

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BASİT TATLILAR

ANKARA 2007

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ - 1	3
1. SÜTLÜ TATLILARI HAZIRLAMA	3
1.1.Sütlü Tatlılar	3
1.2.Sütlü Tatlı Çeşitleri	4
1.2.1. Muhallebi	4
1.2.2.Sütlaç (4-6 Porsiyon)	6
1.2.3.Kazandibi	7
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	14
PERFORMANS TESTİ	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	16
2. KOLAY HAMUR TATLILARINI HAZIRLAMA.....	16
2.1. Hamur Tatlıları Hakkında Genel Bilgi	16
2.2. Kolay Hamur Tatlı Çeşitleri	17
2.2.1.Kalbura Bastı.....	17
2.2.2. Şekerpare.....	19
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	21
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
PERFORMANS TESTİ	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	27
3. HAZIR ÜRÜNLER KULLANARAK TATLI ÇEŞİTLERİ.....	27
3.1. Güllaç	27
3.2. Ekmek Kadayıfı	29
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	36
PERFORMANS TESTLERİ	37
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	38
CEVAP ANAHTARLARI	40
KAYNAKLAR	41

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK031
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık, Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Basit Tatlılar
MODÜLÜN TANIMI	Sütten, kolay hamurdan ve hazır ürünler kullanılarak tatlı yapımının anlatıldığı öğretim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Bu modülün ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Basit tatlıları yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Gerekli mutfak ortamı sağlandığında basit tatlıları tekniğine uygun olarak yapabileceksiniz. Amaçlar Ø Tekniğine uygun olarak sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz. Ø Tekniğine uygun olarak kolay hamur tatlıları hazırlayabileceksiniz. Ø Hazır ürünleri kullanarak tekniğine uygun tatlılar yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ocak, çalışma tezgâhı, tencere, kâseler, kaşık, tepsi, fırın, kepçe, limon sıkacağı, ölçü kapları, fırça, bıçak, doğrama tahtası, ölçü kapları, terazi
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içerisinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Seçtiğin meslek günümüzde en çok tercih edilen mesleklerden birisidir. Geleceği oldukça parlak olan bu mesleği en iyi şekilde yapabilmek için temel bilgi ve becerileri zamanında öğrenmelisin. Senin de bildiğin gibi temelsiz binalar çabuk yıkılır. Bu modülde alacağın bilgiler de senin mesleki bilgi ve becerilerinin temellerinden birini oluşturacaktır. Modülde sana kazandırılması hedeflenen bilgi ve beceriler gelecekteki başarını artıracaktır.

Tatlılar, sevilerek tüketilen ve bu nedenle en çok üretilen yiyeceklerdir. Bu modül süttten, kolay hamurdan ve hazır ürünler kullanılarak yapılan tatlılarla ilgili bilgi vermektedir. Modülü tamamladığında bu gruba ait bütün tatlıları hazırlama becerisini kazanacaksın. Modüldeki temel bilgi ve becerileri kazandıktan sonra diğer modüllerdeki tatlı gruplarını da daha kolay öğrenebileceksin.

Bu modül tamamlandığında basit tatlıları amacına uygun olarak hazırlayabileceksin. Bu modüldeki bilgiler mesleğinin birinci basamağını oluşturacak. Daha sonraki modülleri de tamamlayıp kendini mesleki alanda iyi yetiştirdiğinde otellerin, pastanelerin, restoranların, toplu beslenme hizmeti veren kurumların ilgili bölümlerinde çalışabileceksin.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında tekniğine uygun olarak sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki pastanelerde, otellerde, restoranlarda ve diğer kurumlarda hazırlanan sütlü tatlı çeşitleri ve sütlü tatlı çeşitlerinden muhallebi, sütlaç ve kazandibin için yapıları hakkında ilgili bölümlerden bilgi toplayınız.
- Ø Sütlü tatlılar hazırlanırken dikkat edilecek noktaları, pastanelerden otel ve restoranlardaki ilgili bölümlerden araştırınız.

1. SÜTLÜ TATLILARI HAZIRLAMA

1.1.Sütlü Tatlılar

Ana malzemesi süt olan un, nişasta, pirinç unu vb katkı malzemeleri kullanılarak hazırlanan tatlı çeşitleridir. Süt; iyi kalite protein, mineral madde ve vitamin yönünden zengindir. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta süütün tazeliği ve su katılmamış olmasıdır. Sütlü tatlılarda daha çok inek sütü kullanılır. Kazandibi, tavuk göğsü ve muhallebi gibi bazı çeşitlerinde istenirse yağlı olması nedeniyle de manda sütü kullanılabilir

Sütlü tatlıyla ilişkisi bildiğimiz ve sık rastladığımız sütlü tatlılarla sınırlanmaz. Dondurmalar, kaygana (krep) tipi tatlılar, kremalar bunlardan bazılarıdır.

Sütlü tatlının hemen hepsi açık ateşte veya fırında pişirilerek hazırlanır. Bazıları sıcak tüketilse de çoğunluğu soğuk tüketilir. Dondurma ile servisi yapılanlar da vardır.

Sütlü tatlıların bazısında (fırında sütlaç) kullanılan yumurtanın mutlaka taze olması gerekir. Yumurta tatlıya lezzet ve besleyici değer kattığı gibi özellikle sarısının koyulaştırıcı özelliğinden yararlanır.

Sütlü tatlılarda, aroma katmak için genellikle vanilya kullanılır. Bazılarında vanilyanın yerini limon veya portakal kabuğu rendesi de alır.

Klasik Türk tatlıcılığının bir özelliği de koyulaştırma işleminin SÜBYE adı verilen pirinç özüyle yapılmasıdır. Bu gün neredeyse hiç kullanılmamakla birlikte sübye klasik Türk tatlıcılığında temel unsurlardan biridir. SÜBYE, pirincin ayıklanıp yıkandıktan sonra ılık su ile bir gece önceden ıslatılması ve üzerindeki fazla suyu dökülerek kalan pirinçli suyun

öğütülerek sıvı hale getirilmesiyle oluşur. Kullanılmadan önce ince bir süzgeçten geçirilmesi gerekir. Sübyenin yerini bugün pirinç unu ve nişasta ayrı ayrı veya birlikte almış durumdadır.

Türk sütlü tatlılarının temelinde muhallebi, sütlaç ve kazandibi vardır. Muhallebi süt anlamına gelen <<halip >> sözcüğünden türemiş Arapça bir kelimedir. Bütün dünyada görülebilecek en basit tatlı türüdür. Sadece pirinç unu ya da nişasta süt ve şekerden meydana gelmiştir. Orijinal olarak fıstıklı ve sakızlı iki tipi çok tanınsa da, içine eklenebilecek çeşitli malzemelerle çok farklı muhallebiler yapmak mümkündür. Sütlaçın ise eskiden kullanılan açık adı **Sütlü Aş'** tır. Bu birleşik kelime Türkçenin kurallarına uygun olarak kaynaşıp **sütlaç** biçimini almıştır.

Sütlü tatlıların başka çeşitleri de vardır. Bu modülde sadece muhallebi, sütlaç ve kazandibinin hazırlanışı verilecektir..

1.2.Sütlü Tatlı Çeşitleri

1.2.1. Muhallebi

i.Gereçler: (4–6 Porsiyon)

- Ø 1 litre süt
- Ø 250 g toz şeker
- Ø 80 g pirinç unu
- Ø 1 paket vanilya
- Ø İstenildiği kadar tarçın
(Resim 1)



Resim 1: Muhallebi gereçleri

ii Hazırlanması

Pirinç unu bir tencereye konulur. Bir su bardağı süt ile iyice ezilir. Sütün tamamı eklenir. Orta ateşte karıştırarak 10–15 dakika pişirilir. Koyulaşınca şekeri katılır. Karıştırılarak eritilir. Ocaktan indirilir. Vanilya eklenir.

Aşağıdaki yöntemlerle de hazırlanabilir.

- Ø Muhallebi pişirilirken içine 2–3 adet damla sakızı ezilip konulursa sakızlı muhallebi adını alır.
- Ø Muhallebi yaparken toz şeker atmadan hemen önce çekilmiş yeşil fıstık katılırsa fıstıklı muhallebi adını alır.

- Ø Muhallebi piştikten sonra ıslatılmış bir tepsiye dökülüp soğuduktan sonra üzerine yarım su bardağı su gezdirip dolapta iyice katılaştıktan sonra kesilip özel şekerli su dökülüp suyu ile servisi yapılırsa su muhallebisi adını alır. Bazı yörelerde şekerli su yerine pekmez dökülerek de servisi yapılır.
- Ø Sütün içine taze meyve püreleri katılarak meyveli muhallebi yapmak mümkündür.
- Ø Muhallebi pişirirken şeker miktarını çok az koyup piştikten sonra soğutulup servisi yapılırken üzerine pudra şekeri serpilirse şekersiz muhallebi adını alır.
- Ø Yaz aylarında dondurma ile servisi yapılabilir.
- Ø Yine muhallebinin üzerine tanesi bol reçel konularak servisi yapılabilir.

iii. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- 1-Soğuk süt ile pirinç unu pürüzsüz hale gelinceye kadar ezilmelidir.
- 2-Dibinin tutmaması ve kabarıp taşmaması için pişirme işlemi tamamlanıncaya kadar karıştırılmalıdır.

iv. Servise Hazırlama

Sıcak olarak kaselere doldurulur. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra tarçın serpilerek servisi yapılır(Resim 2).

v. Pişirilen Üründe Aranılan Özellikler

- 1- Süt ve şeker lezzeti taşınmalı, pirinç unu kokmamalıdır
- 2- İç yapısı homojen
- 3- Görüntüsü düzgün
- 4- Şekli bozulmayan katılıkta
- 5- Beyaz renkli olmalıdır.



Resim 2: Servise hazırlanmış muhallebi

1.2.2.Sütlaç (4-6 Porsiyon)

i.Gereçler

- Ø 1 litre süt
- Ø 250 g toz şeker
- Ø 90 g pirinç
- Ø 15 g nişasta
- Ø 200 ml su (pirinci haşlamak için)
- Ø 10 g tarçın



i

Resim 3: Sütlaç Malzemeleri

ii. Hazırlanması

- Ø Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konulur. Su ile yumuşayınca kadar haşlanır.
- Ø Süt eklenerek 10 dakika pişirilir.
- Ø Şeker eklenir ve karıştırılarak eritilir.
- Ø Nişasta sütle karıştırılır. Sütlü pirinçli karışıma eklenir.
- Ø Bir kere kaynattıktan sonra ocaktan indirilir
- Ø Fırında sütlaç yapmak istenirse nişastalı sütlü karışımdan bir miktar alınarak, 2 yumurta sarısı eklenerek çırpılır.
- Ø Sütlaca eklenir.
- Ø Pişirme işleminden sonra ısıya dayanıklı kaplara konur.
- Ø İçinde su bulunan tepsilere dizilir.
- Ø Fırında üzeri kızarıncaya kadar bekletilir. Kızarma işleminin daha çabuk olması istenirse fırının sıcaklığı üstten verilmelidir.



Resim 4: Sütlaçın servis hazırlanması

iii. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- 1- Şeker sütlacın ocaktan inmesine yakın atılmalıdır.
- 2- Nişasta sütle ezildikten sonra karıştırılmalıdır.
- 3- Pirinç haşlama suyu yeterli değilse sıcak su ilave edilmelidir.
- 4- Nişasta kokusu olmamalıdır.
- 5- Fırında yapılacaksa yakmadan kızartılmalıdır.

iv. Servise Hazırlama

Sıcakken kâselere doldurulur. Soğuduktan sonra istenirse tarçın serpilerek servisi yapılır. (Resim 4).

V.Piştirilen Üründe Aranılan Özellikler

- 1-Ürün içindeki malzemenin lezzetini taşımalıdır.
- 2-Pirinç iyi pişmiş ve sütün içinde dengeli dağılmış olmalıdır.
- 3-Fırın sütlacı ise kızarmış, değilse rengi beyaz olmalıdır.

1.2.3.Kazandibi

i.Gereçler (6-8 Porsiyon)

- Ø 1 litre süt
- Ø 250 g toz şeker
- Ø 65 g pirinç unu
- Ø 55 g nişasta
- Ø 25 g pudra şekeri

Yarım paket vanilya veya yarım limon kabuğu rendesi

Hazırlanması

- Ø Süt tencereye dökülüp ocağa konur.
- Ø Pirinç unu ve nişasta eklenir. Karıştırarak 10 dakika kaynatılır.
- Ø Şeker eklenip eriyinceye kadar karıştırılır. Bir kere kaynatıp ocaktan alınır.
- Ø Pudra şekeri tepsiye serpilir. Üzerine hazırlanan muhallebi dökülür.
- Ø Ocakta veya fırında 15–20 dakika tepsinin dibinin yanması sağlanır.
- Ø Hemen soğuk su bulunan kaba dip kısmı batırılır, bir kaç saniye tutulur. Soğutmak için 5–6 saat beklenir.



Resim 5: Kazandibi için malzemeler

Piştirilmede Dikkat Edilecek Noktalar

- 1- Kaynatma sırasında dibine tutmaması için ara sıra karıştırılmalıdır.
- 2- Şekeri ilave edildikten sonra fazla kaynatılmamalıdır.

- 3- Hazırlanan muhallebisi sulu olmamalıdır.
- 4- Pudra şekeri dengeli bir şekilde tepsiye yayılmalıdır.
- 5- Tepsideki pudra şekeri iyi ve dengeli karamelize edilmelidir..

Service Hazırlama

Soğuyan muhallebi bir porsiyonluk 5–7 cm boyutlarında dikdörtgenlere kesilir. Spatülle çıkartılarak yanık kısmı üste gelecek şekilde yerleştirilir.

İstenirse kazandibi daha büyük tepsilere ince bir şekilde dökülüp daha geniş kesildikten sonra rulo halinde sarılarak da servisi yapılabilir (Resim 6).

Piştirilen Üründe Aranılan Özellikler

- 1- Kazandibinin muhallebisi istenen nitelikleri taşımalı
- 2- Yanık kısmı düzgün çıkmış ve eşit görünümde olmalı
- 3- Yanık kısmı acı olmamalı
- 4- Süt, şeker ve yanık lezzeti taşımalı
- 5- Şekli bozulmayan katılıkta olmalı



Resim 6: Kazandibinin servis hazırlanması

UYGULAMA FAALİYETLERİ

MUHALLEBİ HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
Kişisel hazırlığınızı yapınız	<ul style="list-style-type: none">Ø İş kıyafetlerinizi giyiniz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.Ø İşinizi planlayarak yapınız.Ø Temiz ve düzenli çalışınız.Ø Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Sütü alabilecek büyüklükte çelik tencere hazırlayınız.Ø Ocak gözünü tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Çırpma teli ve kepçeyi hazırlayınız.Ø Muhallebi miktarına göre kâse sayısı ayarlayınız.Ø Ölçü kabını veya teraziyi hazırlayınız
Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanacağınız sütün taze olduğundan emin olunuz.Ø Sütün son kullanma tarihine bakınız.Ø Yağlı inek sütü kullanmalısınız.Ø Pirinç ununu, toz şekeri hazırlayınız.Ø Vanilya yoksa yerine limon kabuğu rendesi de kullanılabilirsiniz.Ø Toz tarçın kullanınız
Pişirme işlemine geçiniz	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencereyi ocağa koyunuz. Orta ateş kullanınız.Ø Tencereye sütü ve pirinç ununu dökünüz.Ø İyi karıştırınız aksi halde pirinç unu topaklanır, sütün içinde iyi dağılmaz
	<ul style="list-style-type: none">Ø Kaynayıncaya kadar çırpma teli ile karıştırınız. Kaynadıktan sonra ısıyı düşürünüz.Ø 10–15 dk pişirildikten sonra şekerini ilave ediniz.Ø Şeker eriyinceye kadar karıştırınız. (<i>Resim 7</i>)Ø Ocağın altını kapatınız.Ø Vanilyasını ilave ediniz.



Resim 7

- Ø Sıcak olarak kâselere dökünüz.
- Ø Muhallebinin göz göz olması için, kepçe ile yukarıdan dökünüz. (Resim 8)



Resim 8

Servise hazırlayınız


- Ø Soğumaya bırakınız.
- Ø İsteğe göre tarçın veya Hindistan cevizi serpiniz.

SÜTLAÇ HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø İş kıyafetlerinizi giyiniz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.Ø İşinizi planlayarak yapınız.Ø Temiz ve düzenli çalışınız.Ø Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Ø Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Uygun büyüklükte tencere ayarlayınız.Ø Ocak gözünü tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Çırpma teli ile kepçeyi hazırlayınız.Ø Sütlaç miktarına göre kase sayısı ayarlayınız.Ø Terazi veya ölçü kabını hazırlayınız
Ø Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sütün son kullanma tarihine bakınız.Ø Pirinci ayıklayıp yıkayınız. Haşlama suyunu hazırlayınız.Ø Toz şekeri hazırlayınız.Ø Nişastayı sütle eziniz.Ø Tarçımı hazırlayınız
Ø Pişirme işlemine geçiniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Pirinci su ile tencereye koyunuz.Ø Orta ısıda yumuşayıncaya kadar haşlayınız.Ø Sütü ilave edip 10 dakika pişiriniz.Ø Şekeri ilave ederek eriyinceye kadar karıştırınız.Ø Nişastalı sütlü karışımı kaynamakta olan pirinçli süte ilave ediniz.Ø Koyulaşıncaya kadar karıştırınız.Ø 1-2 dakika kaynatıp ateşten indirinizØ İstenirse vanilya eklenir.
Ø Servise hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sütlacı sıcakken kâselere dökünüz.Ø Soğuduktan sonra isteğe göre üzerine tarçım serperek servise hazırlayınız.

KAZANDIBİ HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø İş kıyafetlerinizi giyiniz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.Ø İşinizi planlayarak yapınız.Ø Temiz ve düzenli çalışınız.Ø Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Ø Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Uygun büyüklükte tencere ayarlayınız.Ø Ocak gözünü tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Tepsinin yaklaşık 25–30 cm çapında olmasına dikkat ediniz.Ø Çırpma telini, kepçeyi, bıçağı, yemek kaşığı hazırlayınız.Ø Terazi veya ölçü kabını hazırlayınız.
Ø Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Sütün son kullanma tarihine dikkat ediniz.Ø Toz şekerini, pirinç ununu, nişastayı, vanilyayı hazırlayınız.Ø Pudra şekerini yayınız.Ø Soğutmak için kullanılan suyun soğuk olmasına dikkat ediniz.
Ø Pişirme işlemine geçiniz.	<ul style="list-style-type: none">Ø Tencereye sütü, pirinç ununu ve nişastayı dökerek kaynayıncaya kadar karıştırınız ve 10- 15 dakika pişiriniz.Ø Şekerini ilave ederek eriyinceye kadar karıştırınız. 5–10 dakika daha pişiriniz.Ø Ocağın altını kapatınız.Ø Vanilyasını ilave ederek karıştırınız.Ø Pudra şekeri ile kaplanmış tepsiye hazırlanan muhallebiyi dökünüz.Ø Ocakta veya fırında 15-20 dakika tepsi dibinin yanmasını sağlayınız.Ø Soğuk suyunØ İçinde birkaç saniye tutup çıkartınız.

<p>Ø Servise hazırlayınız.</p>	 <p>Resim 10</p> <p>Ø 5-6 saat soğumaya bırakınız.</p> <hr/> <p>Ø Soğuyan muhallebiyi 5 x 7 cm olacak şekilde kesiniz.</p> <p>Ø Spatülle çeviriniz. Yanık kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştiriniz.</p>
--------------------------------	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

SORULAR

1. Sütli tatlılarda vanilya neden **en son** katılır?
 - A) Kıvamını koyulaştırmak için
 - B) Rengini beyazlaştırmak için
 - C) Vanilyanın lezzetini kaybetmemesi için
 - D) Vanilyanın şeker tadını azaltmaması için
2. Aşağıdaki maddelerden hangisi şekersiz muhallebinin **farkını** anlatır?
 - A) Muhallebi pişirirken şeker miktarı çok az atılır, servisi yapılırken üzerine pudra şekeri serpilir.
 - B) Muhallebi pişirirken şeker miktarı çok az atılır, servisi yapılırken üzerine tanesi bol reçel konur.
 - C) Muhallebi pişirirken hiç şeker atılmaz, servisi yapılırken pekmez konulur.
 - D) Muhallebi pişirirken içine şeker yerine damla sakızı konur.
3. Aşağıdaki malzemelerden hangisi muhallebinin üzerine konarak servisi yapılanlardan **değildir**?
 - A) Fıstık
 - B) Fındık
 - C) Pudra şekeri
 - D) Toz şeker
4. Aşağıdaki maddelerden hangisi kazan dibinin tepsiden **daha kolay çıkması için** uygulanan bir işlemdir?
 - A) Tepsinin dibi yakıldıktan sonra kısa süreli sıcak su bulunan kaba konur.
 - B) Tepsinin dibi yakıldıktan sonra kısa süreli soğuk su bulunan kaba konur.
 - C) Kendi halinde soğuması beklenir.
 - D) Buz dolabında bekletilir.

Aşağıdaki soruda boş olan yere doğru kelimeyi yazınız.

5. Sütli tatlılar genellikle olarak tüketilir.

Aşağıdaki sorunun cevabını araştırınız.

6. Fırında sütlaç nasıl hazırlanır?

Cevaplarını kontrol ediniz. Yanlışlarınızı geri dönerek düzeltiniz.

PERFORMANS TESTİ

Sütlü tatlılardan birini hazırlayarak kendinizi ölçünüz.

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
1- Kişisel hijyen		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
d) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2-Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
3- İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirilmesi		
4- Ürünü değerlendirme		
a) Pişirme işlemini istenilen nitelikte yaptınız mı ?Sütlacın pirinci pişmiş mi, muhallebinin kıvamı kaşıkla yenilebilecek durumda mı?		
b) Süt ve şeker lezzeti taşıyan ürün elde ettiniz mi?		
c) Rengi istenilen özellikte oldu mu?		
d) Hazırladığınız ürünün görüntüsü homojen ve düzgün mü?		
5- Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
6- İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
7- Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki performans testini kendinize veya arkadaşınıza uygulayınız
Hayır şeklinde işaretlediğiniz varsa geri dönerek hatalarımızı düzeltiniz, eksiklerinizi tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında tekniğine uygun olarak kolay hamur tatlılarını hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ø Otellerdeki pastanelerden, tatlıcılardan kolay hamur tatlılarının yapıları ile ilgili bilgi toplayınız.
- Ø Kolay hamur tatlılarından kalbura bastı ve şekerparenin yapılarındaki benzer ve farklılıkları, pastane ve tatlıcılardan araştırınız.

2. KOLAY HAMUR TATLILARINI HAZIRLAMA

2.1. Hamur Tatlıları Hakkında Genel Bilgi

Hamur tatlıları Türk mutfağında en çok kullanılan tatlı çeşitlerindedir. Tatlıya özgü şekil verilerek, yağda veya fırında kızartıldıktan sonra üstüne şerbet dökme ilkesine dayanarak yapılır. Hamur tatlıları lezzet ve çeşit açısından dünya mutfaklarını geride bırakmıştır.

Türk hamur tatlıları başlığı altında birçok tatlı bir araya gelmiştir. Mayalı olup olmaması, yumurtalı veya yumurtasız olması, yağın önceden hamura katılıp katılmaması, ceviz, fındık, fıstık, kaymak vb. malzemelerin bulunup bulunmaması gibi özellikler yönünden ayrılır.

Bu modülde hamur tatlıları grubunda yer alan, kolay hamur tatlılarından kalbura bastı ve şekerpare verilecektir.

Kalbura bastı değişik kaynaklarda kalbura basma, kalbur tatlısı olarak da karşımıza çıkmaktadır. Eskiden hamuruna lezzet verip kabartması için, küllü su hazırlanır, küllü dibine çöktükten sonra üstteki duru suyu kullanılırdı. Günümüzde bu uygulamanın yerine bazı kaynaklarda maden suyu kullanımına rastlanır. Yine eskiden şekil vermek için ince gözlü buğday kalburu kullanılmış, ismi de bu yüzden **KALBURA BASTI** kalmış. Günümüzde kalburun yerini uygun gözlü rende veya süzgeçler almıştır.

Şuruplar

Türk mutfağındaki hamur tatlılarının esası şuruba dayanır. Bazı kaynaklarda **şurup** olarak da karşımıza çıkar. Tatlının özelliğine göre iki farklı şekilde şurup hazırlanır.

1-Kıvamlı şuruplar

2-Kıvamsız şuruplar

Kıvamlı Şuruplar

Genellikle şurubu içine çekerek genişlemesi gerekmeyen hamur tatlılarında kullanılır. Vezirparmağı, dilberdudağı, tulumba, lokma gibi.

Kıvamlı şuruplar bire bir ya da bire bir buçuk şeker su oranı ayarlanarak kaynamaya bırakılır, ara sıra karıştırılır. Yaklaşık 8-10 dakika kaynatılıp limon suyu eklenir. Daha güzel tat versin diye limon kabuğu da şurubun içine atılabilir. Kıvamını anlamak için kaşığı şuruba batırıp çıkardıktan sonra son damlaları uzayarak akıyorsa kıvamı olmuş demektir. Ateşten alınır, soğuk veya ılık olarak kullanılır.

Kıvamsız Şuruplar

Şurubunu içine çekerek kabarıp genişlemesi istenen hamur tatlılarında kullanılır. Revani, yoğurt tatlısı gibi.

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

2.2. Kolay Hamur Tatlı Çeşitleri

2.2.1. Kalbura Bastı

Gereçler (6–8 Porsiyon)

- Ø 100 ml sıvı yağ
- Ø 125 ml eritilmiş margarin
- Ø 100 ml süt
- Ø 100 gr toz şeker
- Ø 2 g karbonat
- Ø 2 g kabartma tozu
- Ø 1 paket vanilya veya
- Ø Yarım limon kabuğu rendesi
- Ø 500 g un

Şurup İçin

- Ø 500 g toz şeker
- Ø 600 ml su
- Ø ¼ limonun suyu



Resim 11 - Kalbura bastı gereçleri

Hazırlanması

Toz şeker ve su tencereye konur, orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırılır. 8-10 dakika kaynatılır. Limon suyu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Kıvamı kontrol edilip soğutulularak şurup hazırlanır.

Diğer tarafta sıvı yağ, eritilmiş margarin, süt, toz şeker, limon kabuğu rendesi veya vanilya, karbonat, kabartma tozu bir kap içinde karıştırılır. Alabildiği kadar un konarak hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her bir parçaya avuç içinde yassılarak oval şekil verilir. Hamurlar rendeye bastırılarak pütürleşmesi sağlanır. Bir uçtan kıvrılarak şekillendirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şurup eklenir alt üst edilerek bir süre bekletilir. Servisi yapılır. (Resim 12). Kalbura bastı



Resim 12: Servise hazırlanmış kalbura bastı

Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- 1- Malzemeler karıştırıldıktan sonra ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilmelidir.
- 2- Hamuru dinlendirme işlemi serin bir yerde veya buzdolabında olmalıdır.
- 3- Dinlendirirken üzerine nemli bez örtülmelidir.
- 4- Şekillendirme eşit ve düzgün yapılmalıdır.
- 5- Ürün fırından çıkar çıkmaz şurup soğuk olarak dökülmelidir.

Servise Hazırlama

Fırından çıkar çıkmaz soğuk şuruba konur, alt üst edilerek bir süre bekletilip servisi yapılır

Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- 1- Verilen şekil bozulmamış olmalı
- 2- Rengi açık pembe olmalı, her tarafı eşit pişmiş olmalı
- 3- Şuruba içine iyi çekmeli, kuru olmamalı
- 4- Ağzıda dağılmalı, içindeki yağ ağır kokmamalı

2.2.2. Şekerpare

Gereçler (6–8 Porsiyon)

- Ø 250 g margarin veya tereyağı
 - Ø 125 g pudra şekeri
 - Ø 2 adet yumurta sarısı
 - Ø 500 g un
 - Ø 2 çay kaşığı kabartma tozu
 - Ø 50 g badem veya fındık içi
 - Ø 1g tuz(yaklaşık yarım çay kaşığı)
- (Resim 13) Şekerpare gereçleri

Şurup İçin

- Ø 500 g toz şeker
- Ø 600 ml su
- Ø ¼ limonun suyu



Resim 13: Şekerpare gereçleri

Hazırlanması

Toz şeker ve su tencereye konur, orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırılırlar ak 8–10 dakika kaynatılır. Limon suyu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Kıvamı kontrol edilip soğutularak şurup hazırlanır.

Yağ, pudra şekeri, kabartma tozu ve tuz 5 dakika yoğrulur. Yumurta sarıları ve un ilave edilerek yoğurmaya devam edilir. Hamur topak haline getirilip 15 dakika dinlendirilir.

Fırın ısıtılır. Fırın tepsisi yağlanır. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde hamur alınarak iki avuç arasında yuvarlanır, tepsiye dizilir. Hafifçe üzerine bastırarak ortasına fındık veya badem içi yerleştirilir, orta ısıdaki fırında üzeri pembe renk alıncaya kadar pişirilir.



Resim 14: Servise hazırlanmış kalbura bastı

Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- 1- Hamur pürüzsüz ve yumuşak bir haline gelinceye kadar yoğrulmalıdır.
- 2- Hamuru dinlendirme işlemi serin bir yerde veya buzdolabında olmalıdır.
- 3- Dinlendirirken üzerine nemli bez örtülmelidir.
- 4- Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.

Servise Hazırlama

Fırından çıkar çıkmaz şekerparelerin üzerine şurup dökülerek çekmesi sağlanır. Soğuk olarak servis yapılır. (Resim 14 Şekerpare)

Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- 1-Verilen şekil bozulmamış olmalı
- 2-Üstüne konan malzeme (fındık, fıstık vb.) düşmemeli
- 3-Rengi pembe, her tarafı eşit pişmiş olmalı
- 4-Şurubu içine iyi çekmeli, kuru olmamalı
- 5-Ağızda dağılmalı, içindeki yağ ağır kokmamalı

UYGULAMA FAALİYETLERİ

KALBURA BASTI HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Kişisel hazırlığınızı yapınız.</p> <p>-----</p> <p>Ø Araçları hazırlayınız.</p> <p>-----</p> <p>Ø Gereçleri hazırlayınız.</p> <p>-----</p> <p>Ø Hamuru hazırlayınız.</p>	<p>Ø İş kıyafetlerinizi giyiniz.</p> <p>Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.</p> <p>Ø İşinizi planlayarak yapınız.</p> <p>Ø Temiz ve düzenli çalışınız.</p> <p>Ø Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.</p> <p>Ø Pratik çalışınız.</p> <p>-----</p> <p>Ø Fırını pişme derecesine (180 °C) getiriniz.</p> <p>Ø Tencereyi şurup miktarına göre seçiniz.</p> <p>Ø Ocak gözünü tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.</p> <p>Ø Tepsiyi yağlayınız.</p> <p>Ø Tavayı, karıştırma kabını, yemek kaşığı, kepçeyi, kaseyi, limon sıkacağı, servis tabağını hazırlayınız.</p> <p>Ø Yoğurma işlemi için isterseniz mikser kullanabilirsiniz.</p> <p>Ø Hamura şekil vermek için rende yoksa uygun gözlü süzgeç kullanınız.</p> <p>Ø Ölçü kabını veya teraziyi hazırlayınız.</p> <p>-----</p> <p>Ø Şurup için toz şekeri, su ve limon suyunu hazırlayınız.</p> <p>Ø Sıvı yağı, sütü, toz şekeri, karbonatı, kabartma tozunu hazırlayınız.</p> <p>Ø Margarini eritiniz.</p> <p>Ø Unu eleyiniz.</p> <p>Ø Vanilya veya limon kabuğu rendesi kullanabilirsiniz.</p> <p>-----</p> <p>Ø Sıvıyağı, margarini, sütü, tozşekeri, limon kabuğu rendesini, kabartma tozunu veya karbonatı bir kap içinde karıştırınız.</p> <p>Ø Unu ilave ediniz.</p> <p>Ø Yoğurarak yumuşak bir hamur haline getiriniz.</p> <p>Ø Hamuru dinlendiriniz</p>

<p>Ø Hamura şekil veriniz</p>	<p>Ø Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırınız. Ø İki avuç arasında yassılatarak oval şekil veriniz. Ø Rendeyle bastırarak pütürleşmesini sağlayınız. Ø Hamur rendeye yapışır çok az yağlayınız. Ø Bir uçtan kıvrarak rulo şeklinde sarınız. (Resim 15 Kalbura bastı hazırlanışı) Ø Yağlanmış tepsiye diziniz.</p>
<p>Ø Pişirme işlemine geçiniz.</p>	<p>Ø Tepsiyi, önceden ısıtılmış fırına koyunuz. Ø Yarım saat pişiriniz. Ø Üzerinin açık pembe renkte kızarmasına dikkat ediniz. Ø Şurubunu hazırlayınız</p>
<p>Ø Şurubunu dökünüz.</p>	<p>Ø Kalbura bastılar fırından çıkartınız. Ø Soğuk şurubu dökünüz. Ø Alt üst ederek şurubunu tamamen çekmesini sağlayınız.</p>
<p>Ø Servisini yapınız.</p>	<p>Ø Bir süre dinlendirdikten sonra tatlıları tek kişilik porsiyon yaparak servisini yapınız.</p>



ŞEKERPARE HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø İş kıyafetlerinizi giyiniz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.Ø İşinizi planlayarak yapınız.Ø Temiz ve düzenli çalışınız.Ø Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.Ø Pratik çalışınız.
Ø Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Fırını pişme derecesine (180 °C) getiriniz.Ø Tencereyi şurup miktarına göre seçiniz.Ø Ocak gözünü tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.Ø Tepsiyi yağlayınız.Ø Tavayı, karıştırma kabını, yemek kaşığı, kepçeyi, kâseyi, limon sıkacağı, servis tabağını hazırlayınız.Ø Ölçü kabını veya teraziyi hazırlayınız.
Ø Hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Şurup için toz şekeri, suyu ve limon suyunu hazırlayınız.Ø Kabartma tozunu, pudra şekerini, tuzu (çok az tuz bazı tatlılarda daha güzel kıvam verir) hazırlayınız.Ø Unu eleyiniz.Ø Vanilya veya limon kabuğu rendesi kullanabilirsiniz.Ø Yumurtanın akını ayırarak sarısını kullanınız.Ø Margarini eritip tekrar hafif dondurarak da kullanabilirsiniz.Ø Margarin yerine isterseniz tereyağı kullanabilirsiniz.Ø Kullanacağımız bademin kabuklarını daha kolay soymak için bademi 2 dakika kaynatıp soğuk sudan geçiriniz.Ø Badem yerine fındık veya antep fıstık içi de kullanabilirsiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> Ø Yumurta sarısı ve unu ilave ediniz. Ø Hamuru tekrar yoğurunuz. Pürüzsüz yumuşak bir hamur olmasına dikkat ediniz. Ø Hamuru topak haline getiriniz. Üzerine temiz nemli bir bez örtünüz. Ø Serin bir yerde 15 dakika kadar dinlendiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Hamura şekil veriniz. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Ø Pişirme işlemine geçiniz. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Ø Şurubunu dökünüz <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Ø Servisini yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırınız. Ø Parçaların eşit olmasına dikkat ediniz. Ø İki elin arasında yuvarlayınız. Ø Yağlanmış tepsiye diziniz. Ø Üzerine hafifçe bastırarak ortasına badem içleri yerleştiriniz (badem yerine fıındıkta kullanabilirsiniz). Ø Kabuklarını kalbura bastırın işlem basamaklarındaki gibi yapınız. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Ø Tepsiyi fırına yerleştiriniz. Ø Yaklaşık 30 dakika 180 °C de (üzeri pembe renkte kızarıncaya kadar) pişiriniz. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Ø Önceden yapılmış soğuk şurubu şekerpareler fırından çıkınca üzerine dökünüz. Ø Tepside dinlendiriniz. Ø Şurubunu çekmesini sağlayınız. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Ø Soğuduktan sonra tatlıyı bir porsiyonluk tabaklara koyarak servisini yapınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

SORULAR

1. Aşağıdakilerden hangisi kalbura bastıya verilen isimlerden değildir?
A) Kalbura basma
B) Bağdat hurma tatlısı
C) Kalbur tatlısı
D) Kalburüstü tatlısı
2. Kolay hamur tatlılarının şurubu ne zaman dökülür?
A) Fırından çıkartılır, soğutulmuş şurup dökülür.
B) Fırından çıkartılır, sıcak şurup dökülür.
C) Fırından çıkartılır, ılık şurup dökülür
D) Servise çıkmadan hemen önce dökülür.
3. Aşağıdaki malzemelerden hangisi şekerparenin hamurunda yer almaz?
A) Pudra şekeri
B) Pirinç unu
C) Un
D) Tuz

Aşağıdaki soruların cevabını yazınız.

4. Şekerparenin üzerine badem yerine neler kullanılır?
5. Kalbura bastıya nasıl şekil verilir?

Aşağıdaki soruda boş olan yere doğru kelimeyi yazınız.

6. Kolay hamur tatlıların şurubu olarak dökülür

Aşağıdaki sorunun cevabını araştırınız.

7. Kolay hamur tatlılarının pişirildikten sonra şekli bozulmuş ise sebebi neler olabilir?

Cevaplarını kontrol ediniz. Yanlışlarınızı geri dönerek düzeltiniz.

PERFORMANS TESTİ

Kolay Hamur Tatlılarından birini hazırlayarak kendinizi ölçünüz.

	Evet	Hayır
1- Kişisel hijyen		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
d) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2-Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi? Ölçüleri yeterli mi?		
3-İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirdiniz mi?		
4- Ürünü değerlendirme		
a) Verilen şekil bozulmuş mu?		
b) Dengeli pişmiş mi(pembe renkte)?		
c) Şurubu içine iyi çekmiş mi?		
d) Ağızda güzel bir tat bırakıyor mu?		
5- Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
6-İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
7-Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki performans testini kendinize veya arkadaşınıza uygulayınız. **Hayır** şeklinde işaretlediğiniz varsa geri dönerek hatalarınızı düzeltiniz, eksiklerinizi tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Hazır ürünler kullanarak tatlılar hazırlayabilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Güllaç ve ekmek kadayıfı imalat yerlerine giderek nasıl yapıldıklarını öğreniniz.
- Ø Pastanelerden ve tatlıcılardan güllaç ve ekmek kadayıfının hazırlanması ile ilgili bilgi toplayınız.

3. HAZIR ÜRÜNLER KULLANARAK TATLI ÇEŞİTLERİ

3.1. Güllaç

Güllacın ana malzemesi nişastadır. Nişasta su ile iyice inceltilerek yuvarlak, düz tepsilere dökülüp yayılır, kurutulur. Bu çok ince yufkalar toplanarak 6 veya 12 'şerli olarak paket yapılıp satışa sunulur. Çabuk kırılacağı için; özel, yuvarlak paketler yapılır.

Tatlının iyi olabilmesi için güllaç yufkasının taze olması şarttır. Bayat olursa sütle ıslatıldığı zaman parçalanır ve dağılır. Güllaç nişastadan yapıldığından sütü çabuk emer ve yumuşar onun için ıslatma genellikle sütle yapılır. Bazı kaynaklarda ıslatma sütle yapıldıktan sonra şekil verilip üzerine şekerli su kaynatılıp döküldüğü görülür.

Sütle ıslatılırken gül suyu konulması ayrı bir koku verir.

Genellikle ramazan ayında tüketildiği için RAMAZAN TATLISI olarak da bilinir.

Gereçler (10 -12 Porsiyon)

- Ø 250 g güllaç yufkası (Yaklaşık 6 adet)
- Ø 1 litre süt
- Ø 250 g toz şeker
- Ø 50 ml gül suyu
- Ø 100 g ceviz içi
- Ø 50 g çekilmiş yeşil fıstık
- Ø 100 g nar tanesi



Resim 16: Güllaç malzemeleri

Hazırlanması

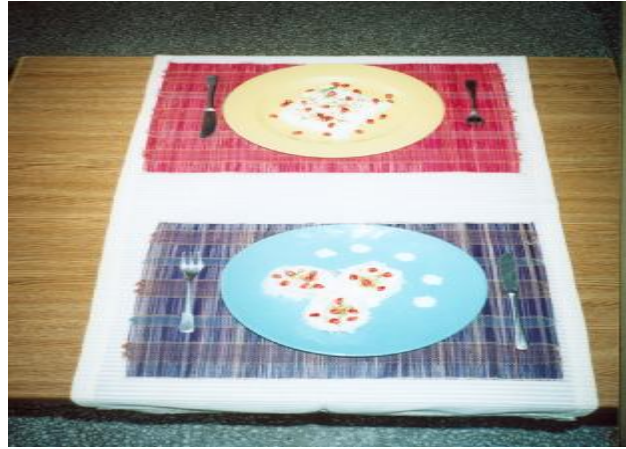
- Ø Süt ile şeker bir tencerede kaynatılır.
- Ø Ilık hale gelince gül suyu dökülüp karıştırılır. Sütün yarısı genişçe bir tepsiye dökülür.
- Ø Güllaç yufkaları yumuşatılır, alt üst edilir. Yufkanın her biri tepsiye yerleştirilir.
- Ø Arasına yarım kepçe daha şekerli süt dökülüp, dövülmüş ceviz serpilir.
- Ø Bütün yufkalar aynı şekilde hazırlanır. Kalan süt üzerine dökülür. Dinlendirilir.

Aşağıdaki şekillerde de hazırlanabilir:

- Ø Güllaç yufkalarının her birisi sütle ıslatılarak yarısı kesilir. Cevizli, fıstıklı iç malzemesi konular, rulo yapıp, gül şekli verilerek tek porsiyonluk hazırlanabilir.
- Ø Islatılmış güllaç yufkaları iç konulup sigara böreği gibi sarılır. Çırpılmış yumurtaya bulanarak tereyağında kızartılır. Üzerine şekerli süt dökülerek hazırlanırsa tatlı kızartma güllaç adını alır.
- Ø Güllaç içine konulan malzemenin ismiyle adlandırılır. Fındıklı, bademli, kaymaklı fıstıklı cevizli vb.

Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- 1- Satın alınan Güllaç yufkaları mutlaka taze olmalıdır.
- 2- Güllaç yufkaları şekerli sütle içinde birer birer yumuşatılmalıdır.
- 3- Sütlü iyice emmesi için dinlendirilmelidir.
- 4- Dinlendirilme aşamasında kurumaması için kenardaki sütle kaşıkla ara sıra üstüne dökülmelidir.



Resim 17: Hazırlanmış güllaç

Servise Hazırlama

Porsiyonluk dilimlenir. Yeşil fıstık ve nar tanesi ile süslenerek servisi yapılır. (Resim 17).

Hazırlan Üründe Aranılan Özellikler

- 1- Güllaç yufkaları dağılmamış olmalı
- 2- Yufkalar bayat kokmamalı
- 3- İçine konan malzemenin (ceviz vb.) lezzetini taşımalı
- 4- Yufkalar sütlü iyi çekmiş ve yumuşak olmalıdır.

3.2. Ekmek Kadayıfı

Özel ekmeğini hazır olarak satın alıp yaptığımız tatlı çeşitlerindedir. Ekmek kadayıfı daima taze kullanılmalıdır. Bayat olanlar ıslatıldıklarında kırılarak dağılır. Ayrıca bayatlama ve küflenme kokusunu ve lezzetini bozduğu için ekmek kadayıfını tüketilemez duruma getirir.

Ekmek kadayıflarının yapımında kullanılan un; taze ve has undan yapılmış olmalıdır. Aksi takdirde pişerken yeterince büyümezler.

Ekmeklerin içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımlarının bulunmaması gerekir. Böyle kısımlar yumuşamaz ve şurup çekmez bu da ekmek kadayıfının kalitesini bozar.

Satın alırken ekmek kadayıfının ince ve her tarafının eşit kalınlıkta olmasına dikkat edilmelidir. Ekmek kadayıfının paketinde eşit iki parça vardır. Kullanılacağı zaman parçalar birbirinden ayrılır, bir tanesi ters çevrilerek tekrar ötekinin üzerine oturtulur.

Gereçler (10–12 Porsiyon)

- Ø1 adet orta boy Ekmek kadayıfı
- Ø1,5 kg toz şeker
- Ø2 tatlı kaşığı limon suyu
- Ø100 g kaymak

(Resim 18)



Resim 18 - Hazırlanmış ekmek kadayıfı

Hazırlanması

- Ø Ekmek kadayıfının katı açılarak ters çevrilir. Yüksek kenarlı bir tepsiye konur.
- Ø Üzerini aşacak kadar kaynar su dökülür. Kadayıfın suyun üstünde kalmaması için üzerine ağır bir kapak ya da tabak konur.
- Ø Kapağı kapalı olarak 15–20 dakika bekletilir. Bu sürede kadayıfın büyümesi ve kabarması sağlanır.
- Ø Üzerine küçük tepsi ile bastırarak fazla suyu süzdürülür. Kalan suyu peçete ile alınır.
- Ø Toz şeker bir tavada eritilir.
- Ø Rengi değişinceye kadar karıştırılır. Bu işleme **karamelizasyon** denir. Karamelizasyonun üzerine su dökülerek karışım hazırlanır.

- Ø Şekerle su bir tencerede ocağa konur. İçine hazırlanan karışım eklenerek kaynatılır. Limon suyu eklenir. Ocaktan alınır.
- Ø Tepsideki kadayıfın üzerine dökülür. Hafif ateşte, ocak üzerinde çevirerek kenardaki şurup kaşıkla üzerine dökülür. Şurubu çekmesi ve koyulaşması sağlanır. Ocaktan alınır.



Resim 19: Ekmek kadayıfı

Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- 1- Ekmek kadayıfının katı açılarak beyaz kısımları üstte kalacak şekilde ters çevrilmelidir.
- 2- Kabartma işlemine kullanılan tepsi mutlaka ekmek kadayıfından büyük olmalıdır.
- 3- Kabartma işleminden sonra fazla suyu alınmalıdır.
- 4- Şuruba katılacak karamelize şekerin yanmamasına dikkat edilmelidir.
- 5- Şurubunun iyi çekmesi sağlanmalıdır.

Servise Hazırlama

Ilıklaşınca ters çevrilerek başka tepsiye alınır. Soğuyunca dilimlenerek servis tabağına konur, üzerine kaymak konularak servisi yapılır.(Resim 19)

Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler

- 1- Islatma iyi yapılmış olmalı, kuru yer kalmamalı
- 2- Şurubu içine iyi çekmiş olmalı
- 3- Kalınlığı ve rengi her tarafta eşit olmalı
- 4- Şurup çok koyu olmamalı

UYGULAMA FAALİYETLERİ

GÜLLAÇ HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Genel kurallara dikkat ediniz.	Ø İş kıyafetlerinizi giyiniz. Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. Ø İşinizi planlayarak yapınız. Ø Güllacın görüntüsünün estetik olmasına dikkat ediniz. Ø Dikkatli çalışınız. Ø Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Ø Araçları hazırlayınız.	Ø Sütü alabilecek büyüklükte tencere seçilmelidir. Ø Tencerenin büyüklüğüne göre ocak seçiniz. Ø Tepsi iki adet olmalı, birinin daha büyük olmasına dikkat ediniz. Ø Yemek kaşığı, kepçeyi, kâseyi hazırlayınız. Ø Terazi veya ölçü kabını kullanmalısınız.
Ø Gereçleri hazırlayınız.	Ø Yapacağınız miktara göre güllaç yufkalarını alınız. Ø Sütü, toz şekeri, gül suyunu hazırlayınız. Ø Dövmüş ceviz kullanınız. Ø Yeşil fıstıkları; ayıklanmış, kabukları soyulmuş ve dövülmüş olarak kullanınız. Ø Narı tanelenmiş olarak kullanınız.
Ø Şurubu hazırlayınız.	Ø Süt ile şekeri bir tencereye koyarak eriyinceye kadar karıştırıp kaynatınız. Ø Ocaktan indiriniz, içine gül suyu dökünüz. Ø Şekerli sütün biraz ılıklaşmasını bekleyiniz.
--	Ø Hazırlanan sütlü şurubun yarısını büyük olan tepsiye dökünüz.
Ø Şurubu tatlıya veriniz	Ø Güllaç yufkaları teker teker ıslatınız. (Resim 20) Ø ıslatma yaparken alt üst yaparak yufkaların her tarafının yumuşamasını sağlayınız.



Resim 20

.....
Ø İcini hazırlayınız.

.....
Ø Şekil veriniz.

.....
.....
Ø Servise hazırlayınız.

.....
.....
Ø Saklayınız.

- Ø Islatılan yufkaların her birini tepsiye yerleştiriniz.
- Ø Yarım keçe daha şekerli süttten dökünüz.
- Ø Hazırlanan içi serpiniz.
- Ø Bütün yufkaları bu şekilde hazırlayınız.

-
- Ø Cevizi taze seçiniz.
 - Ø Cevizi irice dövünüz.
 - Ø Ceviz yerine fındık, badem, kaymak, muhallebi, fıstık vb. kullanabilirsiniz.
 - Ø Cevizi dövdükten sonra içine bir yemek kaşığı toz şeker atabilirsiniz.

-
- Ø Kare veya dikdörtgen şeklinde dilimleyiniz.
 - Ø İsterseniz güllaç yufkalarını ıslattıktan sonra tek tek içini koyup rulo şeklinde sarıp gül şekli verebilirsiniz.

-
- Ø Hazırlanan güllaçları bir süre dinlendiriniz.
 - Ø Güllaçta cevizi en son ekleyiniz. Zira uzun bekletmede ceviz güllaçı karartacaktır.
 - Ø Dinlenme aşamasında altlar süt çeker üstler kuru kalır, onun için kenarda birikmiş sütleri ara sıra kaşıkla üstüne dökmelisiniz.
 - Ø Üzerine dövülmüş yeşil fıstık serpiniz.
 - Ø Tekrar üzerine nar taneleri dökünüz.
 - Ø Yeşil fıstık yerine dövülmüş fındık, badem vb. serpebilirsiniz.

-
- Ø Bir süre dinlendiriniz.
 - Ø Serin bir yerde dinlendiriniz.

EKMEK KADAYIFI HAZIRLAMA

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">Ø İş kıyafetlerinizi giyiniz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.Ø İşinizi planlayarak yapınız.Ø Ekmek kadayıfının görüntüsünün estetik olmasına dikkat ediniz.Ø Dikkatli çalışınız.Ø Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Ø Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Su ve şurup miktarına göre tencerelerin büyüklüğünü seçiniz.Ø Tencerelerin büyüklüğüne göre ocak gözü seçiniz.Ø İki tane tepsi ayarlayınız, tepsilerden bir tanesinin ekmek kadayıfından 4–5 parmak daha büyük olmasına dikkat ediniz.Ø Karamelize yapmak için çelik küçük bir tava seçiniz.Ø Kepeyi, yemek kaşığı ve servis tabağını hazırlayınız.Ø Kabartma işleminden sonra fazla suyu süzmek için uygun büyüklükte kapak ayarlayınız.Ø Terazi veya ölçü kabını hazırlayınız.
Ø Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Ekmek kadayıfını paketinden çıkartarak iki parçayı birbirinden ayırınız.Ø Toz şekerinin 4–5 kaşığı karamelize etmek için ayırınız.Ø Suyu, limon suyunu ve kaymağı hazırlayınız

<p>Ø Şurubu hazırlayınız.</p>	<p>Ø Ayrılan şekeri karamelize ediniz.</p> <p>Ø Yakmadan karamelize edilmelidir. Yanarsa acılaştır.</p> <p>Ø Şurubun rengini koyulaştırmak için bu işlem yapılmalıdır.</p> <p>Ø Bir bardak soğuk su dökerek karışım hazırlayınız.</p> <p>Ø Şekerle su tencereye konur.</p> <p>Ø Karamelize edilmiş sulandırılmış karışım içine dökülerek karıştırılır.</p> <p>Ø Kaynatılır.</p> <p>Ø İçine limon suyu eklenir, karıştırılır.</p>
<p>Ø Suyunu çektiriniz.</p>	<p>Ø Birbirinden ayrılmış ekmek kadayıflarını ters çevirerek üst üste koyunuz.</p> <p>Ø Tepsie yerleştiriniz.</p> <p>Ø Tepsinin kalın kenarlı (10cm) ve çapın kendisinde 3–4 parmak daha büyük olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Tencerede suyu kaynatınız.</p> <p>Ø Tepsideki kadayıfa dökünüz.</p> <p>Ø Kadayıfın üzerine ağır bir kapak ya da tabak koyarak kadayıfın suyun üstüne çıkmamasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Kapağını kapatarak 15–20 dakika bekletiniz.</p> <p>Ø Kadayıfın büyümesini ve kabarmasını sağlayınız.</p> <p>Ø Üzerine küçük bir tepsi ile bastırarak fazla suyunu süzdürünüz.</p> <p>Ø Kalan suyu kâğıt peçete ile alınız.</p>
<p>Ø Şurubunu veriniz.</p>	<p>Ø Hazırlanan şurubu ekmek kadayıfına dökünüz.</p>

	<ul style="list-style-type: none">Ø Ocak üzerinde şurubu çekmesini sağlayınız.Ø Tepsiyi çevirerek kenardaki şurubu ara sıra üzerine dökünüz.Ø Hafif ateş kullanınız.Ø Yaklaşık 35–40 dakika bu işleme devam ediniz.Ø Ocağı kapatınız, şurubun ılınmasını bekleyiniz
<ul style="list-style-type: none">Ø Servise hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Ilıklaşınca ters çevirerek başka bir tepsiye alınız.Ø Soğuyunca dilimleyiniz.Ø Servis tabaklarına koyunuz.Ø Üzerine kaymakla süsleyiniz.
<ul style="list-style-type: none">Ø Saklayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Hemen tüketilmeyecekse buzdolabında bekletiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

SORULAR

- 1 Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayıfının üzerine konarak servisi yapılır?
A) Kaymak
B) Dondurma
C) Krema
D) Tuzsuz taze peynir
- 2 Güllaca özel koku vermesi için aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
A) Tarçın
B) Gül suyu
C) Vişne suyu
D) Vanilya
- 3 Ekmek kadayıfı satın alınırken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmez?
A) Taze olmasına
B) Her tarafının eşit kalınlıkta olmasına
C) İçinde düğme gibi katı kısımlarının bulunmamasına
D) İçinde gözeneklerin olmamasına
- 4 Güllacın bayat olduğu nasıl anlaşılır?
A) Islatıldığı zaman sertleşir.
B) Islatıldığı zaman yumuşar.
C) Islatıldığı zaman dağılır.
D) Islatıldığı zaman rengi değişir.
- 5 Ekmek kadayıfına rengi ne verir?
A) Gül suyu
B) Karamelize şeker
C) Tarçın
D) Vanilya

Aşağıdaki soruda boş olan yere doğru kelimeyi yazınız.

- 5 Güllaç tatlısı en çokayında tüketilir

Aşağıdaki sorunun cevabını araştırınız

- 6 Ekmek kadayıfının şurubu nasıl çektirilir?

Cevaplarını kontrol ediniz. Yanlışlarınızı geri dönerek düzeltiniz.

PERFORMANS TESTLERİ

Hazır hamur tatlılarından birini hazırlayarak kendinizi ölçünüz

		Evet	Hayır
1- Kişisel hijyen			
a)	Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon terlik, el bezi)		
b)	Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c)	Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
d)	Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2-Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi			
Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?			
3- İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirdiniz mi?			
4- Ürünü değerlendirme			
a)	Şerbetini içine çekmiş mi?		
b)	Ürün dağılmadan şekillenmiş mi?		
c)	Güllüçta süt ve şeker, ekmek kadayıfında karamelize tadı hissediliyor mu?		
d)	Üstüne veya içine konulan malzemenin tadı hissediliyor mu?		
5- Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
6-İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
7-Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

Yukarıdaki performans testini kendinize veya arkadaşınıza uygulayınız.

Hayır şeklinde işaretlediğiniz varsa geri dönerek hatalarınızı düzeltiniz, eksiklerinizi tamamlayınız.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME

- Ø Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Ø Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak: Yemek pişirme atölyesinde veya uygun mutfak ortamlarında basit tatlıları (sütlü kolay hamur ve hazır ürün tatlıları) tek başınıza yapabilirsiniz.
- Ø Burada örnek olarak sadece sütlü tatlılardan kazandığınızın yapılışı öğretmen tarafından değerlendirilecektir.

DEĞERLENDİRME

- Ø **Raporun değerlendirilmesi** İçerik, imla kuralları, resimler, araştırma konusu ürünlerin farklı yerlerdeki yapılışları, çeşitleri, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- Ø **Uygulamanın değerlendirilmesi:100** puan üzerinden deęerlendirilecektir.

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI:	OKUL NO:	SINIFI/ŞUBESİ	EVET	HAYIR
1-Kıyafetini tamamladı mı? (gömlük, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, bezi)				
2-Kişisel hijyeni yaptı mı? (tırnak, saç, sakal, el yıkama)				
3-Takılarını çıkardı mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)				
4- Ürünün hazırlanmasında gerekli olan araçları hazırladı mı?				
5- Gereçleri yeterli ölçüde hazırladı mı?				
6- Sütü tencereye dökerek ocağı koydu mu?				
7-Pirinç ve nişastayı ilave edip karıştırmak 10 dakika pişirdi mi?				
8- Şeker ekleyerek eriyinceye kadar karıştırdı mı?				
9- Bir kere kaynatarak ocaktan aldı mı?				
10- Pudra şekerini dengeli bir şekilde tepsiye yaydı mı?				
11-Üzerine yaptığı muhallebiyi döktü mü?				
12- Ocakta veya fırında tepsinin altını yaktı mı?				
13- Hemen soğuk su bulunan bir kaptaki birkaç saniye tuttu mu?				
14- İçi bittikten sonra soğumaya bıraktı mı?				
15- Spatülle keserek tek kişilik porsiyonladı mı?				
16- Ürünün lezzeti (süt, şeker, ve yanık tadı) hissediliyor mu?				
17- Görüntüsü homojen ve düzgün mü?				
18- Kıvamı istenilen koyulukta mı?				
19- Temiz ve düzenli çalıştı mı?				
20- Güvenlik tedbirlerini aldı mı?				

DEĞERLENDİRME

Yeterlilik ölçmedeki uygulama değerlendirilmesi

1-5p	11- 5p
2- 5p	12- 5p
3- 5p	13- 5p
4- 5p	14- 5p
5- 5p	15- 5p
6- 5p	16- 5p
7- 5p	17- 5p
8- 5p	18-5p
9- 5p	19- 5p
10-5p	20- 5p

Toplam 100 puandır.

Yeterlilik testi öğretmen gözetiminde yapılmalıdır. Hataları varsa gerekli yerlerde uyarılır.

Öğrenci bu modülü başarı ile tamamlamış ise bir sonraki modüle geçebilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	D
4	B
5	SOĞUK

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

- 1.D
- 2- C
- 3.B
- 4- Fındık fıstık kullanılabilir.
- 5-Ceviz büyüklüğündeki her bir parça yassıtılarak oval şekil verilir. Rendeye bastırılarak hamurun pütürleşmesi sağlanır. Bir uçtan kıvrılarak rulo şekli verilir.
- 6- Soğuk
- 7- Doğru cevabı araştırarak bulunuz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

- 1- A
- 2- B
- 3- D
- 4- C
- 5- Ramazan
- 6- Hafif ocak üzerinde tepsi çevrilerek ara sıra kaşıkla kenardaki şurubu üzerine dökerek çektirilir.

KAYNAKLAR

- Ø AKTOROS Fikret, **En Son Beslenme Kurallarına Uygun Yemek Dünyası**, Ankara, 1982.
- Ø CANDAŞ Gönül, **Gönül Candaş'ın Mutfağından**, Ankara, 2004
- Ø GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1983
- Ø GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması III**, M.E.B Yayınları İstanbul, 2000
- Ø USTA Necip, **Türk Tatlı Sanatı**, Remzi Kitapevi, İstanbul,1989
- Ø ŞAVKAY Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank Yayınları, İstanbul, 2000
- Ø ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap**, Şekerbank Yayınları, İstanbul, 2000
- Ø YEĞEN Ekrem Muhittin, **Alaturka- Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi**, İnkılap Kitapevi, İstanbul,1992
- Ø YILMAZ Aydın, **İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek**, Boyut Yayıncılık, Öztiryakiler Endüstriyel Mutfak Kültür Yayınları, 2000
- Ø T.C Kültür Bakanlığı **Tanıtma Eserleri Türk mutfağından Örnekler**, Ankara,1996
- Ø Kültür ve Turizm Bakanlığı, **Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri**, Ankara Üniversitesi Basım Evi, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara,1982