilir. Hazır satılanları derin dondurucuda saklanabilir. Ama makbul değildir.

Şerbeti verilen yassı kadayıflar serin ve rutubetsiz ortamda, özellikle buzdolabında saklanmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yassı kadayıf hazırlayınız.

➤ Gereçler

- 6 Adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- ½ paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 6 çorba kaşığı un
- 1 bardak sıvı yağ
- Bir çimdik tuz

➤ Şerbeti için gereçler

- 2 bardağı toz şeker
- 1/5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe ön hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz.➤ İşe başlamadan önce planlamalısınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.➤ Güvenlik tedbirlerinizi kontrol etmelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencere, çorba kaşığı, tava, çırpma kâsesi, çırpma teli, spatula, kepçe, servis tabağını tezgâha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız..
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştirmelisiniz.
➤ Şerbeti hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koymalısınız. Üzerine suyu ve limon suyunu döküp kaynamaya bırakmalısınız.➤ Kaynamaya başlayınca altını kısmanızdır.
➤ Hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Oval bir kaba 3 adet yumurta kırmalısınız.➤ Üzerine 1 bardak süt, yarım paket kabartma tozu, 4 çorba kaşığı toz şeker ve bir çimdik tuz ilave etmelisiniz.➤ Kabin içerisindeki tüm malzemeleri çırpmalısınız.➤ Üzerine unu ilave edip çırpmaya devam etmelisiniz. Boza kıvamında krep hamurundan biraz daha koyu bir hamur elde etmelisiniz.➤ 30 dakika kadar dinlendirmelisiniz.
➤ Hamurları pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ocağa aldığınız teflon tavaya dinlendirdiğiniz hamurdan birer çorba kaşığı birbirine değmeyecek şekilde dökmelisiniz.➤ Hamurların altı beyaz kalacak şekilde fazla pişirmeden spatula yardımıyla çevirmelisiniz.➤ İki tarafını da çok fazla pişirmeden hamurları bir kâseye aktarmalısınız.
➤ Pişen hamurları kızartınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bir tavaya 1 bardak sıvı yağ koyun ve kızdırmalısınız.

	<ul style="list-style-type: none">➤ Bu sırada oval bir kaba 3 adet yumurta kırıp çırpmalısınız.➤ Kâsedeki hamurların her iki yüzünü yumurtaya bulayıp kızdırdığımız yağa koyunuz ve hamurları kızartmalısınız.➤ Kızaran hamurları derin bir tepsiye dizmelisiniz.➤ Kızgın yağa hamur atarken dikkatli olmalısınız.
➤ Tatlıyı şuruplandırınız.	➤ Dizdiğiniz hamurların üzerine önceden hazırlamış olduğunuz şerbeti kepçeyle gezdirerek dökmelisiniz.
➤ Servis ediniz.	➤ Kaymak ya da çekilmiş ceviz ile servis etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi yassı kadayıfın güney yörelerindeki diğer adıdır?
A) Taş kadayıf
B) Antakya kadayıfı
C) Cüsmüllatif
D) Arap kadayıfı
E) Şark kadayıfı
2. Yassı kadayıfın kenarları kaç cm kalınlığında kesilmelidir?
A) 1 cm
B) 2 cm
C) 3 cm
D) 4 cm
E) 5 cm
3. Yassı kadayıfın şurubuna kristalleşmeyi önlemek için aşağıdakilerden hangisi eklenir?
A) Mısır şurubu
B) Limon suyu
C) Portakal suyu
D) Glikoz şurubu
E) Nar şurubu
4. Yassı kadayıfın saklanması ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Kadayıf serin ortamda saklanmalıdır.
B) Kadayıf rutubetsiz ortamda saklanmalıdır.
C) Kadayıf oda sıcaklığında saklanmalıdır.
D) Kadayıf buzdolabında saklanabilir.
E) Derin dondurucuda saklanabilir.

5. Yassı kadayıf hazırlanırken hangisi aşağıdakilerden hangisi kullanılmaz?
- A) 4 orba kaşığı toz Şeker
 - B) 6 orba kaşığı un
 - C) 1 bardak sıvı yağ
 - D) Bir imdik tuz
 - E) Karabiber

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri donerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte yöresel kadayıf tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternet'ten ve çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan yöresel kadayıf çeşitlerini araştırınız.
- Yöresel kadayıf çeşitlerinden künefe herhangi birini seçerek yapılışı hakkında bilgi toplayınız ve sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. YÖRESEL KADAYIFLAR

4.1. Yöresel Kadayıf Tatlısı Çeşitleri ve Hazırlanması

4.1.1. Künefe (Hatay)

Bazı kaynaklarda Hatay'ın, bazı kaynaklarda Mersin'in olduğu ileri sürülür. Bu illerimizin vazgeçilmez tatlılarından biri olan künefe aslında bir Arap tatlısıdır.

Cumhuriyetimizin kurulmasına giden yolda Osmanlı'nın yollamış olduğu askerlerin bir kısmı da Yemen'e gitmiştir. Savaştan dönen bazı askerlerimiz Beyrut'ta da bulunur. Daha sonra yurda dönen askerlerimiz öğrenmiş olduğu bu tatlıyı gittikleri şehirde yapmaya başlarlar. Mersin'e 1930'lu yılların sonuna doğru künefe gelmişken Hatay'a 1940'larda gelmiştir. Künefe, tel kadayıf ve peynirden yapılan ve sıcak olarak servis edilen Doğu Akdeniz'e ait bir tatlı çeşididir. Anavatanı Hatay olarak kabul görse de farklı şekillerde Mersin, Adana, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin' de yapılır.

Künefe, pişirme tekniği babadan oğula geçme suretiyle yapılan bir tatlı çeşididir. Genellikle evin erkeği tarafından pişirilir. Tel kadayıfın hazırlanması, yağın eritilmesi, tepsinin hazırlanması evin hanımı ya da genç kızı tarafından yapılır.

Künefenin birden fazla çeşidi olmasına rağmen genel yapılış yöntemi aynıdır. İki katman kadayıf arasına tuzsuz bir peynir koyularak hafifçe pişirilir ve üzerine çok koyulaşmamış şurup katılır.

Yapılışındaki değişiklikler başlıca kadayıfın ve peynirin türünden kaynaklanır. Direkt tel kadayıf kullanılabilirdiği gibi irmikle toklaştırılmış kadayıf ta kullanılabilir. Peynir olarak da Hatay peyniri, lor peyniri, Antep peyniri gibi çiğ sütte daha yakın taze peynirler kullanılır. Bu peynirleri hem elde etmesi hem de yıkayıp taze tutmak zor olabileceği için kolaylaştırılmış tariflerde dil peynirine de rastlanır.

Hatay peyniri şöyle yapılır: Yağı alınmamış, tam yağlı ve hiğbir katkı maddesi içermeyen inek sütü, 40-65 dereceye kadar ısıtılır. Ilık hâle gelinceye kadar bekletilir. (Ortalama 25-30 derece) Ilık hâle gelen süte peynir mayası katılıp fıçı, kazan, tekne gibi kalıplarda dinlenmeye bırakılır. Peynir, suyunun iyice süzülmesi için bezlere sarılıp bekletilir. Peynir suyunun iyice süzülmesi önemlidir. Künefe yapımında peynirin, iyice sünmesi için günlük olarak tüketilmesi gerekmektedir. Ancak derin dondurucuda saklanarak muhafaza edilebilir.



Fotoğraf 4.1: Künefe peyniri

Mersin künefesinden farklı olarak Hatay künefesi istenilen porsiyon sayılarına göre çeşitli büyüklüklerdeki özel tepsilere kısık ateş üzerinde döndürülerek pişirilir. Daha sonra maharetli bir şekilde ters çevrilerek diğer tarafının da aynı şekilde pişmesi sağlanır. Ateşten alındıktan sonra üzerine şerbeti ve fıstığı eklenip sıcak olarak servis yapılır.

Künefe sıcak ya da ılık olarak servis edilir. Bu sıcaklığın geldiği ortamlar ise değişiklik gösterir. Örneğin Mersin’de yapılan künefe büyük tepside pişirilir ve servis için ateşin üzerinde dönen bir mekanizma bulunan börekçi ocaklarına alınır. Servis zamanında dikdörtgen ya da üçgen şekilde kesilip tabaklara alınır. Bu tür künefenin sıcaklığı piştikten sonra sıcak tutulmasından gelir, sıcaktan çok ılığa yakındır.

Başka bir hazırlama yöntemi ise kadayıfı ve peyniri önceden küçük yassı sahanlara hazırlayıp servis zamanında pişirmektir. Bu tür künefe önceden az pişirilip şurubu dökülmüş olabilir veya tümünden pişmemiş olarak tutulabilir. Sipariş geldiğinde fırına sürülen çoktan porsiyonlanmış künefe, kabıyla beraber servis edilir. Bu tür künefenin sıcaklığı yeni pişmesinden dolayıdır.

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO), tarihi çok eskilere dayanan bir lezzet olan künefenin, Türk Patent Enstitüsü'ne 2008 yılında başvurarak **Antakya Künefesi** olarak tescilini almıştır. Künefe ayrıca Hatay'dan şoklanmış olarak yurt içi ve yurt dışına gönderilmektedir.

Künefede temel ölçü, 1 kg kadayıfa 750 g peynir, 300 g tereyağı ve 1 kg şerbettir.



Fotoğraf 4.2: Sahanda hazırlanmış künefe

Künefe

- Gereçler
 - 500 g tel kadayıf
 - 350 g peynir (dil peyniri)
 - 150 g tereyağı
 - 2 su bardağı toz şeker
 - 2 su bardağı su
 - 1 çay kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları

- Kadayıfları elinizle didikleyerek ayırıp parçalayınız.
- Tereyağını eritip uygun büyüklükte bir tepside kadayıfa iyice bulayıp yediriniz.
- Kadayıfı ikiye ayırıp bir yarısını tepsiye ya da küçük sahana yayınız.
- Peyniri rendeleyerek ya da küçük parçalara ayırarak kadayıfın üzerine yayınız.
- Peynirin üzerine de kalan kadayıfları iyice bastırarak yayınız.
- Bir taraftan da su, şeker ve limon suyu ile şurubu hazırlayınız.
- Tepsiyi kısık ateşe koyup pişirmeye başlayın. Arada spatula ile kadayıfın altını kontrol edip kızarmış ise ters yüz edip diğer tarafını da kızartınız.
- Bu işlemi her iki taraf ta kıvamında kızarıncaya kadar tekrar ettiriniz.
- Künefe kızardıktan sonra biraz bekleyip sıcak şerbeti üzerine dökünüz.



Fotoğraf 4.3: Kadayıfa yağı yedirme



Fotoğraf 4.4: Peynir yayma işlemi



Fotoğraf 4.5: Kızartma işlemi



Fotoğraf 4.6: Kızarmış künefe



Fotoğraf 4.7: Tepside hazırlanmış servise hazır künefe

4.1.3. Burma Kadayıf (Diyarbakır)

Burma kadayıf, ilk önce Diyarbakır'da Bingöllü bir ustanın kadayıfçı dükkânında satılmaya başlanmıştır. İşleri yoğunlaşınca Diyarbakır'a iş aramaya gelen Bingöllülere öğretmiştir. Burma kadayıfı öğrenen Bingöllü ustaların kendi dükkânlarını açmaları ile herkes tarafından bilinen ve beğenilen bir tatlı olmuştur.



Fotoğraf 4.8: Burma kadayıf

➤ **Burma kadayıf**

- Gereçler
 - 1 kg tel kadayıf
 - 300 g tereyağı
 - 1 su bardağı ayçiçeği yağı
 - 250 g ceviz ya da Antep fıstığı
- Şurubu için gereçler
 - 5 su bardağı şeker
 - 3.5 su bardağı su
 - 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları

- Şeker, su ve limon suyunu kaynatarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlayıp soğumaya bırakınız.
- Kadayıfları iki ucundan tutularak tezgâh üzerinde uzatınız.
- İç koyunuz ve burarak ucuna getiriniz.
- Baş kısmından döndürerek tekerlek şekli veriniz.
- Kadayıfların tamamını bu şekilde hazırlayarak tepsiye ortadan başlamak suretiyle sıralayınız.
- Tereyağını benmari usulü eriterek sıvı yağla birlikte tepsi üzerinde gezdiriniz.
- Tepsiyi ocağa koyunuz ve altını kızartınız.
- Altı kızarıncaya fazla yağı süzdürüp aynı ebatta bir tepsi yardımıyla ters çeviriniz.
- Diğer tarafının kızarması için tekrar ocak üzerine koyunuz.
- İki taraf kızarıncaya önceden hazırladığınız soğuk şurubu üzerinde gezdiriniz.



Fotoğraf 4.9: Tepside burma kadayıf

4.1.4. Kadayıf Dolması (Erzurum)

Kadayıf dolması Erzurum'un çok özel ve otantik bir tatlısıdır. Erzurum'da kadayıf denince akla ilk olarak Ramazan ayı gelmektedir. Kadayıf dolmasız bir iftar düşünülemez. Ramazan ayı boyunca hemen hemen her iftarın tatlısı kadayıf dolmasıdır.

Yapımı oldukça emek isteyen kadayıf dolmasının ünü beğenilen tadıyla tüm yurda yayılmıştır.

Erzurum kadayıf dolmasının lezzetini, kullanılan malzemenin kalitesi ve özellikle de kullanılan tel kadayıfın yapısı etkilemektedir. Kullanılan tel kadayıfların ne çok ince ne de çok kalın olmaması gerekir.

Erzurum Ticaret Borsası 2010 yılında Türk Patent Enstitüsü Başkanlığına müracaat ederek kadayıf dolmasının tescilini almıştır.

Kadayıf Dolması

- Gereçler
 - 500 g tel kadayıf
 - 250 g ceviz içi
 - 10 adet yumurta
 - Kızartmak için sıvı yağ
- Şurubu için gereçler
 - 5 su bardağı toz şeker
 - 5 su bardağı su
 - 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları

- Tencereye su ve şekerini koyarak ocağa koyunuz.
- Kaynamaya başlayan şuruba limon suyu ekleyip 25 dakika daha kaynatınız.
- Kadayıfları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırınız.
- Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz koyup kenarlarını kapatarak sıkı bir şekilde sarınız.
- Diğer taraftan kızartma tavasına yeterince yağ koyup kızdırınız.
- Çukur bir kaptan yumurtaları iyice çırpıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartınız.
- Kızaran dolmaları tavadan alıp soğumuş şurubun içine atınız.
- Dolmaları birkaç dakika şurubun içinde tutup şurubu iyice çektiğinden emin olunca çıkartınız.
- Yarım taneler hâlinde ceviz, Antep fıstığı, badem veya kıyılmış fındıkla servis ediniz.



Fotoğraf 4.10: Kadayıf dolması sarma işlemi



Fotoğraf 4.11: Sarılmış kadayif dolmaları işlemleri



Fotoğraf 4.12: Kadayif dolması kızartma işlemleri

4.1.5. Taş Kadayif (Antakya)

Antakya yöresine ait bir tatlıdır. Gerçek taş kadayifin içine ağız (kolostrum- ilk süt) konulur. Ağız bulmak zor olacağı için yerine kaymak da kullanılabilir.



Fotoğraf 4.13: Servise hazır taş kadayif

Taş Kadayıf

- Gereçler
 - 1 kg yassı kadayıf
 - 750 g ağız ya da kaymak
 - 100 g iri dövülmüş ceviz ya da fıstık
- Şurubu için gereçler
 - 3 su bardağı şeker
 - 4 su bardağı su
 - 1 çay kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları

- Kadayıfların düz kısmı içte kalmak üzere birer çorba kaşığı ağız koyarak kapatınız.
- Kapattığınız kadayıfları çukur bir kaba diziniz.
- Bir tencerede şekerle suyu kaynatıp, limon suyunu da ekleyerek kıvamlı bir şurup hazırlayınız.
- Şurup soğuduktan sonra kadayıfların üzerinde gezdiriniz.
- Üzerine ceviz ya da fıstık serpererek servis ediniz.



Fotoğraf 4.14: Servise hazır taş kadayıf

4.2. Kadayıf Çeşitlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Her kadayıf çeşidi kendi özelliğine uygun olarak pişirilmelidir.
- Künefe porsiyon hâlinde sunulacaksa mutlaka servisten önce pişirilmelidir. Arasına konacak peynir tepside ya da sahandan bir parmak kadar içeriye konmalıdır çünkü dışa doğru taşan peynir pişirme esnasında yanar, hoş gitmeyen görüntü ve koku meydana getirir.

- Künefe ve burma kadayıf mutlaka ocak üzerinde kısık ateşte çevirerek pişirilmelidir. Fırında pişirilirse içindeki peynir kaynarken kadayıf tellerini üste iter ve kalıp şeklinde künefe elde edilemeyeceği için keserken dağılır.
- Kadayıf dolması yaparken yağ kızmışsa yağın altı kısılmalıdır. Kadayıf kızgın yağda kalmamalıdır. Yumurtaya bulanmış kadayıf elle sıkılmamalıdır aksi takdirde yumurta kadayıfın içine kadar nüfuz eder.

4.3. Süsleme ve Servise Hazırlama

Yöresel kadayıflar genellikle ceviz ile servis edilir. Künefeye en yakışan ise Antep fıstığıdır. Bir bardak iyi demlenmiş çay yanında ikram edilmesi önerilir.

4.4. Saklanması

- Kadayıf dolması buzdolabı ısısında 10 gün bekletilebilir. Kızartıldıktan sonra şurup verilmeden soğutulup gıda kodeksine uygun poşetlere konularak derin dondurucuda saklanabilir.
- Künefe de şerbetlenmeden önce soğutularak derin dondurucuda muhafaza edilebilir. Ama en makbulü kadayıf tatlılarını taze olarak tüketmektir.

KOVADAKİ ÇATLAK

Hindistan'da bir sucu, boynuna astığı uzun bir sopanın uçlarına taktığı iki büyük kovayla su taşımış. Kovalardan biri çatlakmış. Sağlam olan kova her seferinde ırmaktan patronun evine ulaşan uzun yolu dolu olarak tamamlarken çatlak kova içine konan suyun sadece yarısını eve ulaştırabilirmiş. Bu durum iki yıl boyunca her gün böyle devam etmiş.

Sucu her seferinde patronunun evine sadece 1,5 kova su götürebilirmiş. Sağlam kova başarısından gurur duyarken zavallı çatlak kova görevinin sadece yarısını yerine getiriyor olmaktan dolayı utanç duyuyormuş.

İki yılın sonunda bir gün çatlak kova ırmağın kıyısında sucuya seslenmiş:

-Kendimden utanıyorum ve senden özür dilemek istiyorum.

"Neden?..." diye sormuş sucu. "Niye utanç duyuyorsun?" Kova cevap vermiş. "Çünkü iki yıldır çatlağımdan su sızdığı için tasıma görevimin sadece yarısını yerine getirebiliyorum. Benim kusurumdan dolayı sen bu kadar çalışmana rağmen, emeklerinin tam karşılığını alamıyorsun.

Sucu şöyle demiş:

-Patronun evine dönerken yolun kenarındaki çiçekleri fark etmeni istiyorum. Gerçekten de tepeyi tırmanırken çatlak kova, patikanın bir yanındaki yabani çiçekleri ısıtan güneşi görmüş. Fakat yolun sonunda yine suyunun yarısını kaybettiği için kendini kötü hissetmiş ve yine sucudan özür dilemiş. Sucu kovaya sormuş.

Yolun sadece senin tarafında çiçekler olduğunu ve diğer kovanın tarafında hiç çiçek olmadığını fark ettin mi? Bunun sebebi benim senin kusurunu bilmem ve ondan yararlanmamdır. Yolun senin tarafına çiçek tohumları ekdim ve her gün biz ırmaktan dönerken sen onları suladın. İki yıldır ben bu güzel çiçekleri toplayıp onlarla patronumun sofrasını süsleyebildim. Sen böyle olmasaydın o, evinde bu güzellikleri yaşayamayacaktı."

Bu öyküde anlatılmak isteneni sınıf ortamında arkadaşlarınızla tartışınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kadayıf dolması hazırlayınız.

➤ Gereçler

- 500 g tel kadayıf
- 250 g ceviz içi
- 10 adet yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ

➤ Şurubu için gereçler

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

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe ön hazırlık yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz.➤ İşe başlamadan önce planlamalısınız➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencere, çorba kaşığı, kızartma tenceresi, çırpma kâsesi, çırpma teli, spatula, servis tabağını tezgâha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştirmelisiniz.
➤ Şerbeti hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koymalısınız.➤ Üzerine suyu ve limon suyunu döküp ve kaynamaya bırakmalısınız.➤ Kaynamaya başlayınca altını kısamalısınız.➤ 25 dakika kadar kaynatmalısınız.
➤ Kadayıf dolmalarını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kadayıfları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırmalısınız.➤ Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz koyup kenarlarını kapatarak sıkı bir şekilde sarmalısınız.

<p>➤ Hazırlanan kadayıf dolmalarını çırpılmış yumurtaya bulayarak kızartınız.</p>	<p>➤ Kızartma tavaına yeterince yağ koyup kızdırmalısınız.</p> <p>➤ Çukur bir kaptay yumurtaları iyice çırpıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartmalısınız.</p>
<p>➤ Kadayıf dolmalarını tatlandırınız.</p>	<p>➤ Dolmaları birkaç dakika şurubun içinde tutup şurubu iyice çektiğinden emin olunca çıkartmalısınız.</p>
<p>➤ Servis ediniz.</p>	<p>➤ Yarım taneler hâlinde ceviz, Antep fıstığı, badem ve ya kıyılmış fındıkla servis etmelisiniz.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kadayıf dolması aşağıdaki illerimizden hangisine ait bir üründür?
A) Antakya
B) Antalya
C) Erzurum
D) Bingöl
E) Elazığ
2. Burma kadayıf ve künefenin pişirilmesine ilişkin aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
A) Ocak üzerinde ve kısık ateşte pişirilmelidir.
B) Ocak üzerinde ve yüksek ateşte pişirilmelidir.
C) Fırında ve yüksek ısıda pişirilmelidir.
D) Fırında ve düşük ısıda pişirilmelidir.
E) Ocak üzerinde, yüksek ısıda, kapağı kapalı olarak pişirilir.
3. Aşağıdakilerden hangisi taş kadayıfın üzerine serpilir?
A) Badem
B) Fındık
C) Ceviz
D) Kuş üzümü
E) Tarçın
4. Aşağıdakilerden hangisi künefe peyniri olarak kullanılmaz?
A) Lor peyniri
B) Hatay peyniri
C) Antep peyniri
D) Mozzarella peyniri
E) Tuzsuz koyun peyniri
5. Gerçek taş kadayıfın içerisine konulan gereç aşağıdakilerden hangisidir?
A) Dondurma
B) Ceviz
C) Ağz
D) Ceviz
E) Antep fıstığı

DEĞERLENDİRME

Cevaplarımızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarımızın tümü doğru ise **Modül Değerlendirme**'ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tel kadayıf hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Tel Kadayıf hazırlamada kullanılan araç -gereçleri seçtiniz mi?		
2. Verilen reçeteye göre tel kadayıfı hazırladınız mı?		
3. Süsleyerek servise hazır hale getirdiniz mi?		
4. Ekmek kadayıfı hazırlamada kullanılan araç-gereçleri seçtiniz mi?		
5. Verilen reçeteye göre ekmek kadayıfı hazırladınız mı?		
6. Süsleyerek servise hazır hale getirdiniz mi?		
7. Yassı Kadayıfı hazırlamada kullanılan araç-gereçleri seçtiniz mi?		
8. Verilen reçeteye göre yassı kadayıfı hazırladınız mı?		
9. Süsleyerek servise hazır hale getirdiniz mi?		
10. Yöresel kadayıf tatlısı çeşitlerinin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri seçtiniz mi?		
11. Yöresel kadayıf tatlısı çeşitlerini 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 bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	B
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	B
4	B
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	B
4	C
5	E

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	C
4	D
5	C

KAYNAKÇA

- www.hatay.gov.tr
- <http://megep.meb.gov.tr/>
- T.C. TURİZM BAKANLIĞI, Yiyecek ve İçecek Servisi Öğretmen El Kitabı, Ankara, 1993.