

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **ORDÖVR VE MEZELER**

**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.
- Milli Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	ii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	2
1. MEZELER .....	2
1.1.Meze Olarak Verilen Yiyecekler .....	3
1.2. Meze Çeşitleri .....	8
1.2.1. Soğuk Mezeler .....	8
1.2.2. Sıcak Mezeler .....	13
1.3. Meze Tabagı Düzenleme ve Süsleme .....	17
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	45
UYGULAMA FAALİYETİ .....	46
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	48
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	49
2. ORDÖVR TABAĞI.....	49
2.1. Antremetiyenin Tanımı Menüdeki Yeri ve Önemi .....	49
2.2. Antremetiye Çeşitleri .....	49
2.2.1 Soğuk Antreler.....	51
2.2.2. Sıcak Antreler .....	55
2.3.Ordövrlerin Tanımı ve Menüdeki Yeri .....	57
2.4.Ordövr Çeşitleri .....	59
2.4.1.Soğuk Ordövrler .....	59
2.4.2 Sıcak Ordövrler.....	84
2.5. Soğuk Ordövr Tabagının Hazırlanması ve Saklanması .....	89
2.6. Soğuk Ordövrlerin Servise Kadar Saklanması.....	89
2.7. Soğuk Ordövr Tabagının Ziyafet İçin Hazırlanması.....	89
2.8. Tabakları Süsleme ve Dekore Etme.....	89
UYGULAMA FAALİYETİ .....	91
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	94
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	95
CEVAP ANAHTARLARI.....	97
KAYNAKÇA .....	98

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Ordövr ve Mezeler</b>
<b>MODÜLÜN SÜRESİ</b>	40/24
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye ordövr ve meze hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde meze çeşitleri hazırlayabileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirebileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<p><b>Ortam:</b> Sınıf ve sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı.</p> <p><b>Donanım:</b> : Çalışma tezgâhı, merdane, elek, kaseler, ölçü kapları, kalıplar, kastrol, tencere, bıçaklar, doğrama tahtası, fırın, kazıyıcı, tepsiler, bardak, rende, stretch film, buzdolabı, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, tavalar, tencereler, maşa, süzgeç, fırın, ocak, kastrol, püre makinesi, mikser, ordövr tabağı, şekillendirici bıçaklar vb.</p>
<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,

Mezeler, porsiyon olarak küçük miktarlarda sunulan, lezzetleri ve görünümüleriyle sofralarımızdaki yeri büyük, yabancı konukların beğenisine gururla sunduğumuz, Türk mutfağının vazgeçilmez yiyecek çeşitlerindedir.

Bizim mezelerimiz gibi bazı ülkelerin de benzer yiyecekleri mevcuttur. Dünyanın hemen hemen her yerinde restoranların menülerinde yer alırlar. Özellikle Akdeniz tarihi boyunca meze geleneği görülmektedir.

Başlangıç yemeği olarak da küçük ve şık porsiyonlar hâlinde sunulan, soğuk ve sıcak pek çok çeşidi mevcuttur. Tuğrul Şavkay'ın yorumuna göre "Hangi amaçla sunuluyor olursa olsun, meze sunumunun bazı kuralları vardır. Birinci kural, olağanüstü güzellikte sunulur. İkincisi, fotoğraf sanatının bütün incelikleri sunumda ortaya çıkar. Üçüncüsü ise üç boyutlu hazırlanır ve fotoğraf kadar heykel sanatı da devreye girer. Ağır hiçbir yiyecek meze sınıfına dâhil edilmez. Mezeler asla karın doyuracak boyutlarda sunulmamalıdır."

Mezeler ve ordövrler konusu yaratıcılığınızı destekleyecek ve piyasada aranan soğuk mutfak aşçısı olmanızı destekleyecektir.

Güzel, lezzetli ordövr ve mezeler hazırlamanız dileğiyle...

# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde meze çeşitlerini hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Mezenin ne olduğunu araştırınız.
- Mezenin nerelerde servis edildiğini araştırınız.
- Çevrenizdeki market, restoran ve işletmelerde en çok hangi mezelerin satışı yapılmaktadır? Buralarda gördüğünüz bazı mezelerin yapılışını öğreniniz.
- Edindiğinizi bilgileri sınıfta paylaşınız.

## 1. MEZELER

Mezeler, güzel bir akşam yemeğinin başlangıç tabağı olarak eşlik eden küçük ve gizemli lezzetlerdir. Boyutları küçük, tatları olağanüstü güzel mezelerimiz başlangıç yemeklerinin, açık büfeler ve kokteyllerin vazgeçilmez çeşitleridir.



Fotoğraf 1.1: Karışık meze tabağı



**Fotoğraf 1.2:Meze tabakları**

Ülkemizde ve Ortadoğu'da **meze**, İtalya'da **antipasta**, Fransa'da (Hors d'oeuvre) **ordövr**, İspanya'da **tapas**, Magrip ülkelerinde ise **mukabalat** diye isimlendirilir.

Mutfakta soğuk mezeleri soğukçu tabir ettiğimiz Chef Garde Manger hazırlar. Gerekliyse ön hazırlığı yapılmış sıcakları da pişirerek servise hazırlayabilir. Ancak otellerde sıcak mezeler sıcak mutfak bölümünde hazırlanır. Börekler pastanede, diğer çeşitler Chef Entremetier tarafından hazırlanır.

- **Mezelerin servisi, servis edildiği yerler ve servisinde dikkat edilecek noktalar;**
  - Yemeklerin başlangıç tabağı olarak (ordövr tabağı) servis edilir.
  - Açık büfelerde servis edilir. Süslü, dekore edilerek hazırlanır, soğuk büfe, açık büfenin en çekici köşesidir.
  - Kokteyllerde servis edilir. Minik lokmalar hâlinde düzenlenir, kokteyl yiyecekleri hazırlanırken mezelerden yararlanır. Örneğin; jambonlu kanepeler, ton balıklı kanepeler, yumurta dolması, mini köfte, mini börek vb.
  - Meze olarak hafif yiyecekler seçilir. Ağır hiçbir yiyecek meze sınıfına dâhil edilmez.
  - Mezeler karın doyuracak boyutlarda sunulmaz.
  - Neyle sunuluyor olursa olsun hızlı, acele yenmez. Sohbet eşliğinde oldukça yavaş yenir. Sofrada uzun süre kalmaları gerekir. Bu nedenle oda sıcaklığında bekleyebilen yiyeceklerden seçilir.
  - Havıyar gibi daha soğuk yenebilen yiyeceklerin ise hemen tüketilmeleri gerekir.

## **1.1.Meze Olarak Verilen Yiyecekler**

### ➤ **Turşular**

Her çeşit turşu meze çeşidi olarak değerlendirilebilir. Özellikle kornişon, cin biber, pancar turşusu meze olarak verilebildiği gibi diğer mezelerin hazırlanmasında süsleme amaçlı yer alır.

➤ **Salatalar**

Her türlü salata çeşidi meze olarak kullanılır.

➤ **Peynirler**

Türk mutfağının sahip olduğu zengin peynir çeşitleri ve peynirle hazırlanmış mezeler olarak sofralarımızda yer alır (Tulum peyniri, örgü peynir, otlu peynir, cevizli tulum peyniri vb.). Bir dilim yeşil kıvrıkcık yaprağı üzerinde dilimlenmiş beyaz peynirin görünüşü müthiştir.

➤ **Soğuk etler**

Çiğ köfte, pastırma, salam, söğüş dil, söğüş tavuk, çerkez tavuğu, kuzu söğüş, midye dolma, soğuk balıklar örnek olarak verilebilir.

➤ **Çirozlar**

Tuzla işlem görerek saklanmış ve kurutulmuş balıklarla (uskumru) hazırlanmış mezeler, hamsi tuzlama vb.

➤ **Cipsler**

En çok kullanılan patates cipsidir. Küçük tabaklarda peçete veya dantel kâğıt üzerinde servis edilebilir.

➤ **Kuru yemişler**

Ülkemizde çok çeşitli olarak bulunan kuru yemişler (Kabuksuz olanları tercih edilir.) içeceklerle servis edilir veya diğer mezelerin süslenmesinde kullanılır.

➤ **Meyveler**

Mevsimine göre dilimlenerek servis edilir. Tane meyveler elle yenilecek şekilde düzenlenir.

➤ **Diğerleri**

Zeytinyağlı yemeklerin hepsi, sebze garnitürleri, kroketler, dip soslar, bütün kızartmalar, balıklar ve diğer deniz ürünleri meze olarak verilen yiyecekler arasındadır.





**Fotoğraf 1.3: Çiroz salatası**



**Fotoğraf 1.4: Meyvelerin ve mezelerin kokteyl için hazırlanması**



**Fotoğraf 1.5: Peynirli oban salatası**



**Fotoğraf 1.6: Mevsim salatası**



**Fotoğraf 1.7: Semiz otu salatası**



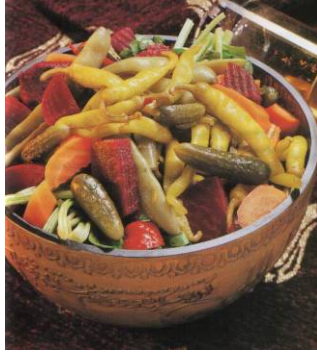
**Fotoğraf 1.8: Patlıcan salatası**



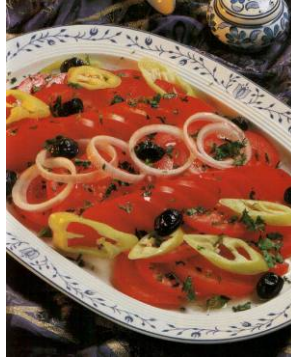
**Fotoğraf 1.9: Fasulye piyazı**



**Fotoğraf 1.10: Marul salatası**



**Fotoğraf 1.11: Karışık turşu**



**Fotoğraf 1.12: Domates salatası**

## 1.2. Meze Çeşitleri

Mezeler başlangıç yemeği olarak küçük ve şık porsiyonlar hâlinde sunulan, soğuk ve sıcak pek çok çeşidi bulunan yiyeceklerdir.

Mezelerin mevsimlere göre taze bulunan ürünlerden hazırlanması gerekir. Yazın patlıcanı, biberi; ilkbaharın enginarı; güzün mantarı; kışın lahanası kısacası her mevsimin kendine has taze meyve ve sebzeleriyle hazırlanmış mezelerinin tadı unutulmaz. Geleneksel mutfağımıza has kurutulmuş sebzeler, tuzlanmış balık ve konservelerle hazırlanmış mezeler sofralarımıza ayrı bir güzellik katar.

Kısacası mezeler sınırsız çeşitliliğe sahiptir. Materyalimizde Türk mutfağında ve dünya mutfaklarında yer alan bazı mezelerden ve ordövrlerden örneklere yer vereceğiz.

### 1.2.1. Soğuk Mezeler

#### ➤ Zeytinyağlı sebzeler

Türk mutfağındaki her türlü zeytinyağlı yemek sebze ve baklagil çeşidi bu gruba girer. Türk mutfağında sebze yemekleri ve kurubaklagillerle yemek hazırlama materyallerinde

zeytinyağlı yemeklerinin hazırlanması ve pişirilmesini öğrendiniz. Hatırlamak için tekrar bakabilirsiniz. Zeytinyağlı sebze yemeklerinin ortak özelliği soğuk servis edilmeleridir. Bugüne kadar edindiğiniz bilgilerle istediğiniz zeytinyağlı sebze yemeğini hazırlayabilirsiniz. Örneğin; zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı taze fasulye bastı, zeytinyağlı bakla, imambayıldı, kabak bayıldı, zeytinyağlı bamya bastı, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı yer elması, zeytinyağlı barbunya vb.



**Fotoğraf 1.13: Zeytinyağlı sebze tabağı**



**Fotoğraf 1.14: Zeytinyağlı dolma tabağı**

➤ **Zeytinyağlı dolma ve sarmalar**

Türk mutfağındaki her türlü zeytinyağlı dolma ve sarma çeşidi bu gruba girer. Türk mutfağında dolma ve sarmalar materyalünde zeytinyağlı dolma ve sarmaları öğrendiniz. Hatırlamak için tekrar bakabilirsiniz. Örneğin; zeytinyağlı biber dolması, zeytinyağlı patlıcan dolması, zeytinyağlı enginar dolması, zeytinyağlı yaprak sarması, zeytinyağlı lahana sarması vb.

➤ **Kızartmalar**

Mevsimine göre her türlü kızarmış sebzeler üzerine yoğurt veya domates sos ile meze olarak hazırlanabilir. Patlıcan kızartılarak hazırlanan oldukça zengin meze çeşitlerimiz vardır. Şakşuka, köpoğlu mançosu gibi mezeler kızarmış patlıcan, biber, domates vb. sebzelerle hazırlanır.

### ➤ **Ezmeler**

Ezilebilen yiyeceklerin bir veya birkaç tanesinin karışımından hazırlanan mezelerdir. Meze veya ordövr olarak kullanılabilirler gibi kanapelerin üzerinde süsleme ve çeşitlendirmede kullanılırlar. Örneğin; Türk mutfağında meşhur domatesli ezme salatasını bilmeyen yoktur. Ezme beyaz peynir, ezme közlenmiş patlıcan, ton balığı vb.

### ➤ **Çiğ köfteler**

Çiğ etin ve bulgurun yoğrulmasıyla hazırlanan, güney mutfağımızın meşhur çiğ köftesi başlıca Türk mezelerindedir. Limon ve yeşilliklerle servis edilir. Hazırlanışında yörelere göre küçük farklılıklar olsa da temel prensip çiğ, sınırsız ve yağsız etin bulgur, baharatlar, sarımsak ve kuru soğan ile yoğrulmasıyla hazırlanır.

Uluslararası mutfakta steak tartar çekilmiş bonfile çeşitli garnitürler ve yumurta sarısı ile çiğ olarak servis edilir.

### ➤ **Humus**

Kuru baklagiller pek çok şekilde hazırlanarak tüketilir. Humus haşlanmış nohutun ezilmesi ile hazırlanan lezzetli bir meze çeşididir.

**Hazırlanışı:** Nohut ayıklanıp akşamdan ıslatılır. İyi haşlanıp kabukları alınır. Ceviz makinesinden geçirilir veya havanda dövülür. Porselen bir kâseye alınıp tahin, dövülmüş sarımsak, kırmızıbiber, tuz konur. Azar azar zeytinyağı ve limon suyu ilave edilir. Tabaka yerleştirilip limon dilimleri, zeytin, maydanoz yaprakları ve turşu ile süslenir.

### ➤ **Çemen**

Çemen, “Fabaceae” familyasından bir bitkinin tohumlarıdır. Toz hâline getirilmiş tohumlar pastırma yapımında kullanılır. Bazı ülkelerde yeşil yaprakları da ıspanak gibi tüketilmektedir. Çin’den Akdeniz’e geniş bir alanda baharat olarak kullanılır. Tadı acımsı ve aromatiktir. Esansında 40 çeşit madde bulunur. Kullanımı çok eskilere dayanmakta olup günümüzde Ortadoğu ve Hint mutfağında kullanılmaktadır. Ülkemizde Trakya, Marmara Orta ve Güney Anadolu’da yetişir. Sarımsak, kırmızıbiber ve çemen tozu karışımı, pastırma yapımında kullanılır. Ayrıca çeşitli ilavelerle meze yapımında kullanılmaktadır.



**Fotoğraf 1.15: Tohumları**





**Fotoğraf 1.16: Çemen bitkisi**

➤ **Yoğurtlu mezeler**

Türk mutfağının temel yiyeceği yoğurdun kullanım alanı saymakla bitmez. Meze yapımında özellikle süzme yoğurt kullanılır. Bir miktar su, zeytinyağı, mayonez vb. ilavesi ile yoğurt çırpılarak ezilir ve kıvama getirilir. Yakışan Malzemeler: eklenerek çeşitli mezelerin hazırlanmasında kullanılır. Haydari, cacık, yoğurtlu mantar, yoğurtlu semizotu, yoğurtlu patlıcan, yoğurtlu havuç, yoğurtlu kabak başlıca yoğurtlu mezelerdendir.

➤ **Taratorlar**

Tarator için Türk mutfağının bilinen tek sosudur denilebilir. Midye tava ve kalamar kızartma yanına sos olarak çok yakışır ya da doğrudan kızarmış ekmek üzerine sürülüp servis edilebilir. Farklı kaynaklarda değişik malzeme ve ölçülerle hazırlanmış tarator tarifleri bulabilirsiniz. Genel olarak yoğurt, tahin, vb. kıvam verici bir karışımın içine dövülmüş ceviz, sarımsak, bayat ekmek kırıntıları vb. eklenerek hazırlanır. Meze veya sos olarak kullanılır.

➤ **Diğer mezeler**

- **Dip soslar:** Genellikle kokteyllerde çatal bıçak kullanılmadan yapılan sunumlarda kraker, çips, kruditeler (çubuk dilimlenmiş havuç, salatalık, çiğ karnabahar, yeşilbiber vb.) ile verilen yiyeceklerin batırılarak yenildiği koyu kıvamlı soslardır. Yiyecek batırıldığı zaman sos yiyeceğe bulaşmalı ve akmamalıdır.
- Yukarıda sıraladıklarımızın dışında havyar, tarama gibi bilinen ve tüketilen oldukça fazla meze çeşidi mevcuttur.



**Fotoğraf 1. 17: Havyarın soğutulmuş sebzelerle sunumu**

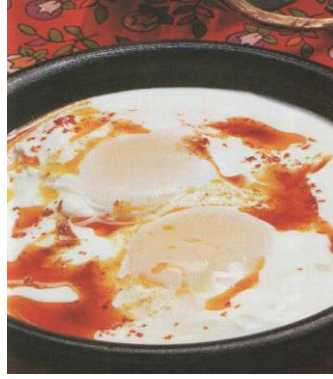


**Fotoğraf 1.18: Kurudite sebzelerin dip sos ile kadehte limon suyuyla sunumu**





**Fotoğraf 1.19: Peynir çeşitleri, tereyağı, geleneksel kuru meyvelerle oluşan bir meze tabağı**



**Fotoğraf 1.20: Çılbır**

### 1.2.2. Sıcak Mezeler

Menüde genellikle soğuklardan sonra verilen yine küçük miktarlarda iki veya üç çeşit olarak sunulan sıcak ve taze hazırlanmış iştah açıcı yiyeceklerdir. Örneğin; mini tavuk şişler, sakatatlar, paneller, börekler; küçük balık ve diğer deniz ürünlerinin pane, ızgara veya kızartmaları vb.

#### ➤ **Mini börekler**

En çok bilinen ve kullanılanı sigara böreğidir. Her türlü börek sıcak meze olarak verilebilir. Ancak porsiyonların boyutlarının küçük olması gerekir. Hiçbir zaman doyurucu miktarlarda olmamalıdır. Örneğin; Çin ve muska böreği, patatesli börek, mini talaş böreği, gül böreği vb.

#### ➤ **Mini köfteler**

Mini köfteler sık hazırlanan sıcak meze, sıcak ordövr ve sıcak kokteyl yiyecekleri grubundadır. Köfte hamuru normal köfte gibi hazırlanır. Ancak bayat ekme ve soğan karışımı gevşek tutacağı için az konur veya hiç eklenmez. Bazen soğanın suyu eklenir,

baharatlarla lezzetlendirilir. Çok iyi yoğrulmuş köfte hamuru hazırlanır. Misket büyüklüğünde yuvarlanarak şekillendirilir. Yağda veya fırında kızartılarak sıcak servis edilir.

#### ➤ **Midye tava**

Küçük boyuttaki her türlü balık, deniz ürünü kızartılır veya başka usulde pişirilerek verilebilir. Özellikle midye tava hemen hemen her yerde bulunabilen ve sevilerek tüketilen bir deniz ürünüdür. Mezgit, kalamar gibi diğer deniz ürünleri de aynı şekilde hazırlanarak sunulabilir. Bunlar un, yumurta, bira veya sodalı karışıma bulanarak kızartılır ve genellikle tarator sos ile beraber servis edilir.

#### ➤ **Karides tava**

Karides tava kısa sürede hazırlanabilen sıcak meze olarak sunulabilen, kaliteli bir meze çeşididir. Bazı deniz ürünleri de tavada sauté pişirme yöntemiyle hazırlanabilir. Deniz ürünlerinin genellikle bağ dokuları az olduğu için kısa sürede hazırlanarak servis edilebilir.

**Karides tava hazırlanması:** Karideslerin başını ve kuyruğunu koparmadan sırtlarından yarararak kelebek gibi açılır. Tuz, biber ve biraz limon suyu serpilir. Sonra altı ve üstü hafif una bulanır. Az yağda 2-3 dakika alt üst kızartılır. Sauté edilmiş mantar, domates, sarımsak ve soğanla servis edilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı, limon suyu ve maydanoz serpilir.

#### ➤ **Sıcak yumurtalar**

Sıcak olarak hazırlanan kahvaltılık yumurta çeşitleri ve basit yumurta yemekleri sıcak ordövr ve meze olarak verilebilmektedir. Omlet çeşitleri, sahanda yumurta çeşitleri, menemen, kıymalı veya ıspanaklı yumurta, mihlama, çılıbır gibi Türk mutfağındaki çeşitleri çoğaltmamız mümkündür.

10. sınıfta temel yiyecek hazırlama dersinde yumurta pişirme materyalinde yumurtaların hazırlanmasını öğrendiniz. Hatırlamak için tekrar bakabilirsiniz.

#### ➤ **Sıcak pastırma ve sucuk**

Türk mutfağıının millî ürünlerinden pastırma ve sucuk pek çok yerde kullanılmaktadır. Soğuk meze olarak verilebildiği gibi sıcak olarak da çeşitli şekillerde hazırlanarak kaliteli ve pahalı sıcak mezeler olarak da verilebilir. Örneğin; kâğıtta pastırma, pastırmalı börek, pastırmalı veya sucuklu sahanda yumurta, kâğıtta sucuk, sucuk şiş, sosis tava vb.

#### ➤ **Diğerleri**

Yukarıda sıralanan klasik meze örneklerinden başka minik boyutlarda hazırlanmış graten, güveç, karnıyarık, kroket, sıcak kızartma, mantar, kaşar, beyin pane vb. soğuk ve sıcak meze olarak verilebilen yiyeceklerin neler olduğunu kavradınız. Uyguladıkça ve bu alanda çalıştıkça kendinizi geliştirebileceksiniz.



**Fotoğraf 1.21: Gratine edilmiş deniz mahsülleri**



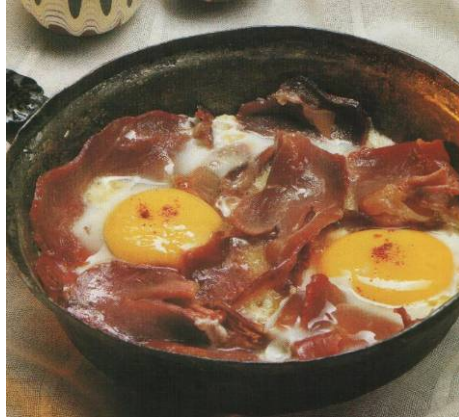
**Fotoğraf 1.22: Muska böreği**



**Fotoğraf 1.23: Kâğıtta pastırma**



**Fotoğraf 1.24: Midye tava**



**Fotoğraf 1.25: Pastirmali yumurta**



**Fotoğraf 1.26: Kalamar pane**



**Fotoğraf 1.27: Patates kroket**



**Fotoğraf 1.28: Sosis tava**



**Fotoğraf 1.29: Sosisli börek**

### **1.3. Meze Tabakı Düzenleme ve Süsleme**

Meze tabakı düzenlemede dikkat edilecek noktalar:



- Hangi amaçla sunuluyor olursa olsun mezeler olağanüstü güzellikte sunulur.
- Süsleme kişilerin yaratıcılığına kalmıştır. Süslemede renk ve şekil uyumu dikkate alınmalıdır. Süsleme Malzemeleri tamamen mezeye yakışan gıda maddeleri ile yapılır.
- Fotoğraf sanatı ve heykel sanatının inceleklerinden yararlanır. Yumurtanın beyazı, domatesin kırmızısı, havucun turuncusu ve kıvırcığın yeşil rengi vb. yararlanılarak muhteşem güzellikler yaratılır.
- Süslemeler abartısız olmalıdır. Ancak tabağa özen gösterildiği izlenimini verecek şekilde yapılmalıdır.
- Birden fazla tabak hazırlanıyorsa bütün tabaklarda süsleme, çeşit ve miktar aynı olmalıdır.
- Tabakta tek bir meze çeşidi varsa, yiyeceği güzel gösterecek bir tabak seçilmeli ve bir yaprak maydonozla bile olsa süsleme yapılarak servis edilmelidir.
- Tabakta birden fazla meze çeşidi varsa renk uyumuna dikkat edilerek sıralanmalı, boyut ve şekillerde bütünlük olmalı, göze hoş gelen bir kompozisyon hazırlanmalıdır.
- Yoğurtlu mezeler gibi yarı akıcı ve kıvamlı mezeler tabağa düzgün bir şekilde yerleştirilmeli gelişigüzel atılmış izlenimi verilmemelidir.
- Çiğ köfte gibi klasik Türk mutfağı mezelerimiz aslına uygun şekilde servis edilmelidir (yeşillik ve limon dilimleri ile).



**Fotoğraf 1.30: Ordövr tabağı veya mezelerle hazırlanmış bir giriş tabağı**



**Fotoğraf 1.31: Peynir basketi içinde sunulmuş yeşillikler**



**Fotoğraf 1.32: Süslenmiş ve servise hazırlanmış klasik Türk mutfağı mezeleri**



**Fotoğraf 1.33: Süslemede kullanılan Őekiller ve motifler**



Fotoğraf 1.34: Zeytinyağlı barbunya



Fotoğraf 1. 35: Baharatlı peynirli rulolar

## ÖRNEK MEZE TARİFLERİ

### SOĞUK MEZELER

#### ➤ Haydari

##### Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 3 orba kaşığı beyaz peynir rendesi
- 3 diş sarımsak
- Kuru nane
- 1 fincan zeytinyağı
- Kimyon, tuz
- Üzerine serpmek için kırmızıbiber
- Arzuya göre sivribiber



**Hazırlanışı:**

- Sarımsağı eziniz.
- Beyaz peynir rendesi, süzme yoğurt, nane, zeytinyağı, kimyon ve tuzla beraber karıştırınız.
- Arzu ederseniz sivribiberleri ince ince kıyıp ilave ediniz.
- Üzerine kırmızıbiber serperek servis yapınız.



**Fotoğraf 1.36: Humus tabağı**

**➤ Humus****Malzemeler: (8 kişilik)**

- 1/2 kg nohut
- 2.5 su bardağı tahin
- 5-6 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı acı pul biber
- 1 limon suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı

**Yapılışı:**

- Nohutları bir gece önceden suya ıslatınız.
- Ertesi gün üzerlerini 3 cm geçecek kadar su ekleyip yumuşacık oluncaya kadar pişiriniz.
- Suyu az gelirse bir miktar daha kaynar su eklemek suretiyle bir süre daha pişirebilirsiniz.
- Nohutlar soğuyunca kabuklarını soyup pütürsüz oluncaya kadar eziniz.
- Ezilmiş nohutlara, havanda dövülmüş sarımsakları ve tahini ilave edip iyice karıştırınız.
- Servis tabağına aldığımız humusun üzerine kırmızı pul biber serpebilirsiniz ve servis sırasında üzerine tereyağı gezdirebilirsiniz.

## ➤ **Cacık**

### **Malzemeler:**

- 500 g yoğurt
- 1 adet salatalık
- 2 diş sarımsak
- Kuru nane veya dereotu

### **Hazırlanışı:**

- Yoğurdu azar azar su ilave ederek eziniz.
- Kıvamının koyu olmasına dikkat ediniz.
- Salatalıkları çok minik parçalara kesiniz. Sarımsakları ezerek, salatalık ve tuzla birlikte yoğurda ilave ederek karıştırınız.
- Kâseye boşalttıktan sonra üzerini kuru nane veya dereotu ile süsleyiniz.

## ➤ **Yoğurtlu Patlıcan Salatası**

### **Malzemeler:**

- 4 orta boy patlıcan
- 1 fincan yoğurt
- 1 limon
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı sıvıyağı
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz

### **Hazırlanışı:**

- Patlıcanları fırında kızdırınız.
- Kabuklarını soyduktan sonra ince ince kıyınız.
- Karabiber ilave ederek karıştırınız.
- Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuz ekleyerek tekrar karıştırınız.
- Servis tabağına koyduktan sonra üzerine pul biber serpin ve servis yapınız.

## ➤ **Havuçlu Kabak Mezesi (4 kişilik)**

### **Malzemeler:**

- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı mayonez
- 1 çay bardağı zeytinyağı

- 2 diş sarımsak
- 2 dal dereotu
- Tuz

#### **Hazırlanışı:**

- Kabak ve havuçları temizleyip rendeleyiniz.
- Zeytinyağının yarısını tavada ısıtınız.
- Kabak ve havucu ekleyip soteleyiniz.
- Ocaktan alıp soğumaya bırakınız.
- Sarımsakları soyup ezin ve bir kâseye alınız.
- Kabak, havuç, yoğurt, mayonez ve kalan zeytinyağını tuz ekleyip karıştırınız.
- Dereotu ile süsleyip servis yapınız.

#### ➤ **Yumurta salatası**

#### **Malzemeler:**

- 250 g domates
- 150 g taze kaşar peyniri
- 150 g jambon
- 200 g bezelye (dondurulmuş)
- 150 g yağlı yoğurt
- 8 adet yumurta
- 1 adet göbek salata
- 1/2 demet maydanoz
- 1 demet taze soğan (yeşil uçları)
- 3 yemek kaşığı mayonez
- Tuz
- Karabiber

#### **Hazırlanışı:**

- Yumurtaları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayınız.
- Domatesleri yıkayıp dilimleyin, jambon ve peyniri şeritler hâlinde kesiniz.
- Bezelyeleri 2 dakika tuzlu kaynar suda pişirip süzgece alınız ve bekletmeden soğuk suya tutunuz.
- Salatayı ayıklayın ve iri parçalara bölünüz.
- Yumurtaları soğuk suya tutup soyun ve altışar dilim olacak şekilde kesiniz.
- Maydanoz ve soğanı yıkayıp maydanozu iri iri, soğanın yeşil uçlarını ise incecik kıyınız.
- Yoğurt, mayonez, tuz ve karabiber ile tatlandırınız.

- Yeşil salata, jambon, peynir, domates, yumurta dilimleri ve bezelyeleri birlikte tabaklara alınız. Üzerine sos gezdirip servis yapınız.

➤ **Çemen (4 kişilik )**

**Malzemeler:**

- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı çemen tozu
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- Yarım çorba kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 4 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz
- 1 dal maydanoz
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- Sarımsakları soyup eziniz.
- Zeytinyağı, çemen tozu, sarımsak, limon suyu, biber, domates salçası, kimyon ve tuzu robottan geçiriniz.
- İri çekilmiş cevizi ekleyip karıştırınız.
- Servis tabağına yerleştiriniz.
- Maydanoz yaprakları ve limon dilimleriyle süsleyip servis yapınız.

➤ **Yeşil zeytin ezmesi**

**Malzemeler:**

- 40 iri yeşil zeytin
- 1 çorba kaşığı kapari
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı çekilmiş badem
- 4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı kırmızı toz biber

**Süsleme için:**

- Kokteyl zeytin
- 1-2 limon dilimi
- Kırmızı pul biber

**Hazırlanışı:**

- Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarınız.
- Sarımsağı soyunuz.
- Kapari, zeytin, çekilmiş badem, sarımsak, zeytinyağı, kimyon ve kırmızıbiberi robotta püre hâlinde eziniz.
- Hazırladığınız karışımı servis tabağına alınız. Üzerine pul biber serpiştiriniz.
- Dilimlenmiş kokteyl zeytin ve limon dilimi ile süsleyip servis yapınız.

**Not:** Yeşil zeytin ezmesine közlenmiş kırmızı salçalık biber ekleyerek farklı bir tat katabilirsiniz. Közlenmiş kırmızıbiberi kıyıp ekleyebilir veya diğer Malzemelerle robottan geçirebilirsiniz. Mezenin üzerini de biber şeritleri ile süsleyebilirsiniz.

**➤ Nar ekşili acılı ezme salata (2 kişilik )****Malzemeler:**

- 3-4 adet domates
- 2 adet soğan
- Yarım demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- Yarım limon suyu
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, kırmızı pul biber
- 1 tutam kimyon
- 1 tatlı kaşığı sumak



**Fotoğraf 1.37: Nar ekşili acılı ezme salata**

**Hazırlanışı:**

- Domates ve soğanı soyup bıçakla kıyınız.
- Maydanozu incecik doğrayınız.
- Domates, soğan, maydanoz, nar ekşisi, sumak, 1 tutam kimyon, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve kırmızı pul biberi derin bir kâsede çatalla ezerek karıştırınız
- Servis tabağına alıp servis yapınız.

➤ **Mayonezli kabak salatası** (4 kişilik )

**Malzemeler:**

- 4 adet kabak
- 4adet taze soğan
- 3 dal dereotu
- 1 çay bardağı mayonez
- 1 çay bardağı yoğurt
- 3 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içi
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- Kabakları temizleyip iri iri rendeleyiniz.
- Teflon tavada hafif pembeleştiriniz.
- Salata tabağına alınız.
- Taze soğanları ve dereotunu temizleyip kıyın, kabağa ekleyip karıştırınız.
- Mayonez ve yoğurdu bir kaptaki karıştırınız.
- Ceviz ve tuz ekleyip iyice çırpınız. Mayonezli sosu sebzelerin üzerine gezdirip yayınız.
- Üzerine pul biber serpip servis yapınız.

➤ **Acılı fındık ezmesi** (6 kişilik)

**Malzemeler:**

- 2 su bardağı ince çekilmiş fındık
- Yarım bayat ekmeğin içi
- 3 diş sarımsak
- Yarım su bardağı fındık yağı
- 250 g beyaz peynir
- 1,5 çay kaşığı nane
- 1,5 çay kaşığı köfte baharı
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- Sarımsakları soyup eziniz.
- Beyaz peyniri ufalayınız.
- Ekmeğin içini ıslatıp sıkın ve ufalayınız.

- Çekilmiş fındık, sarımsak, ekmek içi, peynir, salça, köfte baharı, nane, tuz, pul biber ve kimyonu bir kaptaki iyice karıştırıp yoğurunuz.
- Fındık yağın azar azar ekleyip tekrar yoğurunuz.
- Ezmeyi servis tabağına alın. Üzerini çatalla şekillendirip servis yapınız.

➤ **Tarator (4 kişilik)**

**Malzemeler:**

- 4 dilim bayat ekmek içi
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
- 3 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı limon suyu
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3-4 dal maydanoz
- 4 adet içi kırmızıbiberli dolmuş yeşil zeytin

**Hazırlanışı:**

- Ekmek içini robotta iyice çekiniz ya da elinizle iyice ovalayınız.
- Bütün Malzemeleri koyu bir kıvama gelinceye kadar çatallı ile iyice karıştırınız.
- Servis tabağına alınız.
- Tabağa eşit kalınlıkta düzgün bir yüzey olacak şekilde yayın.
- Maydanoz yapraklarını serpiştirin, acı severseniz kırmızı pul biber de serpebilirsiniz,
- Zeytinleri ikiye bölüp çiçek şekli verin ve taratoru süsleyiniz.

**Not:** Tarator, midye tava ve kalamar kızartma yanına sos olarak çok yakışır ya da doğrudan kızarmış ekmek üzerine sürüp servis yapabilirsiniz.

➤ **Cevizli (ya da fındıklı) tarator**

**Malzemeler (4-6 kişilik)**

- 100 g ceviz ya da fındık içi
- 2 dilim ekmek içi
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1,5 kahve fincanı sirke
- 2 diş sarımsak
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- Cevizleri (ya da fındıklar) döverek eziniz ya da robottan geçiriniz.

- Kabukları çıkarılmış ve ıslatılmış 2 dilim ekmek içi katarak iyice karıştırınız ve yine eziniz.
- Bu karışımı azar azar karıştırarak zeytinyağı katınız. Bir yandan ezerken ceviz ve ekmeklerin yağı almasını sağlayınız.
- Son olarak tuz, 2 diş dövülmüş sarımsak, sirke katarak iyice karıştırınız. Koyu olursa içine bir parça su katılabilirsiniz.
- Taratoru çeşitli yemeklerin yanında sos olarak da kullanabilirsiniz.



**Fotoğraf 1.38: Havuçlu tarator**

➤ **Havuçlu tarator**

**Malzemeler:**

- 2 adet havuç
- 4-5 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 1 su bardağı ceviz

**Hazırlanışı:**

- Havuçları temizleyip rendeleyiniz.
- Cevizleri robotta istediğiniz büyüklükte kıyınız ya da havanda dövünüz.
- Sarımsakları eziniz.
- Havuç rendesi, çekilmiş ceviz, süzme yoğurt ve sarımsağı bir kabın içerisinde karıştırınız.
- Servis tabağına aldıktan sonra istediğiniz gibi süsleyerek servis yapabilirsiniz.

➤ **Hibeş ( 4 kişilik)**

**Malzemeler:**

- 1 su bardağı tahin
- 2 limon suyu
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı



- 2 kahve kaşığı kimyon
- 3 diş sarımsak
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı acı kırmızıbiber

#### **Hazırlanışı:**

- Tahin, dövülmüş sarımsak, kimyon, biberi bir kâseye koyup karıştırınız.
- Azar azar limon suyu, zeytinyağı ve sonra da tuz ilave ediniz. Sertleşmemesi için tuzu en son koyunuz.
- Tabağa alıp kalan zeytinyağını üzerinden gezdiriniz.
- Turşu, zeytin vb. ile süsleyiniz.

#### **➤ Batırık**

#### **Malzemeler:**

- 2,5 su bardağı ince bulgur
- 3 su bardağı ılık su
- 1,5 su bardağı tahin
- 150 g kuru soğan
- 3 orta boy (250 g) domates
- 1/2 yemek kaşığı domates salçası
- 6-7 adet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1/2 su bardağı limon suyu (İsteğe bağlı artırılabilir.)
- 2,5 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1,5 tatlı kaşığı kimyon

#### **Hazırlanışı:**

- Bulguru derin tepsiye koyunuz. Ilık suyla ıslatıp kapağı kapatarak 20-25 dakika bekletiniz.
- Soğanı soyup ince kıyınız.
- Yeşil soğan ve maydanozu yıkayıp ayıklayınız ve ince kıyınız.
- Domateslerin kabuğunu soyup küçük doğrayınız.
- Bulgura kuru soğanı, salçayı, domatesi, kimyon ve kırmızıbiberi katarak yumuşayınca kadar yoğurunuz.
- Tahini katıp tekrar yoğurunuz.
- Yeşil soğan, maydanoz, tuz, limon suyu katıp karıştırınız.
- Avuç içinde, parmaklar arasında sıkarak köfte şekli veriniz, marul (Turşu veya domates salatasıyla da servis yapabilirsiniz.) ile servis ediniz.

- Ermenek’de batırık, dövülmüş ceviz içiyle, İçel de küncüyle (susamla) veya yer fıstığıyla yapılır. Malatya’daki Batırık bunlardan tamamen farklıdır.

**NOT:** Kış aylarında kurutulmuş domatesle yapılan batırığın tadı çok güzel olur.

### ➤ **Cevizli dip**

#### **Malzemeler:**

- 3-4 dilim bayat ekmek
- 200 g ceviz, rendelenmiş
- 150 g beyaz peynir
- Domates salçası
- Biber salçası
- Kırmızıbiber
- Sarımsak
- Zeytinyağı
- Kimyon
- Karabiber

#### **Hazırlanışı:**

- 3-4 dilim bayat ekmek içini ıslatınız.
- Rendelenmiş ceviz, sarımsak, karabiber, kırmızıbiber, kimyon, domates salçası, biber salçası, tuz, çatalla ezilmiş beyaz peynir ve zeytinyağı ile karıştırınız.
- Ekmeğin üstüne sürülebilecek kıvama geldiğinde servis yapınız.

### ➤ **Kereviz salatası**

#### **Malzemeler:**

- 1 orta boy kereviz
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 2 diş sarımsak
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 2 çorba kaşığı yoğurt

#### **Hazırlanışı:**

- Kerevizi iyice soyarak rendeleyiniz. Bir limonu sıkarak içine rendelenmiş kerevizleri koyunuz.
- Mayonezi, yoğurdu, sarımsağı, yağı, cevizi, tuzu karıştırınız.
- Limonun içinden kerevizleri alarak suyunu iyice sıkıp karışıma ekleyiniz.
- Üstünü maydanoz ile süsleyiniz.

## ➤ Şak şuka

### Malzemeler:

- 1 kg kemer patlıcan
- 1 kg olgun domates
- 3 diş sarımsak
- ½ kg yoğurt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

### Hazırlanışı:

- Patlıcanları çizgili soyunuz. Uzunlamasına dörde bölerek 2 cm uzunluğunda doğrayınız. 2 saat bol tuzlu suda bekletiniz.
- Sosu için domatesleri soyarak robotta çekiniz. Tavaya yağı koyup domatesleri ilave ediniz. Tuzunu, şekerini koyarak suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişiriniz. Çok da katı pişirmeyiniz.
- Patlıcanları süzüp kurulayınız. Sonra kızartınız. Patlıcanlar iyice kızardıktan sonra havlu kâğıdın üstüne dökerek yağın alınız. Sonra kayık tabaklara koyunuz. Yoğurda sarımsakları dökerek karıştırınız. Sonra patlıcanların üstüne dökünüz. Domates sosunu da yoğurdun üstünde gezdiriniz.



Fotoğraf 1.39: Mercimekli köfte



Fotoğraf 1.40: Kısır

## ➤ **Mercimekli köfte**

### **Malzemeler (4 kişilik)**

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağından 2 cm eksik ince (köftelik) bulgur
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 3 orta boy kuru soğan
- 2 çorba kaşığı tepeleme domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber acı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 demet maydanoz
- 10 tane taze soğan
- 1 kıvırcık marul

### **Hazırlanışı:**

- Mercimeği yıkayıp tencereye koyunuz. Üstüne iki bardak su ilave ederek bir tutam tuz koyup bir taşım kaynatınız. Sonra altını kısarak suyunu çekinceye kadar pişiriniz.
- Ocaktan alırsanız bulguru ilave ediniz. Sonra hepsini karıştırıp ağzını kapatınız.
- Kuru soğanları robotta ya da el ile kıyınız. 10 dakika zeytinyağında pembeleştirip salçasını da ilave ederek 1-2 dakika çeviriniz.
- Biber salçasını da ekledikten sonra ocağın altını kapatınız.
- Soğanlı, salçalı sos ve bulgurlu mercimek soğuyunca ikisini beraber karıştırıp baharatlarını ilave ederek yoğurunuz.
- Kıyılmış maydanoz ve yeşil soğanları da atıp bir kez daha yoğurunuz. Çiğ köfte gibi şekillendiriniz.
- Kayık tabağa, kıvırcık marulların yaprağını yerleştirip köfteleri muntazam bir şekilde diziniz.
- Üstüne bir miktar maydanoz, pul biber ve taze soğan serpiniz.
- Çok ince kıyılmış bir çoban salata yapıp köftelerin yanına garnitür olarak servis yapınız.

## ➤ **Kısır**

### **Malzemeler:**

- 2 su bardağı ince köftelik bulgur
- 1 baş iri kuru soğan
- 1/2 demet maydanoz

- 5 adet yeşil soğan (yeşil sapları)
- Üç, dört dal nane
- 2 adet sivri biber (tercihen acı)
- 2 çorba kaşığı tepeleme domates salçası
- 2 çorba kaşığı tepeleme biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (acı)
- 1 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet olgun domates (kabukları soyulmuş)
- 2 adet limon suyu

#### **Hazırlanışı:**

- Bir çaydanlık suyu kaynatıp bulguru ince tel süzeğe koyunuz.
- Kaynattığınız suyu bulgurun üstüne yavaş yavaş dökerek bir yandan da süzünüz. Siz içinin Malzemelerini hazırlarken bulgur kabırır.
- Baş soğanı ince kıyınız. 1,5 çay bardağı zeytinyağını tavaya koyarak soğanları 5 dakika pembeleşinceye kadar pişiriniz..
- İnce küp şeklinde doğradığınız domatesleri ilave edip 10 dakika daha çeviriniz.
- Bulguru geniş bir kâseye alıp baharat, domates salçası ve biber salçasını ilave ediniz. Temiz bir eldiven giyerek iyice yoğurunuz.
- Soğanla domatesi de ilave edip biraz daha yoğururunuz. Sonra limon suyunu ilave ediniz.
- İnce kıydığınız yeşil soğan saplarını ve maydanozu ilave ederek karıştırınız.
- Kısır marul ve/veya taze yaprakla (haşlanmış) yenir.



**Fotoğraf 1.41: Köpoğlu**

➤ **Köpoğlu** (4 kişilik)

**Malzemeler:**

- 1 adet patlıcan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 3 adet sivribiber
- 3 su bardağı sıvı yağ
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- 1 adet patlıcan, patates, kabak, havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük doğrayınız.1 su bardağı sıvıyağı kızdırınız.
- Sırayla patlıcan, patates, kabak, havuç ve sivribiberleri kızartınız. Kızarttığınız sebzeleri geniş bir kabın içinde karıştırınız.
- 4 diş dövülmüş sarımsağı,1 su bardağı yoğurdun içine alıp sebzelerin üzerinde gezdiriniz.
- 2 çorba kaşığı sıvı yağı kızdırıp içine kırmızıbiber ekleyiniz.
- Yoğurdun üzerine döküp servis yapınız.



**Fotoğraf 1.42: Fava**

➤ **Fava** ( 10 kişilik )

**Malzemeler:**

- ½ kg kuru iç bakla
- 3 su bardağı su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- Yarım demet dereotu
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- İç baklaları yıkayıp 3 su bardağı su ile haşlayınız. Yumuşayınca suyunu süzünüz.
- Başka bir tencereye zeytinyağını koyup rendelenmiş soğanı kavurunuz. Üzerine baklaları ilave edip bir müddet daha kavurunuz.
- Şeker ve tuzu ilave edip baklaları, robottan geçirerek püre kıvamına getiriniz.
- Kek kalıbına döküp buzdolabında birkaç saat bekletiniz. Favayı kalıbından ters çevirerek servis tabağına alınız. Üzerini ince ince kıyılmış dereotuyla süsleyiniz. Dilim dilim keserek servis yapınız.



**Fotoğraf 1.43: Nuraniye**

**➤ Nuraniye (4 Kişilik)****Malzemeler:**

- 4 orta boy kabak
- 1 su bardağı Amerikan pirinci
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 demet taze soğan
- 1/2 demet dereotu ve maydanoz
- Tuz ve su
- Yoğurt (Süzme tercih edilir.)
- 4-5 diş sarımsak
- 1/2 çay bardağı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber (Acı kırmızıbiber olabilir.)

**Hazırlanışı:**

- Kabakları temizleyip rendeleyiniz. Taze soğanları küçük küçük doğrayınız.
- Maydanozları ve dereotlarını ince ince kıyınız.
- Taze soğanları sıvıyağ ile kavurunuz.
- Üzerine rendelenmiş kabakları ilave edip biraz daha kavurunuz.

- Daha sonra pirinç ve su ilave ediniz. Suyunu tamamen çekmeden önce maydanoz ve dereotunu da ilave ediniz.
- Suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Soğumaya bırakınız.
- Sarımsaklı yoğurt hazırlayıp soğuyan karışımı bu yoğurtlu sosa boşaltınız.
- Tuz ilave edip hazırladığımız yağlı sosu da servisten önce gezdirerek üzerine dökünüz.

#### ➤ **Çerkez tavuğu**

##### **Malzemeler:**

- Bir tavuk
- 400 g ceviz içi
- Bir ekmek içi
- Sarımsak
- Tuz
- Karabiber

##### **Hazırlanışı:**

- Tavuğu haşlayınız. Suyunu dökmeyiniz.
- Etlerini didikleyiniz. Sonra cevizi ezerek ekmek içini de ufalayınız. Bu karışımı tavuk suyu ile karıştırınız.
- Sarımsağı ezip onu da ekleyiniz. Daha sonra tuz ve karabiberi katınız.
- Tuzu az koymaya özen gösteriniz. Çünkü ceviz fazlasını kaldırmaz, çok tuzlu olabilir.
- Bu malzemeyi tavuğun üstüne döküp karıştırınız.
- İstenirse üstüne kırmızı biberi süs olarak serpebilirsiniz.

#### ➤ **Arnavut ciğeri (4 kişilik)**

##### **Malzemeler:**

- 500 g kuzu ciğeri
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz patates püresi için
- 1 kg patates
- 15 g tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşar peyniri

##### **Garnitür için:**

- 2 adet kırmızı soğan
- 1 demet maydanoz



- 1 orba kaşığı sumak
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz

#### **Hazırlanışı:**

- Patates püresi için patateslerin kabuklarını soyup dilimleyiniz. Tencereye alıp 1 litre su ekleyip haşlayınız.
- Suyunu süzünüz.
- Tereyağı, süt ve kaşar peyniri ekleyip püre hâlinde eziniz.
- Garnitür için soğanların kabuklarını soyup piyaz şeklinde doğrayınız. Maydanozu yıkayıp kıyınız. Soğan, maydanoz, sumak, toz kırmızıbiber ve tuzu bir kaptan harmanlayınız.
- Bir tencerede zeytinyağını ısıtınız.
- Ciğerleri unlayıp eledikten sonra yağda 1-2 dakika kızartarak yağın süzünüz.
- Servis tabağına önce patates püresini sonra da ciğeri yayın.
- Soğanlı garnitür ile sıcak olarak servis yapınız.



**Fotoğraf 1.44: Muhammara**

#### **➤ Muhammara**

#### **Malzemeler:**

- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 2 diş sarımsak
- 1 orba kaşığı biber salçası

- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 dilim ekmek içi
- 1 orba kaşığı zeytinyağı
- Biber salçası tuzlu olacağından isteğe bağlı tuz

#### **Hazırlanışı:**

Ekmek içini ıslatıp sıkarak ufalayınız. Diğer tüm malzemeyi ekleyip iyice karıştırınız.

#### **➤ iroz**

##### **Malzemeler:**

- 100 adet uskumru
- 350 g mutfak tuzu

##### **Hazırlanışı:**

- Balıkların hepsini bir kaba koyup üzerine tuz dökerek iyice karıştırınız. 12 saat beklettikten sonra temizleyip güzelce yıkayınız.
- Sularının szlmesi için bir süre süzgeçte bekletiniz.
- erli ya da dörderli olarak ipe dizip güneşte kurutunuz. Kurutma sırasında yağmurdan korumanız gerekir. Bir iki hafta sonra Çirozlar yenecek kıvama gelecektir.
- Uskumru, nisan ve mayıs aylarında kurutmak için uygundur. Diğer aylarda arzu ederseniz istavrit ve irozu da kurutabilirsiniz.

#### **➤ Mamzana**

##### **Malzemeler:**

- 6 adet büyük boy patlıcan
- 2 adet domates
- 4 adet yeşilbiber
- 1 demet maydanoz
- 500 g yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Kırmızı pul biber

##### **Hazırlanışı:**

- Önceden ısıtılmış fırında, patlıcanları kzleyiniz.

- K zlediğiniz patlıcanların kabuklarını soyup ince ince kıyınız.
- Domates, biber ve maydanozu küçük küçük doğrayıp patlıcanlara ilave ederek üzerine sarımsaklı yoğurt dökünüz.
- Bir tavada yağı ısıtıp pul biberleri hafifçe yakınız.
- Hazırladığınız biberli yağı yoğurtlu patlıcanların üzerinde gezdiriniz.

## SICAK MEZELER

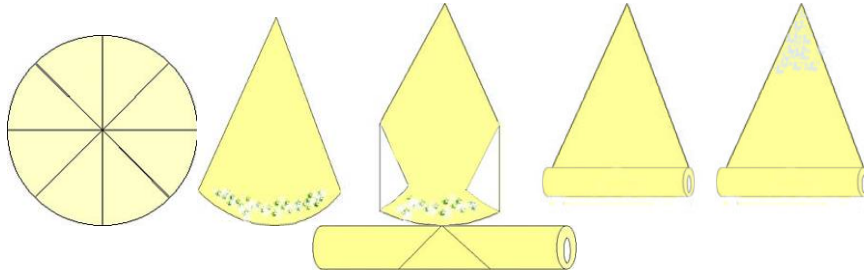
### ➤ Sigara böreği

#### Malzemeler:

- 3 yufka
- 1 yumurta
- 250 g beyaz peynir (yağlı)
- 3-4 dal dereotu
- 3-4 dal maydanoz
- 2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

#### Hazırlanışı:

Yufkaları Şekilde görüldüğü gibi kesiniz.



Şekil 1.1: Sigara böreği yapım aŐamaları

- Peyniri çatalla ezerek maydanozu ve dereotunu ince ince kıyıp peynirin içine ilave ediniz. Yumurtayı da kırarak hepsini karıştırınız.
- Yufkanın bir üçgen parçasının geniş tarafında malzemedен bir tatlı kaşığı koyup iki tarafını kıvrınız (Sağ ve sol tarafından 1 cm i e katlayınız.). Çok sıkı olmadan 2 cm genişliğinde olacak Şekilde sarınız. Sivri ucunu 3 cm katlayarak fırça veya elinizle ıslatıp sonuna kadar sarınız.
- Böylece malzeme dağılmadan kızartabilirsiniz. Hepsini böylece sardıktan sonra harlı ateşte pembeleşinceye kadar kızartın. Kızarttığınız böreklerin yağını alması için servis tabağına peçete k ğıdı koyup böreklerin üzerine dizebilirsiniz.

**Not:** Beyaz peynir yerine, kaşar peyniri rendesi ve beraberinde ince kıyılmış (2 cm) pastırma dilimleri de kullanabilirsiniz. Bu durumda maydanoz ve dereotu eklemeniz gerekmez, yumurta ile karışımı hazırlayabilirsiniz.

➤ **Sosisli muska böreği**

**Malzemeler:**

- 5 adet yufka
- 500 g sosis
- 1 çorba kaşığı domates salçası(Biber de olabilir.)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ(kavurmak için)
- 1 bardak kaşar peyniri rendesi
- Kekik ve karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ

**Hazırlanışı:**

- 5 adet yufkayı üst üste koyup dört parmak genişliğinde kesiniz.
- Elinizdeki dört parmak genişliğinde, uzun şeritler hâlindeki yufka parçalarını bir kenara koyunuz.
- Sosisleri küçük parçalar hâlinde doğrayarak sıvı yağda sote ediniz. Pişmeye yakın salça ekleyerek biraz daha kavurunuz.
- Ocaktan indirince karabiber ve kekik serpip iyice karıştırınız.
- Yufkaların ucundan üç parmak boşluk bırakıp 1 tatlı kaşığı sosis ve 1 tatlı kaşığı kaşar rendesi koyarak yufkaları muska şeklinde katlayınız.
- Uçlarını su ile yapıştırınız.
- Muska böreklerini soğuk su dolu kaba bir kez daldırıp çıkarınız. Suyunu süzerek kızgın sıvı yağda kızartınız. Sıcak servis ediniz.



**Fotoğraf 1.45: Çin böreği**

## ➤ Çin böreği

### Malzemeler:

- 1 paket mısır cipsi
- 4 adet taze soğan
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 100 g taze fasulye
- 200 g kırmızı lahanaya
- 2 yufka
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı soya yağı
- 1 adet yumurta

### Hazırlanışı:

- Kırmızı lahanayı, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kabak ve havucu, uzun doğranmış taze soğanı ve küçük doğranmış taze fasulyeyi soya yağında kavurunuz.
- Soya sosu ve tuz otlaya tatlandırınız.
- Yufkaları dörde bölerek şişman sigara börekleri sarınız.
- 1 adet yumurta beyazını suyla çırpınız.
- Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayınız.
- Bir kabın içinde mısır cipsini ufalayınız.
- Börekleri cipse bulayınız.
- Yağlanmış tepsiye dizerek önceden ısıtılmış 200 °C fırında pişiriniz.

## ➤ Karides provensal

### Malzemeler

- 24 adet iri karides(iğ, kabukları soyulmuş)
- 1 tatlı kaşığı soğan (ince kıyılmış)
- 1 diş sarımsak(ince kıyılmış)
- 2 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 4 adet domates (ince doğranmış)
- 1 avuç mantar (dilimlenmiş)
- 1 adet limonun suyu
- 1 bağ maydanoz (kıyılmış)
- Yeterince tuz
- Biraz karabiber

**Hazırlanışı:**

- Karideslerin başını ve kuyruğunu koparmadan sırtlarından yararlanarak kelebek gibi açınız.
- Tuzlayıp biber dökerek biraz limon suyu serpiniz.
- Sonra alt üst hafif una bulayınız.
- Rafine yağı bir tavada kızdırıp karidesleri 2-3 dakika alt üst kızartıp ateşten alınız.
- Bir tencereye bir kaşık margarin koyup kızdırınız. Sarımsak ve soğanı ilave ederek bir dakika karıştırıp mantarı ilave ediniz.
- 2-3 dakika sote yaparak domates, tuz ve biberi ekleyiniz.
- Domates bırakacağı suyu çekinceye kadar 7-8 dakika pişiriniz.
- Sonra bir servis tabağına alıp üzerine pişirdiğiniz karidesleri diziniz.
- Küçük bir tavada tereyağını kızartıp üzerine dökünüz.
- Limon suyu ve maydanoz serpiniz.

**➤ Midye tava****Malzemeler:**

- 36 adet iç midye
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı kızartma yağı
- 1 adet limon
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı margarin
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- Yumurtaları bir delikli süzgece kırıp aklarını altındaki kaba akıtınız. Süzgeçte kalan sarılarını ayrı bir kaba alınız.
- Bir tencereye unu koyup ortasına çukur açarak 1 bardak süt margarin ve 2 adet yumurta sarısı koyup karıştırınız.
- Sonra kenara ayırdığınız yumurta aklarına bir tutam tuz serperek telle köpürene kadar çırpınız. Bunları sütlü hamura ilave edip iyice karıştırınız.
- Diğer taraftan bir tavada 1 bardak sıvı yağı iyice kızdırınız. Midyeleri teker teker önce bir tabak içindeki una hafifçe bulayıp sonra hamura batırarak kızgın yağın içine atınız.
- Midyeler kabarıp her iki tarafları da kızarıncaya delikli bir kepçe ile yağın iyice süzerek servis tabağına alınız. Sıcakken tuzlayıp tarator sosu ile servis yapınız.



Fotoğraf 1.46: Midye tava ve kalamar tava

➤ **Kalamar tava**

**Malzemeler:**

- 250 g temizlenmiş ve doğranmış kalamar
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- Karabiber
- Tuz
- Kızartma yağı

**Tarator için:**

- ½ adet bayat ekmeğin içi
- ½ su bardağı ceviz içi
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- ½ adet limon suyu
- ½ su bardağı su
- Tuz
- Kırmızıbiber

**Hazırlanışı:**

- Temizlenmiş ve doğranmış kalamarları tuzlayıp üzerine biber döktükten sonra bir kabın içerisine alınız.
- Üzerini örtecek kadar süt koyup iki saat bekletiniz.
- Sütün içinden çıkarttıktan sonra una bulayınız.
- Üzerine un serptiğiniz tepsiye diziniz.
- Yağı tavada ısıtınız.

- 
- Kalamarları kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartarak havlu kâğıt üzerine alınız.
  - Fazla yağını bıraktıktan sonra servis tabağına alıp tarator sos ile servis yapınız.
  - **Tarator sos**  
Mutfak robotunun içerisine kıyılmış ceviz içini, ıslatılmış ekmeği, limon suyunu, sarımsağı, suyu ve kırmızıbiberi koyup yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. Sonra sos kabının içerisine alınız.



### 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

Grup çalışması hâlinde özelliğine uygun sıcak ve soğuk mezeler hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Atölye kullanım kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Uyarı levhalarına uymalısınız.</li><li>➤ Öğretmeninizin iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili uyarılarına uymalısınız.</li><li>➤ KKD'lerinizi kullanmalısınız.</li><li>➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uymalısınız.</li></ul>
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Bıçaklar, kaşıklar, cam kâseler, kayık tabaklar, tavalar, tencereler, doğrama tahtası, maşa, süzgeç, fırın, ocak, tepsiler, kastrol, püre makinesi, mikser, meze tabakları, ordövr tabakları, bıçaklar, kaşıklar, şekillendirici bıçaklar, doğrama tahtası, cam kaseler, kayık tabaklar, otantik ve yörelere uygun tabaklar vb. hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlamayı planladığınız mezenin tarifini ve kullanılacak Malzemeleri temin etmelisiniz.</li><li>➤ Şarküteri ürünlerini temin etmelisiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Şarküteri ürünlerini hazırlayınız.</li><li>➤ Şarküteri ürünleri ile meze tabağı hazırlayınız.</li><li>➤ Şarküteri ürünleri ile grup tabağı hazırlayınız. Kayık tabak veya fayans olabilir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bir kişilik meze tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat etmelisiniz.</li></ul>
➤ Soğuk mezeler hazırlayınız.	➤ Seçtiğiniz bir soğuk meze çeşidini hazırlamalısınız.
➤ Sıcak mezeler hazırlayınız.	➤ Seçtiğiniz bir sıcak meze çeşidini hazırlamalısınız.
➤ Garnitürleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Süslemede kullanacağınız Malzemeleri hazırlamalısınız.</li><li>➤ Mezelerin özelliklerine dikkat ederek süsleyiniz.</li><li>➤ Yöresel ve otantik mezelerin aslına uygun olmasına ve özel kaplarla servisine dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Süsleme kurallarına dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Şekil, boyut, renk uyumuna dikkat etmelisiniz.</li></ul>

	<p>Süslemeleri daima gıda maddeleri ile yapmalısınız.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Süsleme gereçlerinin mezeye yakışan tat ve görünümde olmasına dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Abartılı süslemeden kaçınmalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlanan yiyecekleri tabağa yerleştiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ürünleri tabağa yerleştirirken şekil ve görünüme dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Tek ürünle meze tabağı hazırlamalısınız.</li><li>➤ Arkadaşlarınızla ürünlerinizi paylaşarak ve değiştirerek karışık meze tabağı hazırlamalısınız.</li><li>➤ Grup için meze tabağı hazırlamalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Süsleyerek servise hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bir kişilik meze tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat etmelisiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servise hazır hâle getiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlanan soğuk tabakları servise kadar soğuk odada üzeri kapalı saklamalısınız.</li><li>➤ Sıcakları servise en yakın zamanda hazırlayınız ve sıcak bekletmelisiniz.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi soğuk mezedir?  
A) Pastırmalı yumurta  
B) Çiğ köfte  
C) Mini köfte  
D) Midye tava  
E) Sigara böreği
2. Aşağıdakilerden hangisi sıcak mezedir?  
A) Haydari  
B) Humus  
C) Tarator  
D) Kroket  
E) Yoğurtlu patlıcan salatası
3. Meze tabağı süslemede dikkat edilecek noktalar aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Renk uyumuna  
B) Şekil uyumuna  
C) Gıda dışı gereçler kullanmamaya  
D) Abartılı süsleme yapmamaya  
E) Hepsi
4. Mezelerin tabağa az miktarda konmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Çabuk bitmesi için  
B) Tekrar istesinler diye  
C) Tadımlık ve iştah açıcı olduğu için  
D) Pahalı olduğu için  
E) Hepsi
5. Aşağıdakilerden hangisi klasik Türk mutfağı mezelerindendir?  
A) Tarator  
B) Rus salatası  
C) Sosis tava  
D) Kalamar tava  
E) Amerikan salatası

## 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 ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağa dekoratif şekilde yerleştirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ordövr ve antremetiye'nin ne olduğunu araştırınız.
- Meze, ordövr ve antrelerin benzer ve farklı yönlerini araştırınız.
- Antreleri profesyonel mutfaklarda hangi aşçının hazırladığını araştırınız.

## 2. ORDÖVR TABAĞI

### 2.1. Antremetiye'nin Tanımı Menüdeki Yeri ve Önemi

Fransızca kökenli bir sözcüktür. Entremets şeklinde yazılır. Antreler, yemeğin ikinci bölümünde servis edilen sebze yemekleridir.

Antre aşçısı yani chef entremetier günümüzde çok büyük kapasitedeki otellerde bulunmaktadır. Genellikle bu aşçının işleri diğer aşçılar tarafından yapılmaktadır. Görevi ise çorba ve consomeleri yapmak, patates frit ve çips hariç her türlü sıcak sebze ve patates çeşitlerini, ıspanak yaprağı, havuç glacé, taze fasulye vb. haşlama, sauté ve braise sebzeleri, makarna, erişte pilav gibi hamur işlerini hazırlamak ve hazırlatmaktır.

Klasik menü sıralamasındaki yeri esas yemekten sonra gelir. Günümüzde kısaltılmış menülerde sıcak ordövrlerle aynı sırayı almıştır. Kaynaşmış durumdadır. Yani antreler sıcak ordövr olarak verilebilmektedir. İkisinden birisi verilir dersek daha doğru ifade etmiş oluruz.

### 2.2. Antremetiye Çeşitleri

#### Antre çeşitleri

- Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanları
- Mouslar (hafif krem şeklindeki sıcaklar)
- Soufleler (fırından kabarmış olarak çıkan ve hemen servis edilen özel ve hafif yiyecekler)
- Tart ve börek içinde hazırlanan et, sosis, galantin, ragout, goulasch, vb. yemekler

Soğuk antreler, aynı şekilde soğuk olarak hazırlanan et (roast beef), tart, et jöleleri, galantin, soğuk şarküteri ürünlerini içerir.

Genellikle kırmızı etlerle hazırlanan yemekler ana yemekleri oluşturur. Beyaz etlerle hazırlanan yemekler antreleri oluşturur.



**Fotoğraf 2.1: Enginar içinde soğuk balık**



**Fotoğraf 2.2: Somon füme**



Fotoğraf 2.3: Balık aranj (karışık soğuk balık tabağı)

### 2.2.1 Soğuk Antreler

#### ➤ Zeytinyağlı enginar ( 6 Kişilik )

##### Malzemeler:

- 6 büyük enginar
- 18 adet arpacık soğanı
- 3 adet büyük patates
- 1 orta boy kereviz kökü
- 3 adet küçük havuç
- 1 1/4 bardak zeytinyağı
- 1/2 adet limon suyu
- 1/2 çorba kaşığı toz şeker
- Tuz

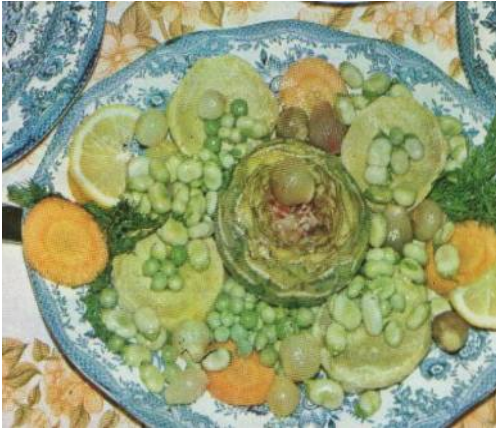
##### Enginarların ayıklandığı su

- 1 adet limonun suyu
- 2 çorba kaşığı un

##### Hazırlanışı:

- Bir büyükçe tencereye 10 bardak su, un ve limonun suyunu koyup iyice karıştırınız.
- Sonra bu unlu ve limonlu suya, soyulmuş arpacık soğanlarını, soyulmuş ve dörde bölünmüş sarı patatesleri, siyah kabuğu derince kesilmiş ve yine dörde bölünmüş kerevizi, kazınmış ve ikiye bölünmüş havuçları koyunuz.

- Enginarların yapraklarını teker teker koparıp alt orta kısmından keserek içinin tüylü kısmını alınız. Enginarlar kart ise üst ve yanlarından elma soyar gibi soyun ve hemen un ve limon karışımı bulunan suya atınız.
- Enginarları sudan çıkararak orta büyüklükte bir tencereye yan yana döşeyip etrafına da diğer sebzeleri yerleştiriniz.
- Sonra bunlara zeytinyağı, toz şeker, 1/2 limonun suyu, tuz ile 5 bardak da enginarın içine atıldığı un ve limonlu sudan koyup tencerenin kapağını sıkıca kapatınız. Enginarlar suyunu çekip yumuşak bir hâl alıncaya kadar önce kuvvetlice sonra da orta ateşte olmak üzere yaklaşık 1- 1.5 saat pişiriniz. Ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa alıp servis yapınız.



**Fotoğraf 2.4: Zeytinyağlı enginar**

➤ **Zeytinyağlı iç baklalı enginar**

**Malzemeler:**

- 4 adet enginar (ayıklanmış)
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet limon
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 g taze iç bakla
- 1/4 demet dereotu
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz

**Hazırlanışı:**

- Limonun suyunu sıkınız. Bir kâsede, limon suyunun yarısını 2 su bardağı su ile karıştırınız. Enginarları kararmamaları için bu limonlu suya koyunuz.
- Soğanı soyup dörde bölünüz. Dereotunu ince ince kıyınız.



- Enginarı, iç baklayı, soğanı, kalan limon suyunu, tuz, şeker ve zeytinyağını, 2 su bardağı su ile birlikte büyük bir tencereye koyunuz.
- Tencerenin kapağını kapatıp harlı ateşte suyu kaynatınız.
- Su kaynadıktan sonra ateşi kısarak 35 dakika daha pişiriniz. Sonra tencereyi soğumaya bırakınız.
- Enginarlar soğuyunca servis tabağına diziniz. İç baklaları ortalarına yerleştiriniz. Dereotu ile süsleyip servis yapınız.

➤ **Kereviz**

Türk mutfağında sebze yemekleri materyalinde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Kuşkonmaz**

Kuşkonmaz garnitür olarak verildiği gibi antre olarak kızarmış tereyağı, sos hollandez, sos muslin, sos maltaz, sos vinegrat ve sos verte ile verilebilir.

➤ **Tereyağlı kuşkonmaz**

**Malzemeler (6 kişilik)**

- 1 kg ( iki bağ) kuşkonmaz
- 2 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı (ayranı alınmış)

**Hazırlanışı:**

- Kuşkonmazları kırılmamaya dikkat ederek kabak soyacağı ile çiçek kısmına (2 cm)dokunmayıp kabak soyar gibi soyunuz.
- Üzerine su akıtarak kırmamaya dikkat ederek yıkayınız.
- Baş tarafları aynı yöne bakacak şekilde avuç içinde bir demet yaparak bir sicim ile bağlayınız.
- Uçlarını hizalamak için hafifçe kesiniz.
- Güveç veya tencerede dikine suya gömülerek duracak şekilde yerleştiriniz.
- Bol kaynar tuzlu suda 12-15 dakika haşlayınız. Pişme süresi tazeliğine göre değişir. Pişip pişmediğini sapını sıkarak anlayabilirsiniz.
- Çatalla sicimden tutarak çıkarınız. Sicimleri kesip atınız ve tabağa yerleştiriniz.
- Kızgın tereyağı ile servis ediniz.



**Fotoğraf 2.5: Kuşkonmaz**



**Fotoğraf 2.6: Kuşkonmaz**



**Fotoğraf 2.7: Kuşkonmazlı ordövr tabağı**

➤ **Zeytinyağlı dolma ve sarmalar**

Türk mutfağında zeytinyağlı dolma ve sarmalar materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.

**2.2.2. Sıcak Antreler**

➤ **Lazanya**

Makarnalar materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Pizza**

Pizzalar materyaline hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Gratenler**

Et yemekleri ı ve sebze garnitürleri materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Spagettiler**

Makarnalar materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.



**Fotoğraf 2.8: Soslu spagetti**



**Fotoğraf 2.9: Spagethi ile deniz ürünlerinin servisi**

➤ **Kaneloni**

Makarnalar materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Raviyoli**

Makarnalar materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Volovon**

Milföy hamuru materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.



**Fotoğraf 2.10: Servise hazır volovanlar ve milföy hamurundan kesilerek pişmeye hazırlanan volovanlar**

## Volavan içleri örnekleri

**Vol au vent** kapçıkları milföy hamuru ile hazırlanır. İçine konulan iç malzemesine göre isim alır. Örneğin; *Vol au vent cardina* (volovan kardinal), haşlanmış balık, istakoz dilimleri, mantar, siyah mantar, cream sos ile karıştırılır. Vol au vent kapçığına konur, üzeri kapağı ile kapatılır.

*Vol au vent a'la renine* (volovan ala ren), süt, dana eti, mantar, kuşkonmaz, krem sos ile hazırlanan iç kullanılırsa volovan ala renadını alır.

Benzer pek çok örnekleri mevcuttur. Kullanılan iç malzemesine göre isim alır. Çeşitleri çoğaltabilirsiniz.

## 2.3.Ordövrlerin Tanımı ve Menüdeki Yeri

Ordövrler kendilerini takip eden basamakları tamamlamak, yeme isteğini arttırmak için doyurucu olmayan dekoratif şekilde hazırlanmış küçük boyutta iştah açıcı yiyeceklerdir.

Birinci faaliyette ordövr kelimesinin Fransızca kökenli olduğunu belirtmiştik. Aslı Hors d'oeuvredir. Ordövr kelimesi esas yemeğin dışında anlamına gelir. Klasik menü sıralamasında ilk sırada yer alır. Çeşitli kanapeler, sebze garnitürleri, değişik küçük gösterişli yiyecekler, ordövr çeşitlerini oluşturur. Bu yenilen yiyeceklerin içerikleri menüde tekrarlanmaz. Rusların bu geleneğine "zakuski" denir. Benzer geleneği Fransızlar da uygulamışlardır. Ancak daha sonra tepsi ile yemek sofrasına getirme geleneği başlamış ve günümüzdeki şekline dönüşmüştür. İngiltere'de de yemek sonrası "savories" denilen baharatlı biberli mezeler sunma geleneği vardır.

Ordövrlerin menüdeki yerini klasik menü sıralamasındaki yerini görelim:

### Klasik menüde yemekler şu şekilde sıralanır:

- **Soğuk ordövrler:** Mezeler, füme balıklar, balık yumurtası, havyar, soğuk karides, soğuk istakoz, karides kokteyl vb.
- **Çorbalar:** İçilen her türlü çorba ve konsome çeşitleri.
- **Sıcak ordövrler:** Volavan, kroket, börek çeşitleri, ravioli, lazanya, küçük şişler, küçük kebaplar, peynir sufle vb. hamur işleri (Daima miktar az, porsiyon küçük ve süslü hazırlanır.).
- **Balıklar:** Sebze ve sosla hazırlanmış bütün balıklardan oluşur. Günümüzde bu grup antre olarak verilebilmektedir. Balığın bütün olması gerekmemektedir. Poché, grill, etüvé, mönier (tereyağlı) vb. pişmiş olabilir.
- **Esas yemek (ana yemek):** Kasap etleri, kümes hayvanları ve av etlerinden oluşan yemeklerdir. Bütün olabilir. Müşteri yanında parçalanır ve servis

edilebilir. Parçalanarak da getirilebilir. Ancak, en az iki çeşit garnitürle ve sosu ile verilmelidir. Esas yemek menünün ağırlık noktasıdır.

- **Antreler (sıcak antre ve soğuk antreler):** Esas yemekten sonra verilir. Müşteri yanında parçalama yapılmaz. Porsiyonlar hazır hâle getirilir,

#### **Antre çeşitleri**

- Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanları,
  - Mouslar (hafif krem şeklindeki sıcaklar),
  - Soufleler (fırından kabarmış olarak çıkan ve hemen servis edilen özel ve hafif yiyecekler),
  - Tart ve börek içinde hazırlanan etler, sosisler, galantinler, ragout, goulasch, vb. yemekler,
  - Soğuk antreler; aynı şekilde soğuk olarak hazırlanan etler (roast beef), tartlar, et jöleleri, galantinler, soğuk şarküteri ürünlerini içerir.
- **Roti ve salata:** Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanlarından rotiler hazırlanır. Yanında uygun sos ve patates, sebze garnitürü verilir. Hafif, sindirimi kolaylaştırıcı mevsim salatalarıyla beraber sunulur.
  - **Soğuk roti:** Bu bölümde tavuk galantin, pate, jambon, terin, trüff mantarı vb. yiyecekler yer alır.
  - **Sebzeler:** Her çeşit sebze, enginar göbeği, o gratenler (au graten), saute veya bastılar günümüzde bu bölüm ordövlere kaydırılmıştır.
  - **Peynirler:** Peynir çeşitleri.
  - **Tatlılar:** Sufleler, parfeler, bavaruvalar, savarenler, dondurma kuplar, krem kuplar, st. honore vb. gibi tatlılar.
  - **Meyveler:** Her çeşit sofralık meyve çeşitleri.

Klasik menü sıralamasındaki yemeklerin basamak sayısı günümüzde azalmıştır. Ancak sıralama değişmemiştir.

#### **Kısaltılmış menü sıralaması**

##### **Örnek -1**

- Soğuk ordövr
- Çorba
- Sıcak ordövr
- Esas yemek (ana yemek)+sebze ve salata
- Tatlılar ve peynirler

### **Örnek -2**

- Soğuk ordövr
- Çorba
- Balık
- Esas yemek (ana yemek)+sebze ve salata
- Tatlı

### **Örnek -3**

- Çorba
- Balık
- Esas yemek (ana yemek)+sebze
- Tatlı

### **Örnek -4**

- Çorba
- Esas yemek (ana yemek)+sebze
- Tatlı

Yukarıdaki menü sıralaması ordövrlerin ve antrelerin yerini daha iyi görüp kavramanıza yardımcı olacaktır.

## **2.4.Ordövr Çeşitleri**

### **2.4.1.Soğuk Ordövrler**

Birinci faaliyette gördüğümüz mezeler ve şarküteri ürünleri soğuk ordövrleri oluşturur. Bu nedenle ikinci faaliyette uluslararası nitelik kazanmış soğuk ordövrlerle yer vereceğiz.

- **Karides kokteyl**

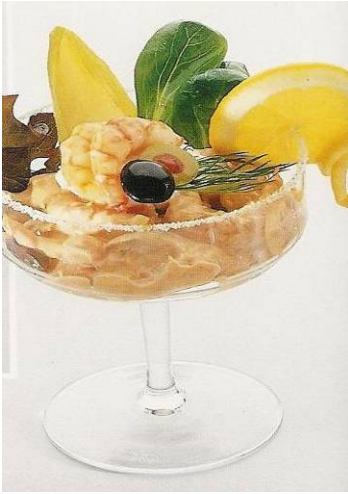
#### **Malzemeler: (4 kişilik)**

- 10 çorba kaşığı kokteyl sos (Mutfak uygulamaları dersi materyalinde soslar materyaline bakınız.)
- 1 orta boy beyaz elma
- 1 çay kaşığı köri

- 1 tatlı kaşığı süt
- 1 çorba kaşığı krema
- 20-24 adet haşlanmış orta boy karides
- 1 adet 9 dk. haşlanmış yumurta
- 1 dilim limon
- 4 yaprak salata göbeği

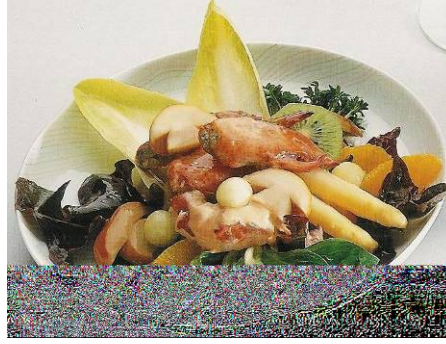
#### **Hazırlanışı:**

- Elmayı soyup rendeleyiniz. Karideslerin kabuklarını soyunuz. 4 adet orta boy haşlanmış karidesi ayırınız. Diğerlerini küçük küpler hâlinde doğrayınız. Bir kaba karidesler, rendelenmiş elma, köri, süt, krema, 6 çorba kaşığı kokteyl sosu koyup karıştırınız.
- 4 adet karidesi kokteyl kabına birer yaprak yeşil salata göbeği koyup karışımı eşit şekilde taksim ediniz.
- Kalan kokteyl sosu eşit şekilde üzerine koyunuz. Üzerine birer dilim haşlanmış yumurta birer adet karides koyup yanında küçük bir dilim limon ile servis ediniz.



**Fotoğraf 2.11: Karides kokteylin kadehte ve tabakta hazırlanması**





**Fotoğraf 2.12: Deniz ürünleri kokteyli**

➤ **Deniz ürünleri kokteyli**

**Malzemeler (4 kişilik)**

- Bir buçuk çay fincanı zar gibi doğranmış haşlanmış balık, (karides, levrek, midye vb. )
- Tuz ve karabiber
- 1/2 çorba kaşığı ince kıyılmış yeşil zeytin
- 1 adet 9 dk. haşlanmış yumurta
- 1/2 çorba kaşığı ince kıyılmış kırmızı dolma biber (kavata)
- 1/2 tatlı kaşığı süt
- 8 çorba kaşığı kokteyl sos (Mutfak uygulamaları dersi materyallerinde soslar 1 materyaline bakınız.)
- 4 dilim limon
- 4 yaprak salata göbeği

**Hazırlanışı:**

- Büyük bir kâseye yumurta ve kokteyl sos hariç bütün Malzemeleri koyunuz.
- Yumurtayı bir süzgeçten geçirip ekleyiniz.
- 4 çorba kaşığı kokteyl sosu koyup karıştırınız.
- 4 adet karidesi kokteyl kabına birer yaprak yeşil salata göbeği koyup karışımı eşit şekilde taksim ediniz.
- Kalan kokteyl sosu eşit şekilde üzerine koyunuz. Üzerine birer dilim koyup limon ile servis ediniz.

➤ **Rus yumurtası**

Ordövr tabağına Rus salatası koyunuz. Üzerine yumurta büyüklüğünde yan yana Rus salatası koyunuz. Rus salatasının üzerine katı pişmiş, ortadan ikiye kesilmiş yumurtaları yan yana koyunuz. Üzerine krema torbasıyla veya bir kaşık yardımıyla mayonez sıkarak üzerini düzgün bir şekilde kapatınız. Kornişon, ançuez, kapari ile süsleyerek servis ediniz.

Başka bir Rus yumurtası hazırlama şekli de Rus salatasının üzerine remulade sos koyarak uzunlamasına ortadan ikiye kesilmiş yumurtaları sarı kısmı yukarı bakacak şekilde yerleştiriniz. Üzerine siyah havyar koyarak süsleyiniz ve servis ediniz.



**Fotoğraf 2.13: Rus yumurtası**



**Fotoğraf 2.14: Yumurta dolması**

➤ **Yumurta dolması**

10. sınıf yumurta pişirme materyalinde yer almıştır. Hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Havyar**

• **Havyar çeşitleri, özelliği, saklanması ve kullanılması**

- Havyar çok pahalı bir besin olup dişi mersin balığının döllenmemiş yumurtalarından elde edilmektedir.
- Havyar işlenmiş olarak hazır paketlerde kullanılmaktadır. Pahalı bir gıda olduğu için ancak lüks otel ve restoran menülerinde rastlanmaktadır. Paketlerin kullanım süreleri dikkate alınarak kullanılmalıdır. Açıldıktan sonra çok bekletilmeden taze olarak kullanılmalıdır.



**Fotoğraf 2.15: Kırmızı ve siyah havyar sunumu**



**Fotoğraf 2.16: Krep içinde kırmızı havyar**

- **Havyarın sunumu**
  - Havyar servis anına kadar buzdolabında bekletilmelidir.
  - Servis yapılacağı zaman kristal bir kâseye alınır. Bu kâse içi buz dolu geniş bir kabın içine yerleştirilip servisi yapılır. Ambalajıyla da servis edilebilir. Mutlaka buz üzerinde servis edilmelidir.
  - Bliny, çavdar ekmeği, kâğıtta patates, ekşi krema, tereyağı, kıyılmış soğan ve dereotu ile yenilebilir.
  - Buzdolabında 2-3 gün taze olarak saklanabilir.
  - Havyar kıymetli ve pahalı bir ordövr çeşididir. Bu nedenle kendisini gösteren kıymetli bir altlıkla servis edilebilir.



**Fotoğraf 2.17: Havyar servisi**



**Fotoğraf 2.18: Kapari**

**Malzemeler(10 kişilik)**

- 250-300 g havyar
- 5 adet yumurta
- 3 adet taze soğan
- Tost melba sepeti

**Hazırlanışı:**

- Havyarı, kendi teneke kutusunda (eğer temizse), muhtelif toprak kavanozlarda veya cam havyar kabında sunabilirsiniz. Ama her durumda havyar, içi kırılmış buz dolu derin başka bir kabın içine oturtulmalıdır.
- Yumurtaları katı haşlayınız. Sarı ve beyazını birbirinden ayırarak ince ince doğrayınız.

- Taze soğanları da ince ince kıyınız. Yumurta beyazı, sarısını ve taze soğanı ayrı kaplara koyunuz.
- Havyarı mutlaka kemik kaşık, yanında hazırladığınız garnitürleri ve sıcak tost melba sepeti eşliğinde servis yapınız.

**Not:** İsteğe bağlı olarak tost melba yerine blini de verilebilir.

➤ **Şef salatası(4 kişilik)**

**Malzemeler:**

- 1/2 yeşil salata
- 1/2 andilya (yoksa yeşil salata)
- 10 yaprak su teresi veya roka
- 1dilim gravyer peyniri
- 2 dilim tavuk göğsü (haşlanmış)
- 2 dilim dil füme
- 2 adet zeytin
- 1/2 adet küçük boy domates
- 1/2 haşlanmış yumurta

**Hazırlanışı:**

- Salataları yıkayıp iki parmak eninde doğrayınız,
- Tercihen ağaçtan yapılmış büyükçe bir salata kâsesine salataları koyunuz.
- Dil, peynir ve tavuk göğsünü kibrit biçimi (jülienne ) doğrayınız,
- Üç demet hâlinde salataların kenarından ortaya doğru dikey koyunuz.
- Domatesi ve yumurtayı boyuna üçe dilimleyip salatanın kenarına diziniz.
- Zeytini ekleyip istediğiniz bir salata sosu ile servis ediniz.

**Not:** Şef salatası ve sezar salatası, salata olarak değil başlangıç yemeği antre olarak servis edilir.



**Fotoğraf 2.19: Şefin salatası**

➤ **Sezar salatası**

**Malzemeler (4 kişilik)**

- 1 adet andilya (yoksa yeşil salata)
- 2 demet suteresi veya roka
- 1 adet yeşil salata
- Bir dilim ekmeç
- 1 adet yumurta (iki dakika haşlanmış)
- 2 adet ançuez kıyılmış
- 4 adet ançuez filetosu
- Karabiber
- 1çay kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı rende gravyer

**Not:** Bu salata müşterinin önünde hazırlanır.

**Hazırlanışı:**

- Salataları yıkayıp kurulayıp bir bezin arasında kurulayınız.
- Salataları iki parmak eninde doğrayınız.
- Ekmeğin kabuğunu çıkarıp zar gibi doğrayıp kızartınız.
- Tercihen ağaçtan yapılmış büyükçe bir salata kâsesine tuzu koyunuz. Bir çatal yardımıyla sarımsak dişini bastırarak kayboluncaya kadar ve tuz kâseye sıvanıncaya kadar işleme devam ediniz. Kâseyi baş aşağı çevirip bir şey akmadığını misafire gösteriniz.
- Kıyılmış ançuezi ekleyip çatalla ezerek karıştırınız.
- Yeşil salatayı ilave ediniz.

- Başka küçük bir kâseye hardal, karabiber ve yumurtayı ilave edip iyice karıştırınız. Sirke ve zeytinyağını da ekleyerek karıştırınız.
- Karışımı salatanın üzerine dökünüz.
- Peynirin yarısını ve kızarmış ekmeği üzerine serpiniz.
- İki çatalla iyice karıştırıp başka bir kâseye boşaltınız.
- Üzerine kalan peyniri serpip ançuez fletolarını ilave edip servis ediniz.



**Fotoğraf 2.20: Sezar salatası**

### ➤ **Steak tartar**

Steak tartar o köri ( Steak tartar au curry) Hint biberli tartar bifteği

#### **Malzemeler (4 kişilik)**

- 150 veya 180 g sinirsiz ve yağsız bıçakla kıyılmış veya makineden çekilmiş sığır sokumu veya kontrfilesi
- 1 tatlı kaşığı rafine yağı
- 1 çay kaşığı köri (Hint biberi)
- Yarım tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan, kapari, maydanoz, kornişon
- Çok az toz hardal ve karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı ketçap
- Varsa birkaç damla vorçester ve tabasko
- 1 adet yumurta sarısı

#### **Hazırlanışı:**

- Et hariç bütün malzemeyi çukur bir kâsede birkaç dakika karıştırınız.



- Eti ekleyerek tekrar bir iki dakika karıştırınız.
- Yeşil salata yaprağının üzerine biftek gibi koyunuz.
- Bir tabağa alıp kızarmış tost ekmeği ile servis ediniz.



**Fotoğraf 2.21: Servise hazır steak tartar**

➤ **Farklı bir şekilde, steak tartar karışımı hazırlama işlem basamakları**



**Fotoğraf 2.22:Steak tartar malzemeleri**

- Kornişonu, kapari çiçeğini, arpacık soğanı, maydanozu ve sığır etini ince zar gibi doğrayınız.





**Fotoğraf 2.23:Malzemelerin kaba alınması**

- Büyük bir karıştırma kabına tüm malzemeleri koyunuz. Tuz ve karabiber ekleyiniz.



**Fotoğraf 2.24:Malzemelerin karıştırılması**

- Malzeme birleşene kadar karıştırınız.



**Fotoğraf 2.25:Pişme hâline getirilmesi**

- Karışıma yuvarlak estetik servisi kolaylaştırıcı bir şekil veriniz. Yanında tost ekmeği, hardal, tere, deniz tuzu ve frenk soğanı ile servis ediniz.

#### ➤ **Pateler**

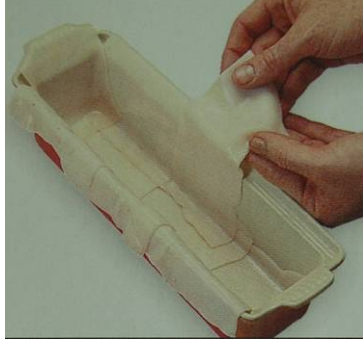
Pate, ayrı ayrı ezilmiş zengin et, kümes hayvanları ciğeri veya etleri, deniz mahsulü sebze karışımlarıdır.

Pasta kalıbında poché usulü pişirilmişse "pate en terrine" adını alır.

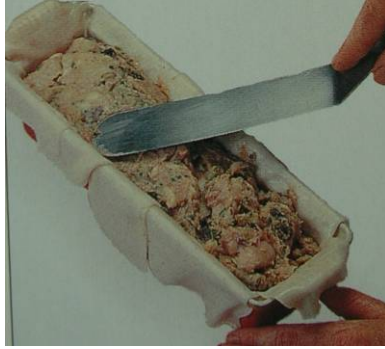
Dışı pate hamuruyla kapatılarak kalıpta fırında pişiriliyorsa "pate" adı daha çok kullanılır.

#### **Hazırlanışı:**

Pate hamurunu hazırlayınız. Kalıbın içini bu hamurla kaplayınız. Ayrıca hazırlanan pate harcını yerleştiriniz Üzerini yine pate hamuruyla düzgün bir şekilde kapatınız. Kalan hamur parçalarından yaprak vb. süslemeler yapınız. Üzerine yumurta sarısını sürerek birkaç yerinden hafif delip fırında pişme esnasında buhar çıkmasını sağlayınız. Büyüklüğüne göre orta ısıdaki fırında 1- 1,5 saat pişiriniz. Tamamen soğuyunca üstten açılan iki delikten aspic (patein aspic) doldurunuz. Buzdolabında soğutunuz. Dilimleyerek servis ediniz.(Aspic Dondurulmuş saydam et, ya da tavuk suyunun, soğuk suda on beş dakika yatırılmış ve az sıkılmak suretiyle hafifçe suyu çıkarılmış 2-4 adet jelatin yaprağı katılarak bir taşım kaynatılmasıyla hazırlanır.)



**Fotoğraf 2.26: Pate hamuru ile kalıp kaplanması**



**Fotoğraf 2.27: Pate harcı yerleştirilmesi**



**Fotoğraf 2.28: Üzeri pate hamuruyla kapatılması**



**Fotoğraf 2.29:** Bain marie usulü veya fırında pişirilip soğutulması ve dilimlenmesi

### Örnek-1

#### ➤ Tavuk ciğeri patesi - Chicken liver pate(10-12 kişilik)

##### Malzemeler:

- 1kg tavuk ciğeri
- 180 g tereyağı
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1/2 çay kaşığı kıyılmış taze kekik yaprakları
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı nutmeg rendesi
- Yeterince tuz ve karabiber
- 50 g krema

##### Hazırlanışı:

- Ciğerleri dikkatle temizleyiniz. Üzerinde safra kalıntısı olmamalıdır.
- Tereyağının yarısını eritiniz, sarımsak ilave ediniz. Yaklaşık 30 saniye pişiriniz.
- Ciğerleri ekleyerek ve tavayı sallayarak pişiriniz (7–8 dakika).
- Hazırlanan karışımı karıştırıcı (blender)dan geçirerek macun hâline getiriniz.
- Tereyağının kalan kısmını ayrı bir tavada eritiniz. Ciğer dışındaki diğer malzemeleri ekleyerek hafif ateşte pişiriniz.
- Hazırlanan ikinci karışıma ciğerleri ekleyerek tüm malzemeleri karıştırınız.
- Krema ekleyerek tuz ve biber koyunuz. Lezzet kontrolü yaparak servis kabına boşaltınız. Üzerini kapatıp soğumaya bırakınız. Kraker benzeri garnitürlerle dilimleyerek servis ediniz veya hazırlanan karışımı pate hamuru içinde kalıpta pişirerek aspic'leyiniz.
- Soğutup, süsleyip, dilimleyip servis ediniz.

**Not:**

- Başka çeşitlerde aynı tekniklerle hazırlanabilir.
- Kaz ciğeri özellikle pate şeklinde hazırlanır, aspic'lenir, kıymetli bir pate çeşididir.
- Mouseler de patenin çırpılmış yumurta akı, çırpılmış krema, jöle ile hazırlanmış benzer çeşitleridir. Kalıplarda hazırlanır. Soğutulur, süslenir, dilimlenir ve servis edilir.

**Örnek-2****➤ Dana pate****Malzemeler:**

- 500 g dana eti
- 200 g kuru soğan
- 200 g elma
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 3 adet defne yaprağı
- 200 ml çiğ krema
- 20 gr tuz
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı beyaz biber
- 100 g bonfile
- 4 adet yaprak jelatin (eritilmiş)

**Yaprak hamuru için gerekli malzemeler:**

- 500 g un
- Tuz
- 2 adet yumurta
- 150 g margarin
- 1/2 su bardağı su

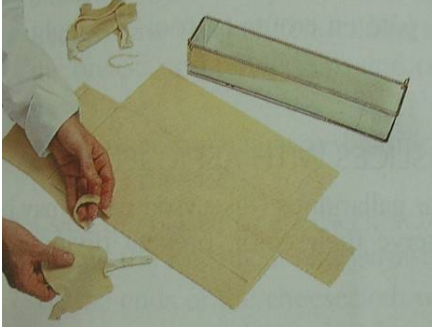
**Hazırlanışı:**

- Hamurun malzemelerini bir kaptan yoğurunuz. Pürüzsüz dokulu yumuşak bir hamur hazırlayınız.
- Dana etlerini zarlarından ayırdıktan sonra kuşbaşı doğrayınız. Kuru soğanı ve elmayı ince ince doğradıktan sonra 2 çorba kaşığı ayçiçeği yağında sote ediniz.
- Kuşbaşı doğranmış dana etinin yarısını ekleyerek 5 dakika sote ettikten sonra defne yaprağı ilave ediniz.
- 2 dakika daha sote ettikten sonra ocaktan alıp soğutunuz ve kalan çiğ dana etleri ile birlikte mikserde iyice püre hâline getiriniz.
- Kremayı, sarımsaklı çeşniyi, tuzunu ve biberi ilave ediniz.



- Pate kalıplarını sıvı yağ ile yağlayınız.
- Hamuru 2 mm kalınlığında açtıktan sonra yarısını kalıba yerleştiriniz.
- Hazırladığınız harcın yarısını kalıbın altına yerleştiriniz.
- Bonfile parçalarını parmak şeklinde kesiniz ve az tuz ile tuzlayıp kalıbın ortasına yerleştiriniz.
- Kalan harcı üzerine ilave edip bir spatula yardımıyla üzerini düzleştiriniz.
- Kalan hamurun üzerini kapatıp iki delik açınız.
- 5 dakika dinlendirdikten sonra 170 °C' fırında 40 dakika pişiriniz.
- Soğuduğu zaman eritilmiş jelatini açılan deliklerden içine dökünüz. Jelatinin dolapta donmasını sağlayınız ve servis yapınız.

**Not:** Bu tarif Polat Renaissance'ın aşçıbaşı yardımcısı Muzaffer DEMİRCİ tarafından verilmiştir.



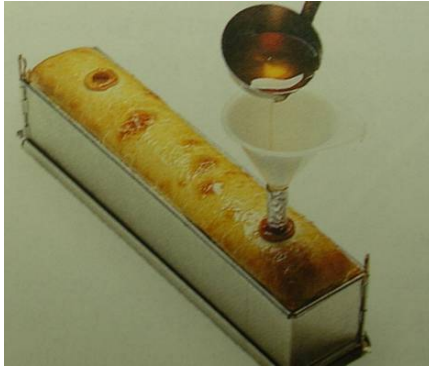
**Fotoğraf 2.30:** Pate kalıplarını sıvı yağ ile yağlayıp hamuru 2 mm kalınlığında açtıktan sonra yarısının kalıba yerleştirilmesi



**Fotoğraf 2.31:** Harcın eklenip ve bir spatula yardımıyla üzerinin düzleştirilmesi



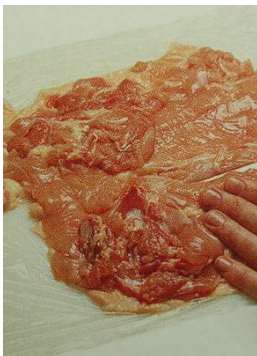
**Fotoğraf 2.32: Kalan hamuru kapatıp iki delik açılması**



**Fotoğraf 2.33: Pişirilmesi (Soğuduğu zaman eritilmiş jelatini deliklerin içine dökünüz. Jelatinin dolapta donmasını sağlarız ve servis yapınız.)**

➤ **Galantinler**

Galantin gösterişli hazırlanmış soğuk ve jöleli et çeşitleridir. Hindi, tavuk gibi kümes hayvanlarından hazırlandığı gibi yağsız büyük balıklarla da hazırlanabilmektedir.



**Fotoğraf 2.34: Tavuk derilerinin çıkarılıp et dövülerek düzeltilmesi .**

Derinin içine muntazam olarak yerleştirilir. Tavuk etleri, süt dana kıyması ile et makinesinden geçirilir ve karıştırılır



**Fotoğraf 2.35: Alüminyum folyo (veya ıslak mutfak bezi) ile sıkıca sarılması**

İki ucu bağlanarak kapatılır, hazırlanan rulo balık tenceresine yerleştirilir, et suyu doldurulur. Üzerine suya gömülmesi için ağırlık konur. Ağır ateşte 1 saat 45 dakika pişirilir. 12 saat soğutulur. Açılır ve 1cm kalınlığında dilimlenir. Etrafı aspice ile süslenir.

### Örnek-3

#### ➤ Tavuk galantin- galantine of chicken (galantine de volaille)

##### Malzemeler (yaklaşık 20 porsiyon)

- 3 kg veya iki adet tavuk
- 500 g yağsız süt dana kıyması
- 150 g füme dil
- 100 g iç Antep fıstığı (çiğ bütün kabukları soyulmuş)
- 3 adet yumurta (hafif çırpılmış)
- 100 - 125 g truffle (siyah mantar)
- 75-100 g patates nişastası
- 1/2 çay kaşığı nutmeg rendesi
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 100 g kaliteli salam
- Her yarım kg et için 1/2 yemek kaşığı tuz
- Her yarım kg et için 1/2 yemek kaşığı karabiber
- 2 adet dana incik parçası
- Birer adet havuç soğan pırasa
- 2 litre tavuk suyu
- 3 adet defneyaprağı
- Yeterince tuz

##### Hazırlanışı:

- Tavukların derilerini sırt kısmından dikine bıçakla çizerek açınız ve çıkarınız. Islatılmış tahta üzerine 23x30 cm dikdörtgen olacak şekilde, iç



kısımları üste getirerek yerleştiriniz ve parçaları kesip ekleyerek kenarları düzeltiniz.

- Tavuk derilerini çıkarınız. 1/2 – 1 cm kalınlığında plakalar çıkarılır. Et demiri ile döverek düzeltiniz. Derini içine muntazam olarak yerleştiriniz.
- Tavukların diğer etlerini tamamen kazıyarak çıkarınız, süt dana kıyması ile beraber et makinesinden geçirerek karıştırınız.
- Çukur bir kâse alınız. Kâseyi, buz dolu bir kaba oturtunuz. İçine tuz, karabiber, nutmeg rendesi katıp karıştırınız.
- Tavuk kemikleri ve dana incik parçaları ayrı bir tencerede mire poix karışımı ile tavuk suyu ekleyerek 1,5 saat kaynatınız. Tuz, kırılmış karabiber koyunuz.
- Hazırlanan kıymalı karışımı tekrar yoğurunuz. Silindir şeklinde yuvarlayarak derinin üstte muntazam kalmasına özen gösteriniz.
- 45x45 cm ebatlarında bir alüminyum folyo hazırlayarak tezgâha seriniz. İçine iki dal maydanoz koyunuz. Sarılmış tavuğu ortasına yerleştirerek sıkıca sarınız.
- Kâğıdı yırtmadan birkaç yerinden sicimle bağlayınız. İki ucunu bağlayarak kapatınız.
- Balık tenceresine hazırlanan et suyu ve kemikleri koyunuz. İçine hazırlanan rulo yerleştiriniz. Hazırlanan et suyunu doldurunuz. Üzerine suya gömülmesi için ağırlık koyunuz.
- Ağır ateşte 1 saat 45 dakika pişiriniz.
- Pişme suyunun içinde soğutunuz.
- Galantin tencereden çıkararak kâğıt veya bezi açıp yıkayınız. Tekrar sarınız.
- Tahta üzerine koyup üzerine bir ağırlık koyarak baskıya alınız. Bu şekilde 12 saat soğutunuz. Açarak 1cm kalınlığında dilimleyiniz. Etrafını aspic ile süsleyiniz.

**Not:**

- Haşlama suyu süzgeçten geçirerek yayvan bir kaba dökünüz. Aspic olarak kullanınız.
- Galantin soğuk dolapta 2-3 gün bekletilebilir.
- İşlem sonunda haşlama suyu bulanıksa süzdükten sonra yumurta akı karıştırıp hafif ısıtınız. Süzerek durultabilirsiniz.
- Hindi vb. kümes hayvanlarından da aynı şekilde galantin yapabilirsiniz.
- İçine isterseniz 1 su bardağı krema koyabilirsiniz.
- Yabancı mutfaklarda 120 g jambon ve 50 g bacon yağı konulur.

**Örnek-4**

➤ **Fıstıklı tavuk galantin**

### **Malzemeler (6-8 kişilik)**

- 1 adet tavuk (büyük)
- 200 g tavukgöğsü
- 50 g yeşil fıstık
- 6 adet yumurta beyazı
- Tuz – beyaz biber 10 g
- 3 adet Jelatin

### **Hazırlanışı:**

- Bütün tavuğun etini zedelemeyen kemiklerinden tek parça hâlinde ayırınız ve pırzola demiri ile kolay sarılması için dövünüz.
- Tavukgöğüslerini mutfak robotunda püre hâline getiriniz.
- Kabuklarından ayırdığınız yeşil fıstıkları, yumurta beyazını, tuzu ve biberi ilave ediniz.
- Yumuşatılmış jelatinleri ince ince doğrayarak ilave ediniz. İyiye karıştırınız.
- Açılmış tavuklara biraz tuz attıktan sonra, hazırladığınız farsı ortasına yerleştirip yuvarlak sarınız. Rulo hâline gelen jelatini önce plastik folyoya sonra alüminyum folyoya sarıp suda pişiriniz.
- Soğuttuktan sonra servis yapınız.

**Not: Bu tarif Polat Renaissance'ın aşçıbaşı yardımcısı Muzaffer DEMIRCI tarafından verilmiştir.**

### **TERRİNLER**

Terrinler sebzeler, balık ,tavuk,et ve deniz ürünlerinden hazırlanabilir. Patelerin dışı hamur ile kaplanmamış şeklidir, denilebilir. Ezme karışım kalıpta pişirilip soğutulur ve dilimlenerek servis edilir.

### **ÖRNEKLER**

#### **➤ Kıyma Terrin**

### **Malzemeler**

- 1Kg kıyma
- 15gr karabiber
- 25gr tuz
- 20 gr krema
- 2 adet yumurta beyazı

**Hazırlanışı:**

- Kıyma, tuz, karabiber, krema konular özleşene kadar yoğurulur.
- 2 yumurta beyazı içerisine kırılıp yoğurulmaya devam edilir.
- Özleşen hamur sera streç filmin üzerine yayılır.
- İstenirse içerisine (arzuya göre yaban mersini, antep fıstığı, çeşitli sebzeler) kırmızı kapy biber konularak boşluk kalmayacak şekilde rulo olarak sarılır.
- Streç'in kenarları bağlanır. Fırına konularak yarı buhar yarı kızartma ayarında 175 derecede 45 dakika pişirilir.

**➤ Taze soğan soslu balıklı terrin****Malzemeler (8 kişilik)**

(Kullanılan bütün araç ve gereçler önceden soğutulmuş olmalıdır yoksa karışım tutmaz ve terrin yapımı başarılı olmaz.)

- 500 g beyaz etli balık filetosu (derileri alınmış)
- 1 adet limon kabuğu (rendelenmiş)
- 1/2 adet limon suyu
- 4 damla acı biber sosu (tabasko)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- Bir tutam beyaz biber
- 2 adet yumurta akı
- 300 g yağsız beyaz peynir
- 2 demet tere sapsarı ayıklanmış
- Süslemek için yeşil salata yaprakları

**Taze soğan sosu malzemeleri**

- 3 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- 2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 3 adet taze soğan iri doğranmış
- 1/2 küçük diş sarımsak
- Bir tutam tuz
- Bir tutam taze çekilmiş karabiber

**Hazırlanışı:**

- Balık filetoalarını küçük parçalar hâlinde doğrayıp parçaları mutfak robotu ile püre hâline getiriniz.
- Limon kabuğu rendesi, limon suyu, acı biber sosu, tuz, beyaz biber ve bir yumurta akını ekleyip karıştırınız.

- İkinci yumurta akını da ekleyip biraz daha karıştırınız. Beyaz peynirin 250 gramını katıp bir kez daha karıştırınız.
- Karışımı bir kâseye aktarınız. Üzerini plastik filmle örtüp buzdolabına kaldırınız.
- Fırını 180 dereceye kadar ısıtınız.
- Tereleri kaynar suda 40 sn. tutup soğuk suya tutunuz. Süzdürüp kalan suyu sıkarak akıtınız.
- Tereleri ve kalan beyaz peyniri mutfak robotuna koyup püre hâline getiriniz.
- Buzdolabındaki kâsede bulunan karışımın 1/4'ünü tereli karışıma katıp karıştırıcıda karıştırınız.
- Dikdörtgen biçimli bir kek kalıbına yağlı kâğıt döşeyiniz. Üstüne sırasıyla kâsede kalan karışımın yarısını, tereli karışımı ve en son kâsedeki kalan karışımı ekleyiniz ve üst üste tabakalar hâlinde döşeyiniz.
- Kalıbı büyük bir tencereye yerleştiriniz. Tencereye kalıbın yarısı yüksekliğinde sıcak su koyunuz. Sonra tencereyi bir fırın tepsisiyle fırına verip 20-30 dakika karışım sertleşinceye kadar pişiriniz.
- Tepsiyi fırından alıp beyaz peynirin bıraktığı suyu süzünüz.
- Kalıp oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırınız.
- Sosu hazırlamak için bütün sos malzemelerini karıştırıcıya (blender) koyup karıştırınız. Sonra bir kâseye aktarıp buzdolabında soğutunuz.
- Servis edileceği zaman kalıbı buzdolabından alarak kalıbı ters çevirip terrini çıkarınız. Keskin bıçakla dilimleyip bir servis tabağına yeşil salata yapraklarını döşeyerek terin dilimlerini yerleştiriniz. Sosu iyice karıştırıp terrin dilimlerini yanında sosuyla servis ediniz.



**Fotoğraf 2.36: Üç renkli terrin**

➤ **Üç renkli sebzeli terrin**

**Malzemeler**

- 250 g havuç

- 250 g ıspanak
- 250 g karnabahar
- 5 yaprak jelatin
- Tuz

#### **Hazırlanışı:**

- Havuç, ıspanak ve karnabaharı ayrı ayrı haşlayarak buzlu suya çıkartınız. Suyunu süzüp mutfak robotu ile ayrı ayrı püre yaparak tel süzgeç ile süzünüz.
- Jelatinleri buzlu suda 15 dakika bekletip az su ile eritiniz. Püre yaptığınız sebzeleri eşit oranda pay ediniz. Tuzunu ilave ettikten sonra terin kalıplarını, önce havuç püresini yerleştirip soğuk dolapta hafif sertleşmesi için 5 dakika bekletiniz.
- Daha sonra karnabahar ve ıspanak püresi için de aynı işlemi tekrarlayınız.
- Yaklaşık 2 saat dolapta beklettikten sonra servis yapınız.

**Not: Bu tarif Polat Renaissance'ın aşçıbaşı yardımcısı Muzaffer DEMİRCİ tarafından verilmiştir.**

#### **➤ Somon, avokado ve kuşkonmazlı üç renkli terin**

##### **Malzemeler (6-8 kişilik)**

- 5 adet avokado (olgun ve yeşil)
- 9 adet yaprak jelatin
- Tuz
- 2 kavanoz kuşkonmaz
- 600 ml çiğ krema
- 400 g somon füme

#### **Hazırlanışı:**

- Hazırlayacağınız üç renkli terini üç ayrı kapta hazırlayarak tek bir kalıpta son şeklini veriniz. Buna göre üç ayrı çırpma tenceresinde kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış avokadoları, 20 ml konyak ekleyerek püre hâline getirip kremayı ekleyiniz.
- 3 yaprak jelatini soğuk suda ıslatıp süzdükten sonra bir kap içinde benmaride eritilmiş jelatini ekleyip tuzunu ayarlayarak karıştırınız.
- Diğer tencereye kuşkonmazları susuz olarak koyarak püre hâline getiriniz. Islatılıp, benmaride bir kap içinde eritilmiş 3 yaprak jelatin ile 200 g kremayı bir tel ile karıştırıp tuzunu ayarlayınız.
- Üçüncü ve son tencereye somon fümeleri, siyah yerlerini temizleyerek koyunuz. Püre hâline getiriniz. Aynı şekilde jelatin ve kremayı ekleyiniz.
- Hazır duruma gelen terin malzemenizi kâğıtlanmış bir kalıba sırası ile alt kısmına somon, ortaya avokado, üste ise kuşkonmaz gelecek şekilde dökünüz.

- Soğuk odada 8-10 saat muhafaza ettikten sonra dilimleyerek servis yapınız.

**Not: Bu tarif The Marmara Otelı'nin şefi Sedat ÖZKAN tarafından verilmiştir.**

#### ➤ Jöleli etler

Hazırlanan aspic veya jölenin içerisine et, deniz ürünleri, füme dil, Rus salatası, salam ve renkli sebze parçaları şekilli ve estetik bir şekilde konularak soğutulur. Kıvrıcık yaprakları konmuş bir servis tabağına ters çevrilir ve kullanılacağı zaman keskin bıçakla dilimlenir.



**Fotoğraf 2.37: Jöleli terrin hazırlama**

#### ➤ Jöle veya aspic hazırlama

##### **Malzemeler:**

- 17 yaprak jelatin
- 300 g yağsız sığır kıyması
- 1 yemek kaşığı mire-poix havuç
- 1 adet kabuklu ortadan ikiye kesilmiş ve kesik yüzeyi yakılmış soğan
- 1,5 kahve kaşığı taze kırılmış karabiber
- 1-2 adet karanfil
- 2 adet yumurta akı
- 1 litre su (5 su bardağı)
- 1/3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 dal yeşil kereviz

##### **Hazırlanışı:**

- Yaprak jeletinleri bol su ile ıslayınız.
- Uygun bir tencerede kıyma, kereviz, limon suyu, mire-poix, havuç, tuz, yakılmış soğan, karabiber, karanfil, yumurta akı ve ıslatılmış jeletinlerle birlikte iyice karıştırınız. 15-20 dakika bekletiniz.
- 1 litre su ilave edip karıştırınız. Ocağa koyarak sürekli karıştırınız. Rengi kırmızılığını kaybedince karıştırmayı durdurunuz.
- Yavaş yavaş kısık ateşte 25-30 dakika kaynatınız.

- Ocaktan alarak bulandırmadan ince süzgeçten veya mutfak tülbentinden süzünüz. Berrak olması için üstte toplananları parçalamadan almak gerekir.
- Çeşitli jöleli etlerin hazırlanmasında kullanılır.

### Örnek

Yuvarlak pasta kalıbına hazırlanan jöleden bir parmak konulur. Soğutulur, donunca şekilli kesilmiş haşlanmış havuç dilimleri, şekilli kesilmiş kornişon, şekilli kesilmiş yumurta zevke göre yerleştirilir. Ortasına Rus salatası konur, etrafına ince dilimler hâlinde soğuk etler, füme dil, salam vb. dizilir. Üzerine yavaş yavaş şekli bozulmadan jöleli et suyu, aspic ılık olarak dökülüp doldurulur. Buzdolabında soğutulur. Soğutulan jöleli soğuk et servis edileceği zaman kesilerek süslenir ve servis edilir.

#### ➤ Balık musu

##### Malzemeler(4 kişilik)

- 500 g mezzit filetosu
- Kurbulyon
- 175 ml beşamel sos (ılık)
- Rendelenmiş Hindistan cevizi
- 100 ml çiğ krema
- 1/4 bağ - maydanoz (ince kıyılmış)
- 8 adet limon dilimleri
- 8 adet kornişon
- 4 adet tost ekmeği dilimleri
- 20 g un

##### Hazırlanışı:

- Mezzit filetoalarını, üzerlerini örtecek kadar kurbulyon içinde haşlayınız. Balık pişince tencereyi ateşten alınız. Balığı kendi pişme suyu içinde soğumaya bırakınız. Balık soğuyunca bir kaba çıkartıp püre hâline getiriniz.
- Ilık beşamel sosa Hindistan cevizini (müskat) ilave ediniz. Kremayı çırparak kabartınız.
- Balığı, soğumuş beşameli, kremayı ve ince kıyılmış maydanozu ilave ediniz. Karışımı payreks bir kalıba döküp buzdolabında iki saat dinlendiriniz.
- Kalıptan çıkardığınız balığı, limon dilimleri ve kornişon ile süsleyerek tost ekmeği dilimleri ile servis yapınız.



**Fotoğraf 2.38: Balık musu**

## 2.4.2 Sıcak Ordövrler

### ➤ Mini börekler

Her türlü mini börek veya börek çeşidi kullanılabilir.



**Fotoğraf 2.39: Krepli sıcak antre**





**Fotoğraf 2.40: Börek**

### **Mini köfteler**

Her türlü mini köfte veya köfte çeşidi kullanılabilir. En yaygın kullanılanı mitite köftedir. (Birinci faaliyete bakınız.)

### **Mitite köfte**

#### **Malzemeler( 10 kişilik)**

- 600 g kıyma
- 3-4 diş dövülmüş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- Kırmızıbiber
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı- Hindistan cevizi (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı toz hardal
- 4 dilim tost ekmeği (kabukları alınıp ıslatılıp sıkılarak çıkarılmış)
- Kızartma yağı

#### **Hazırlanışı:**

- Kıymayı bir yoğurma kabına koyup ortasını çukurlaştırınız. Sarımsaklı çeşni ve bütün baharları koyup tost ekmeği ile beraber iyice yoğurunuz. Gerekirse iyice karıştırabilmek için az miktarda su katınız.
- Kıymalı harçtan elinize bir parça alarak iri fındık büyüklüğünde top şeklinde köfteler hazırlayınız.

- Kızartma yağını bir fritöz ya da kızartma tenceresinde kızdırınız. Köfteleri kızgın yağda 2-3 dakika kızartarak ketçap eşliğinde servis yapınız.



Fotoğraf 2.41: Mitite köfte

➤ **Mini paneller**

Pane yapılabilen her türlü yiyecek çeşidi kullanılabilir.



Fotoğraf 2.42: Kaşar panenin sos ve garnitür ile sunulması ve susamlı jumbo karides, mini şişler

➤ **Mini sosisler**

Çiçek sosis veya minik sosisler kızartılarak sos içinde veya yanında sos ile oldukça sık kullanılır.

### ➤ **Kroketler**

Kroket hazırlama tekniğini “Patates Garnitürleri Materyali”nde gördünüz. Püre hâline getirilerek lezzetlendirilen her türlü karışımdan pane yapma tekniği ile kroket hazırlanabilir.

### **Örnek**

### ➤ **Balık kroket**

#### **Malzemeler:**

- 1 kilo balık fileto
- 2 adet yumurta
- Mısır unu
- 1 adet kuru soğan
- Sıvıyağ ve tuz

#### **Hazırlanışı**

- Tercihinize göre aldığınız balığı (uskumru, palamut, kefal) yumuşayana kadar suda haşlayınız.
- Haşladığınız balıkları çatalla ezerek kıyma hâline getiriniz.
- Soğanı rondodan geçirerek balığa ekleyip iyice yoğurunuz.
- Karışıma tuz ilave edip kroket şeklinde küçük küçük toplar yapınız.
- Bu topları önce çırpılmış yumurtaya sonra mısır ununa veya galeta ununa bulayarak kızgın yağda 5 dakika kadar kızartınız.
- Yanında kızarmış patates ve yeşil salata ile servis yapınız.



**Fotoğraf 2.43: Balık kroket tartar sos eşliğinde ve garnitür ile fast food servisi**

### ➤ **Uskumru dolması (10 kişilik)**

#### **Malzemeler:**

- 10 adet uskumru
- 40 ml zeytinyağı

- 30 g çamfıstığı
- 200 g soğan (ince kıyılmış)
- 20 g kuşüzümü (ayıklanıp yıkanmış)
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 4 çorba kaşığı ince kıyılmış taze nane
- Tuz
- Taze çekilmiş beyazbiber
- 1,5 çorba kaşığı yenibahar
- 1,5 çorba kaşığı tarçın
- 45 ml limon suyu
- Kızartma yağı
- 125 g un
- 2 adet yumurta (çırpılmış)
- 200 g galeta unu

#### **Hazırlanışı:**

- Uskumru balıklarının etlerine parmak uçlarınızla masaj yaparak balığın etini gevşetip orta kılçığını yerinden oynatınız.
- Orta kılçığın kuyrukla olan bağlantısını, balığın derisini yırtmadan ve zedelemekten kırıarak, kılçığı kuyruktan bağımsız hâle getiriniz.
- Balığı solungaçların bulunduğu baş kısmından tutup, parmağınızla iç organlarını temizleyiniz. Orta kılçığın baş ile olan bağlantısını, başı gövdeden ayırmadan tıpkı kuyruğa yaptığımız gibi kırınız. Boşta kalan orta kılçığı, balığı temizlediğiniz boşluktan, yavaş ve dikkatlice(pense yardımıyla) çekerek çıkartınız.(
- Artık kılçiksiz kalmış olan balığı elinizle yumuşak yumuşak ovalayarak etleri dışarı alınız. Elinizde tulum gibi kalan deriyi bir kenara ayırınız. Diğer uskumruların içlerini de aynı şekilde boşaltınız.
- Zeytinyağını bir tavada kızdırınız. Yağ kızınca fıstıkları atıp altın sarısı renk almıncaya kadar kızartınız. Soğanları ilave edip pembeleşinceye kadar fıstıklarla beraber kavurunuz. Balık etlerini, kuş üzümünü, dereotunu, naneyi, tuzu, biberi, yenibaharı, tarçını ve limon suyunu ekleyiniz. Karıştırarak 3-4 dakika pişiriniz. Harcı ateşten alıp soğumaya bırakınız.
- Harç soğuyunca uskumru tulumlarının içini bu harçla doldurunuz. Fritayı bir fritöz veya kızartma tenceresinde 180 °C'ye kızdırınız. Uskumru dolmalarını önce una, sonra yumurtaya ve en son olarak da galeta ununa bulayınız. Açılmamaları için gerekiyorsa paneleme işlemini tekrarlayınız. Balıkları kızartma sepetine yerleştirip derin yağda altın sarısı renk almıncaya kadar kızartınız.
- Uskumru dolmalarını süzdürerek yağdan alıp bir havlu kâğıt üzerine çıkarınız. Tabaklara aktarıp dereotu dalları ve yarım limon dilimleri ile servis yapınız.

## 2.5. Soğuk Ordövr Tabağının Hazırlanması ve Saklanması

Birinci faaliyette anlatılan meze tabağı hazırlama kuralları ordövr tabağı hazırlamada da geçerlidir.

Genel olarak renk, şekil, desen, kompozisyon, boyut uyumuna özen gösterilmeli zevke ve yaratıcılığa göre hazırlanmalıdır.



Fotoğraf 2.44: Servise hazırlanmış iki farklı ordövr tabağı

## 2.6. Soğuk Ordövrlerin Servise Kadar Saklanması

Ordövr ve meze çeşitleri soğuk odada bir gün süre ile bekleyebilir. Bazıları daha fazla da bekleyebilir. Saklama küvetleri veya tepsilerle, üzerleri kapalı olarak bekletilir. Servise yakın zamanda ordövr tabakları hazırlanır ve beklemesi gerekiyorsa katlı arabalarda soğuk odada servise kadar bekleyebilir. Bekleme süresi yarım gün veya birkaç saati geçmemelidir. Bazı çeşitler bozulabilir veya kuruyabilir görüntü bozulur.

## 2.7. Soğuk Ordövr Tabağının Ziyafet İçin Hazırlanması

Ordövr tabakları ziyafet için hazırlanırken öncelikle ordövr çeşitleri tesbit edilir ve hazırlanır. Hazırlanan ordövr çeşitleri ile örnek bir tabak hazırlanır. Daha sonra banket masalarına tabaklar dizilir birkaç aşçı tarafından örnek tabağa bakılarak diğer tabaklar da aynen hazırlanır (Örneğin; birinci aşçı bütün tabaklara peynirleri yerleştirir, ikinci aşçı dolmaları yerleştirir, bir kişi kontrol eder vb.). Süsleme, dekorasyon ve çeşit kaç kişi tarafından hazırlanıyor olursa olsun aynı kalitede olmalıdır.

## 2.8. Tabakları Süsleme ve Dekore Etme

Birinci faaliyette mezeler konusunda "meze tabağı düzenlemede dikkat edilecek noktalar" konusundaki kurallar dikkate alınarak düzenlenir. Örnek resimlere bakarak siz de yeni düzenlemeler yapabilirsiniz.



**Fotoğraf 2.45: Marine edilmiş somon mevsim yeşillikleri ve ekşi krema ile**



**Fotoğraf 2.46: Biber ve peynir ezmesi sunumu**



**Fotoğraf 2.47: Süslemede kullanılan motifler**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alarak, grup çalışması yaparak, özelliğine uygun ordövr çeşitlerini hazırlayıp tabağı dekoratif olarak yerleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili önlemlerinizi alınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Atölye kullanım kurallarına uymalısınız.</li><li>➤ Uyarı levhalarına uymalısınız.</li><li>➤ Öğretmeninizin iş güvenliği ve sağlığı ile ilgili uyarılarına uymalısınız.</li><li>➤ KKD'lerinizi kullanmalısınız.</li><li>➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız.</li><li>➤ Planlı çalışmalısınız.</li><li>➤ Ekonomik olmalısınız.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız..</li><li>➤ Meslek etiğine uymalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bıçaklar, kaşıklar, cam kâseler, kayık tabaklar, tavalar, tencereler, doğrama tahtası, maşa, süzgeç, fırın, ocak, tepsiler, kaserol, püre makinesi, mikser, meze tabakları, şekillendirici bıçaklar, otantik ve yörelere uygun tabaklar vb. araçları hazırlamalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçleri hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlamayı planladığınız mezenin tarifini ve kullanılacak malzemeleri temin etmelisiniz (Tarifi küçük bir karta yazarak zaman zaman bakmanız önerilir.).</li><li>➤ Tezgâhınızda bir yemek kitabının olması hoş olmaz.</li><li>➤ Şarküteri ürünlerini temin etmelisiniz (Grup arkadaşlarınızla iş bölümü yapabilirsiniz. Herkes bir ürün çeşidini temin etmeyi üstlensin.).</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Şarküteri ürünlerini hazırlayınız.</li> <li>➤ Şarküteri ürünleri ile ordövr tabağı hazırlayınız.</li> <li>➤ Şarküteri ürünleri ile grup tabağı hazırlayınız (Kayık tabak veya fayans olabilir.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bir kişilik ordövr tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına uyunuz.</li> <li>➤ Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat etmelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Soğuk ordövr yiyecekleri hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Seçtiğiniz bir soğuk ordövr çeşidini hazırlamalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ara sıcakları (sıcak ordövr veya antre) hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Seçtiğiniz bir sıcak ordövr çeşidini hazırlamalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sıcak bekletiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reşo veya fırında bekleterek sıcak kalmasını sağlamalısınız.</li> <li>➤ Mikrodalga fırında ısıtabilirsiniz. En iyisi servise en yakın zamanda hazırlamak ve pişirmektir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ordövr tabağını süsleyiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Süslemede kullanacağınız malzemeleri hazırlamalısınız.</li> <li>➤ Mezelerin ve ordövrlerin özelliklerine dikkat ederek süslemelisiniz ( Örneğin; karides kokteyl kadehinde limon dilimi, yumurta dilimi ve bütün bir karides olmalıdır.).</li> <li>➤ Yöresel ve otantik mezelerin aslına uygun olmasına ve özel kaplarla servisine dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Süsleme kurallarına dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Süslemeler daima gıda maddeleri ile yapılmalıdır.</li> <li>➤ Süsleme gereçleri mezeye yakışan tat ve görünümde olmalıdır.</li> <li>➤ Abartıya kaçılmamalıdır.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ordövr tabağı düzenleyiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hazırlanan yiyecekleri tabağa yerleştirmelisiniz.</li> <li>➤ Ürünleri tabağa yerleştirirken şekil ve görünüme dikkat ediniz. Daima özen gösterilmiş izlenimi veriniz. Tabağa gelişi güzel atılmış görünümü olmamalıdır.</li> <li>➤ Tek ürünle ordövr tabağı</li> </ul>



	<p>hazırlamalısınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Arkadaşlarınızla ürünlerinizi paylaşarak ve değiştirerek karışık ordövr tabağı hazırlamalısınız.</li> <li>➤ Grup için ordövr tabağı hazırlamalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Süsleyerek servise hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bir kişilik ordövr tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat etmelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servise hazır hâle getiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hazırlanan soğuk tabakları servise kadar soğuk odada üzeri kapalı saklamalısınız.</li> <li>➤ Sıcakları servise en yakın zamanda hazırlayınız ve sıcak bekletmelisiniz.</li> </ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Soğuk ordövrin menüdeki sırası aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Birinci yemek  
B) İkinci yemek  
C) Üçüncü yemek  
D) Dördüncü yemek  
E) Farketmez
2. Aşağıdakilerden hangisi sıcak antre olarak verilmez?  
A) Raviyoli  
B) Kananoli  
C) Balık  
D) Filet mignons  
E) Pizzalar
3. Aşağıdakilerden hangisi sıcak ordövr olarak verilmez?  
A) Paneleler  
B) Mini börekler  
C) Mini köfteler  
D) Yoğurtlu mezeler  
E) Mini sosis
4. Terrin ve pate arasındaki farkı aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Terrin hamura sarılır, pate sarılmaz.  
B) Pate hamura sarılır, terrin sarılmaz.  
C) Pate fırında pişer, terrin poché pişer.  
D) İkisi de aynı şeydir.  
E) Hiçbiri
5. Volovanın tanımı aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Sebze yemeğidir, sıcak antredir.  
B) Kaliteli ızgara et yemeğidir, sıcak antredir.  
C) Milföyden yapılan ve iç konularak servis edilen, sıcak antredir.  
D) Soğuk salataadır, soğuk ordövr çeşididir.  
E) Sıcak servis edilen ordövr çeşididir.

## 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 100 g kuru domatesten soğuk yiyecek hazırlayınız.

- 100 g kuru domates
- Üç diş sarımsak
- Bir çay bardağı zeytinyağı
- Bir limonun suyu
- Bir çay kaşığı kek
- Damak lezzetine uygun tuz

## KONTROL LİSTESİ

Aşağıda bu materyal ile ilgili kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Meze olarak hazırlanan yiyecek çeşitlerini hazırladınız mı?		
2. Meze hazırlamak için araç gerecinizi hazırladınız mı?		
3. Seçtiğiniz ürünü işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
4. Ürün hazırlama işini zamanında tamamladınız mı?		
5. Meze tabağını usulüne uygun hazırladınız mı?		
6. Mezenizi yerleştirmek için uygun tabağı seçtiniz mi?		
7. Mezenizi tabağa uygun yerleştirdiniz mi?		
8. Mezenizi uygun gereçlerle (yenilebilir) süslediniz mi?		
9. Verilen yiyecekleri servise hazırladınız mı?		
10. Uygun olarak servise hazırladınız mı?		
11. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
12. Ürünün özelliğine uygun tabak ile servise sundunuz mu?		
13. İş güvenliği ile ilgili tedbirlerinizi aldınız 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

Sorular	Cevaplar
1.	B
2.	D
3.	D
4.	C
5.	A

## ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	A
2.	D
3.	D
4.	B
5.	C

## KAYNAKÇA

- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması**, 2 MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLUTIONS.
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**, WEB sitesi.
- USTA Necip, **Fransız Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.
- USTA Necip, **TürkMutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.
- KUNT Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayınları İstanbul, 2004.
- LABENSKY R. Sarah - HAUSE, M. Alan, **on cooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION.
- Sektördeki otellerin WEB siteleri ve broşürlerinden elde edilen çeşitli fotoğraflar ve bilgiler.