

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BÖREKLER

ANKARA 2006

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 ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. MAYALI HAMURDAN HAZIRLANAN BÖREKLER.....	3
1.1. Mayalı Hamurdan Hazırlanan Börekler	3
1.1.1. Tepsi Böreği:.....	3
1.1.2. Haşhaşlı Börek	5
1.1.3. Diğerleri:.....	5
1.2. Börek İçleri	6
1.2.1. Et ve Et Ürünleri İle Hazırlananlar:	6
1.2.2. Peynirli İçler.	7
1.2.3. Sebzeli İçler.	8
1.2.4. Diğerleri:.....	9
1.3. İç Gereçlerin Hazırlanmasında ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar:	11
1.4. Kullanılan Dış Gereçler.....	11
1.4.1. Susam ve Çörek otu.	11
1.4.2. Yumurta Sarısı.	12
1.4.3. Anason	12
1.4.4. Haşhaş.	12
1.4.5. Diğerleri.....	13
1.5. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:.....	13
1.6. Pişen Üründe Aranılan Özellikler:.....	13
1.7. Saklama:	14
UYGULAMA FAALİYETİ.....	15
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	17
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	18
ÖĞRENME FAALİYETİ – 2	19
2. ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN HAZIRLANAN BÖREKLER.....	19
2.1. Özleştirilerek Yapılan Hamurdan Hazırlanan Börekler	19
2.1.1. Karaköy Böreği:.....	19
2.1.2. Su böreği:.....	20
2.1.3. Sarıyer Böreği:	21
2.1.4. Kol Böreği:	23
2.1.5. Diğerleri:.....	24
2.2. İç Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması:	24
2.3. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar:	24
2.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler:.....	24
2.5. Saklama.	24
UYGULAMA FAALİYETİ	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	27

PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	28
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	29
3. MİLFÖY HAMURUNDAN HAZIRLANAN BÖREKLER.....	29
3.1. Milföy Hamurundan Hazırlanan Börekler.	29
3.1.1. Milföy Hamuru:	29
3.1.2. Talaş Böreği.....	30
3.1.3. Nemse Böreği.	31
3.1.4. Diğerleri.....	32
3.2. İç Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması:	32
3.3. Dış Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması.	32
3.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	32
3.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler.....	32
3.6. Saklama.	33
UYGULAMA FAALİYETİ	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	36
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	37
ÖĞRENME FAALİYETİ – 4.....	38
4. HAZIR YUFKADAN HAZIRLANAN BÖREKLER	38
4.1. Hazır Yufkadan Hazırlanan Börekler.	38
4.1.1. Sigara Böreği:	38
4.1.2. Muska Böreği.....	39
4.1.3. Rulo Börek.....	42
4.1.4. Tepsi Böreği.....	43
4.1.5. Diğerleri.....	44
4.2. İç Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması.	45
4.3. Dış Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması.	45
4.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:.....	45
4.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler:.....	45
4.6. Saklama.	45
UYGULAMA FAALİYETİ	46
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	47
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	48
MODÜL DEĞERLENDİRME	49
CEVAP ANAHTARLARI.....	50
KAYNAKLAR	53

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK072
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Börekler
MODÜLÜN TANIMI	Mayalı hamur, milföy hamuru, özleştirilerek hazırlanan hamur ve hazır yufka kullanarak börek hazırlayabilme becerisini kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Mayalandırılarak Hazırlanan Hamurlar, Milföy Hamuru Hazırlama, Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlar Modüllerini Başarmış Olmak.
YETERLİK	Çeşitli hamur tekniklerini kullanarak börekler hazırlamak.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında hamur hazırlama tekniklerini kullanarak börekler hazırlayabilmek. Amaçlar: Ø Mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek. Ø Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek. Ø Milföy hamurundan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek. Ø Hazır yufkadan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Çalışma tezgahı, fırın, ocak, tava, tepsi, yumurta fırçası, oklava, doğrama tahtası, bıçak, kaşık, servis tabakları, merdane, buzdolabı
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan bir öğrenme faaliyetinden sonra, verilen ölçme araçları ile kendi kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda öğretmeniniz tarafından teorik ve pratik performansınız, uygulamalar ile kazandığınız bilgi ve becerileriniz ölçülerek değerlendirilecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Ülkemizde turizm ve otelcilik sektörü hızla gelişmektedir. Yiyecek ve içecek hizmetleri de bu sektörde önemli bir yer tutmaktadır. Buna bağlı olarak da bu sektörde nitelikli eleman ihtiyacı her geçen gün artmaktadır.

Bu modülle mayalı hamur, milföy hamuru, özleştirilerek hazırlanan hamur ve hazır yufka kullanarak börek hazırlayabileceksiniz.

Yiyecek içecek sektöründe hizmet veren kişilerin, çeşitli hamurların yapım tekniklerini bilmesi ve bunları da her çeşit ticarî mutfaklarda uygulayabilmesi önemlidir.

Bu modülle çeşitli hamur teknikleriyle böreklerin yapım tekniklerini öğreneceksiniz. Yeni ürünler üretebilme yeteneğini geliştirmekle kalmayıp aynı zamanda ticari mutfakların Patiseri bölümlerinde çalışabilmek için gerekli olan yeterliliğe de sahip olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Mayalı hamurlardan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Mayalı hamurların nasıl hazırlandığını araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki ekmek fırınlarını gezerek mayalı hamurların nasıl hazırlandığını öğreniniz.
- Ø Çevrenizdeki pastaneler ile otel ve restoran mutfaklarını gezerek mayalı hamurlardan hazırlanan börekleri araştırınız.

1. MAYALI HAMURDAN HAZIRLANAN BÖREKLER

1.1. Mayalı Hamurdan Hazırlanan Börekler

Mayalı hamurlardan hazırlanan böreklerle ilgili uygulamalara geçmeden önce **Mayalandırılarak Hazırlanan Hamurlar** modülünü tekrar inceleyiniz.

1.1.1. Tepsi Böreği:

Tepsi börekleri, farklı şekillerde, farklı iç gereçler kullanılarak, aynı yöntemle hazırlanabilir. Genel olarak basit hamurlarla hazırlanan yufkalarla yapılabildiği gibi, günümüzde hazır yufkalarla da yapılmaktadır.

Genel olarak hazırlama tekniği, açılmış olan yufkaların çeşitli sıvı karışımlarıyla ıslatıldıktan sonra aralarına yine çeşitli içler koyulmak suretiyle ve tepsilere döşenerek hazırlanan börek çeşididir.



Resim 1: Tepsi Böreği

Tepsi böreklerinde yufkaların ıslatılması için kullanılan sıvı gereçler şunlardır:

- Ø Süt
- Ø Sıvı yağ
- Ø Eritilmiş tereyağ
- Ø Yoğurt
- Ø Yumurta
- Ø Kefir
- Ø Su vb.

- Ø **Malzemeler:**
- 6-7 su bardağı un
 - 2 tatlı kaşığı bira mayası
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
 - Aldığı kadar ılık su

- Ø **İçinin malzemesi:**
- 250 gram beyaz peynir
 - demet maydanoz
 - demet dereotu
 - 2-3 adet taze soğan
 - 2 tane yumurta



Resim 2: Dilimlenmiş Tepsi Böreği

Yapılışı

- Ø Bira mayasını biraz ılık su ile kabartınız.
- Ø Unun ortasını açınız, kabarmış maya, tuz ve ılık su ilavesi ile ekmek hamuru yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- Ø Ilık bir yerde kabarması (mayalanması) için bekleyiniz.
- Ø Bir bardak zeytinyağını hamura yedirerek yoğurunuz.
- Ø Hamuru yağlanmış fırın tepsisine alınız ve el ile yayınız.
- Ø Peyniri rendeleyiniz.
- Ø İnce kıyılmış dereotu, maydanoz ve soğanla karıştırınız.
- Ø Hazırladığınız harcı hamurun üzerine seriniz.
- Ø Hamuru uçlarından bohça gibi kapatınız.(Harç içte kalmalıdır.)
- Ø Tekrar el ile bastırarak tepsiye yayınız.
- Ø Üstüne yumurta sürüp, bazı yerlerine bıçak batırarak deliniz ve önceden ısıtılmış fırında (25-30 dakika) pişiriniz.
- Ø Dilimleyerek sıcak servis yapınız.

Not: Bu börek kıymalı iç ile de yapılabilir.

1.1.2. Haşhaşlı Börek

Ø Malzemeler:

- 500 gr. Un
- 2 tatlı kaşığı bira mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- aldığı kadar su
- 250 gr. Haşhaş (ezilmiş)
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta (üstüne)



Resim 3: Haşhaşlı Börek

Ø Yapılışı :

- Ø Bira mayasını biraz ılık su ile kabartınız.
- Ø Unun ortasını açınız, kabarmış maya, tuz ve ılık su ilavesi ile ekmek hamuru yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- Ø Ilık bir yerde kabarması (mayalanması) için bekleyiniz.
- Ø Hamuru 12 eşit parçaya bölünüz.
- Ø Bir parça hamuru 3-4 mm. kalınlığında açınız.
- Ø Sıvı yağ ile haşhaşı bir kasede karıştırınız.
- Ø Yufkanın içine kaşıkla bu içten koyup her tarafına yayınız.
- Ø Sonra alttan başlayarak rulo şeklinde sarınız ve yağlanmış tepsiye yerleştiriniz.
- Ø Kalan diğer yufkaları da aynı işlemle hazırlayınız ve tepsiye yerleştiriniz.
- Ø Tepsideki böreklerin üzerine fırça ile yağ sürünüz. (İstenirse susamla da süslenebilir veya çörekotu serpilebilir).
- Ø Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında yaklaşık 45 dakika üzeri kızarana kadar pişiriniz.
- Ø Soğuyunca servis ediniz.

1.1.3. Diğerleri:

Mayalı hamura çeşitli gereçlerle hazırlanan börek içlerinden konarak da değişik börekler yapılabilir.

1.2. Börek İçleri.

1.2.1. Et ve Et Ürünleri İle Hazırlananlar: Kıymalı Börek İçi:

Ø Malzemesi:

- 250 gram yağsız kıyma,
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 demet ince kıyım maydanoz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yeterince tuz, karabiber

İnce kıyılmış soğanlar, sıvı yağda pembeleştirilir. İçine kıyma ilave edilip kavrulur. Ocaktan indirilir, ince kıyılmış maydanozlar ve yeterince baharat katılıp iyice karıştırılır. Soğutulurak kullanılır.

Kuşbaşı Börek İçi:

Ø Malzemesi :

- 500 gram kuzu eti
- 300 gram kuru soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 50 gram margarin
- 2 bardak su
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Yeterince tuz, karabiber

Ø Yapılışı :

- 2 adet kuru soğan ince ince doğranır.
- Margarin yağında pembeleştirilir
- Kuşbaşı doğranmış kuzu etleri ilave edilip 1-2 dakika kavrulur.
- Sonra su ilave edilip, ağzı kapalı olarak orta ısı ateşte pişirilir.
- Etler suyunu çekince, salça ilave edilir.
- 1-2 dakika kavrulur.
- Su ilave edilip, kapalı olarak orta ısı ateşte pişirilir.
- Pişmesine yakın jülienne doğranmış soğanlar ve baharatlar katılır, etler iyice yumuşayınca kadar pişirilir.
- Piştikten sonra içine ince kıyılmış maydanozlar ilave edilir.
- İlminca arzu edilen yerde kullanılır.

1.2.2. Peynirli İçler.

Lor peynirli börek içi :

- Ø Malzemesi:
- 250 gram lor peyniri
 - 500 gram kaşar peyniri rendesi
 - 2 adet yumurta sarısı

Bütün malzemeyi bir kaba koyup karıştırınız.

Beyaz peynirli börek içi

- Ø Malzemesi
- 250 gram beyaz peynir
 - 1 demet maydanoz
 - 1 demet dereotu
 - 2-3 adet taze soğan



Resim 4: Beyaz peynir

Peyniri rendeleyiniz. İnce kıyılmış dereotu, maydanoz ve soğanı karıştırınız.

Beyaz peynirli özel börek içi:

- Ø Malzemesi
- 200 gram beyaz peynir
 - 2 adet yumurta
 - 2 çorba kaşığı yoğurt
 - 2 çorba kaşığı süt



Resim 5: Peynirli iç gereçleri

Peynirin tuzunu çıkartmak için, suda biraz bekletiniz. Suyunu süzüp ufaladıktan sonra, içine yoğurdu, yumurtaları ve sütü ilave edip, iyice karıştırınız.

1.2.3. Sebzeli İçler.

Ispanaklı börek içi:

- Ø Malzemesi:
 - 500 gram ıspanak
 - 2 adet kuru soğan
 - 50 gram margarin
 - Yeterince tuz, karabiber



Resim 6: Ispanaklı Börek

Resim 6: Ispanaklı Börek

Not: Ispanağı hazırlamak için Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama Modülüne Bakınız

- Ø Ispanaklar, kaynar tuzlu suyun içinde birkaç dakika bekletilir.
- Ø Margarin tavada eritilir.
- Ø İnce kıyılmış soğanları, ilave edilerek pembeleştirilir.
- Ø Suda bekletilmiş ıspanaklar ilave edilerek birkaç dakika kavrulur.
- Ø Yeterince tuz ve karabiber katılıp, ocaktan indirilir.
- Ø Soğutulup kullanılır.

Pırasalı börek içi:

- Ø Malzemesi:
 - 1 kg. Pırasa
 - 1 yemek kaşığı salça
 - ½ çay bardağı sıvı yağ
 - Tuz

Not: Pırasayı hazırlamak için Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama modülüne bakınız.

- Ø Pırasa ince ince doğranır.
- Ø Bir tencereye sıvı yağ konup kızdırılır.
- Ø Pırasalar ilave edilerek kavrulur.
- Ø Salça ve yeterince tuz eklenerek karıştırılır.
- Ø Ocaktan indirilerek soğutulur ve böreklerde iç olarak kullanılır.

Kabaklı börek içi:

- Ø Malzemesi:
 - 2 adet rendelenmiş kabak
 - 1 fincan rendelenmiş beyaz peynir
 - ½ demet dereotu
 - ½ demet maydanoz
 - Tuz, karabiber



Resim 7: Kabaklı börek

- Ø Kabaklar yıkandıktan sonra rendelenir.
- Ø Biraz tuz ilave edilerek 15 dakika kadar sulanması beklenir.
- Ø Kabakların suyu sıkılarak süzülür.
- Ø İçine beyaz peynir, ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve karabiber ilave edilerek karıştırılır.

1.2.4. Diğerleri:

Patatesli börek içi:

- Ø Malzemesi
 - 1 kg. Patates
 - 2 adet Kuru soğan
 - 100 gram margarin
 - tuz, karabiber
- Ø Patatesler kabuklu olarak haşlanır.
- Ø Kabukları soyulup rendelenir.
- Ø Margarin tavada eritilir.
- Ø İnce kıyılmış soğanlar ilave edilerek pembeleştirilir.
- Ø Patatesler katılıp, 1-2 sefer karıştırılır.
- Ø Tuz ve karabiber ilave edilerek ocaktan alınır.
- Ø Soğuduktan sonra kullanılır.

Mantarlı börek içi:

- Ø Malzemesi
 - 1 kg. Mantar
 - 2 adet kuru soğan
 - 1/2 demet maydanoz
 - 50 gram margarin
 - Yeterince tuz, karabiber

Not: Mantarları hazırlamak için Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama modülüne bakınız

- Ø Margarin tavada eritilir.
- Ø İnce kıyılmış soğanlar ilave edilerek pembeleştirilir.
- Ø İnce kıyılmış mantarlar ilave edilir.
- Ø Mantarlar suyunu salıp da çekinceye kadar pişirilir.
- Ø Ocaktan indirilir, tuzu, karabiberi ve ince kıyılmış maydanozlar ilave edilir.

Not :İsteyenler, haşladıkları bezelyeleri ve havuçları da katabilirler.

Mercimekli börek içi:

- Ø Malzemesi
 - su bardağı yeşil mercimek
 - 6 su bardağı su
 - çorba kaşığı sıvı yağ
 - 2 adet orta boy kuru soğan (ince kıyılmış)
 - 100 gr ceviz içi (iri parçalanmış)

- Ø Bir tencereye mercimek ve su konur.
- Ø Mercimekler iyice yumuşayınca kadar haşlanıp suyu süzülür.
- Ø Bir tavada sıvı yağ kızdırılır.
- Ø İnce kıyılmış soğan eklenip pembeleşene kadar kavrulur.
- Ø Haşlanmış mercimek, iri parçalanmış ceviz, karabiber ve tuz ilave edilip ara sıra karıştırılarak 3-4 dakika kadar pişirilir.
- Ø Soğuduktan sonra kullanılır.

1.3. İç Gereçlerin Hazırlanmasında ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar:

Börek içi hazırlamak için kullanılacak gereçlerin taze olmasına dikkat edilmelidir. Son kullanma tarihleri geçmiş gereçler kullanılmamalıdır. Hazırlanan börek içleri bekletilmeden kullanılmalıdır. Eğer beklemesi gerekirse uygun ortamlarda (buzdolabı, deep freze vb. yerlerde) bekletilmelidir.

1.4. Kullanılan Dış Gereçler.

Çörekotu, susam, anason, haşhaş vb için Besin Grupları modülünde yer alan **Yumurta, Tahıllar ve Yağlı tohumlar** modüllerinin tekrar inceleyiniz.

1.4.1. Susam ve Çörek otu.



Resim 8: Susam ve çörek otu

Baharat çeşitlerinden olan susam ve çörek otuyla ilgili daha ayrıntılı bilgiler 11. sınıfların temel yiyecek hazırlamayla ilgili modüllerinde verildiği için bu bölümde ayrıntılı olarak verilmeyecektir.

Böreklerle hoş bir tat ve lezzet verseler de esas kullanım amaçları, güzel görünüm sağlanmasıdır.

Susam ve çörek otu genellikle doğal olarak kurutulmuş şekliyle böreklerde kullanılmakta olup, susamın kavrulmuş şekli de kullanılmaktadır.

Genel olarak kullanımı şu şekildedir: Fırında pişirmeye hazır hale getirilmiş ürüne, yumurta sarısı ya da kızartıcı başka bir sıvı malzeme (şekerli su, sıvı yağ ve yumurta sarısı karışımı gibi) sürüldükten sonra üzerine serpilirler.

1.4.2. Yumurta Sarısı.



Resim 9: Yumurta sarısı

Tüm hamur çeşitlerinde olduğu gibi, mayalı hamurlardan hazırlanan börek çeşitlerinde de yumurta sarısı, mayalı hamurların istenilir renkte (koyu pembe renkte) kızarmasını sağlamak için üzerine sürülür.

Pişirmeye hazır hale getirilmiş ürünün üzerine, ürün fırına verilmeden hemen önce sürülmesine dikkat edilmelidir. Ürüne yumurta sarısı erken sürülürse, ürünün üzerinde kurur ve sertleşir. Ayrıca ürünün pişme esnasında kabarmasına engel olur. Bu durumda istenilen kalitede ürün elde edilemez.

1.4.3. Anason.

Anason, mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerde iç gereç olarak kullanıldığı gibi dış gereç olarak da kullanılır. Kullanımı susam ve çörek otunda olduğu gibidir.

Anason kullanıldığı ürüne güzel bir görünüm vermesinin yanı sıra hoş bir koku da verir.

1.4.4. Haşhaş.

Haşhaş da, mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerde iç gereç olarak kullanıldığı gibi dış gereç olarak kullanılır. Kullanımı susam ve çörek otunda olduğu gibidir.

Haşhaş, kullanıldığı ürüne hem güzel bir görünüm vermekte, hem de lezzetini artırıcı etkisi olmaktadır.

1.4.5. Diğerleri

Mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerin üzerine serpilecek iç gereçlerin kullanım şekilleri diğerleri gibidir.

Mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerde kullanılan diğer gereçler şunlardır:

- Ø Rende peynir (kaşar, lor, beyaz peynir vb.)
- Ø Yeşil zeytin (dilim ya da ezme)
- Ø Siyah zeytin (dilim ya da ezme)
- Ø Kırmızı toz biber
- Ø Karabiber
- Ø Kuru nane,
- Ø Kuru kekik
- Ø Pul biber
- Ø Tarçın
- Ø Kişniş
- Ø Salça vb.

1.5. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Mayalı hamurlardan hazırlanan böreklerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar diğer mayalı hamur ürünlerinde olduğu gibidir.

Genel olarak mayalı böreklerin pişirilmesinde dikkat edilmesi gereken hususları şu şekilde sıralayabiliriz:

- Ø Fırın önceden 180 C de ısıtılmalıdır.
- Ø Yumurta sarısı ürün fırına verilmeden hemen önce sürülmelidir.
- Ø Pişirme esnasında fırının kapağı açılmamalıdır.
- Ø Hazırlanan ürüne göre koyu pembe renkte kızartılmalıdır.
- Ø Fırından alındıktan sonra üzerine bir tepsi kapatılarak yumuşak kalması sağlanmalıdır.

1.6. Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

- Ø Pişirilmiş ürünün rengi koyu hardal renkte olmalıdır. Yanık ya da çok açık renkte pişmiş olmamalıdır.
- Ø Çok sert ya da yumuşak olmamalıdır.
- Ø Yumuşaklığı böreğin çeşidine uygun olmalıdır.
- Ø İyi kabarmış olmalıdır.
- Ø İstenilen gevreklikte olmalıdır.
- Ø Lezzeti, hazırlanan ürünün özelliklerini taşımalıdır.
- Ø Kokusu hazırlanan böreğin içeriğini hissettirmelidir.

1.7. Saklama:

- Ø Böreklerin piştikten sonra tüketilmesi uygundur.
- Ø Sıcak olarak ambalaj yapılmamalıdır.
- Ø Eğer bekletilmesi gerekirse, üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklanmalıdır.
- Ø Uzun süreli saklanması gerekiyorsa gıda kodeksine uygun paketler içerisinde havası alındıktan sonra deep freze de saklanmalıdır.



Resim 10: Dilimlenmiş Kıymalı Tepsi Böreği

UYGULAMA FAALİYETİ

Peynirli tepsi böreği hazırlayarak pişiriniz.

- Ø Gereçler:
- 6-7 su bardağı un
 - 2 tatlı kaşığı bira mayası
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
 - Aldığı kadar ılık su
- Ø İç için:
- 250 gram beyaz peynir
 - 1 demet maydanoz
 - 1 demet dereotu
 - 2-3 adet taze soğan
 - 2 tane yumurta
 -

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø İşe uygun giyiniz.</p> <p>Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</p> <p>Ø Süreyi iyi kullanınız.</p> <p>Ø Ekonomik olunuz.</p>	
<p>Ø Kullanacağınız araçları tezgaha hazırlayınız.</p>	<p>Ø Kullanacağınız araçları tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.</p>
<p>Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha hazırlayınız.</p> <p>Ø Peyniri rendeleyiniz.</p> <p>Ø Dereotu, maydanoz ve soğanı ince kıyınız.</p> <p>Ø İç gereçlerini karıştırınız.</p>	<p>Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.</p> <p>Ø Miktarlarının ölçülü ve gereçlerin taze olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Unun kaliteli ve randımanının yüksek olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Unu eleyerek kullanınız.</p> <p>Ø Suyu, yumuşak ve uygun ölçüde kullanınız.</p>
<p>Ø Hamuru hazırlayınız.</p> <p>Ø Bira mayasını biraz ılık su ile kabartınız.</p> <p>Ø Unun ortasını açınız,</p> <p>Ø Maya, tuz ve ılık su ilavesi ile ekmek hamuru yumuşaklığında bir hamur yapınız.</p> <p>Ø Ilık bir yerde kabarması</p>	<p>Ø Mayayı ılık suda ya da sütte eritiniz.</p> <p>Ø Hazırlanmış olan hamuru nemli bir bez altında bekletiniz.</p>

<p>(mayalanması) için bekleyiniz.</p> <p>Ø Bir bardak zeytinyağını hamura yedirerek yoğurunuz.</p>	
<p>Ø Böreği hazırlayınız:</p> <p>Ø Hamuru yağlanmış fırın tepsisine alınız ve el ile yayınız.</p> <p>Ø Hazırladığınız harcı hamurun üzerine seriniz.</p> <p>Ø Hamuru uçlarından bohça gibi kapatınız.(Harç içte kalmalıdır.)</p> <p>Ø Tekrar el ile bastırarak tepsiye yayınız.</p> <p>Ø Önceden ısıtılmış fırında (25-30 dakika) pişiriniz.</p> <p>Ø Dilimleyerek sıcak servis yapınız.</p>	<p>Ø Hamuru uçlarından bohça gibi kapatırken harcın hamurun içinde kalmasına dikkat ediniz.</p>
<p>Ø Dış gereçleri kullanınız.</p> <p>Ø Üstüne yumurta sürüp, bazı yerlerine bıçak batırarak deliniz.</p>	<p>Ø Arzuya göre susam ya da çörek otu kullanınız.</p> <p>Ø Yumurta sarısını yumurta fırçası ile sürünüz.</p>
<p>Ø Ürünü pişiriniz.</p> <p>Ø Fırını 180 °C de ısıtınız.</p> <p>Ø Böreğin üzeri tamamen kızarıncaya kadar pişiriniz.</p>	<p>Ø Ortalama 20-25 dakikada pişirilir.</p>
<p>Ø Ürünü servise hazırlayınız.</p>	<p>Ø Pişen böreği sıcakken kesmeyiniz.</p>
<p>Ø Uygun ortamda saklayınız.</p>	<p>Ø Üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklayınız.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Boş bırakılan kısımları doldurunuz. Cevaplarınızı, cevap anahtarından kontrol ediniz.

1. Bira mayası biraz ılık ile kabartılır.
2. Hamur mayalanması için bir yerde bekletilir.
3. Tepsi böreği önceden ısıtılmış fırında dakika pişirilir.
4. Haşhaşlı börek önceden ısıtılmış fırında dakika pişirilir.
5. Haşhaşlı börek hamuru kalınlığında açılır.
6. Peynirli börek içi hazırlarken peynirin tuzu bekletilerek çıkartılır.
7. Hamur iyi ise pişen börek de iyi olur.
8. Böreklerin üzeri kapatıldıktan sonra bir ortamda saklanmalıdır.
9. Mayalı hamurları pişirirken önceden ısıtılmış fırında önce yüksek ısı sonra orta ısıkullanılmalıdır.
10. Böreklerin üzerini süslemek, güzel görünüm ve tat vermek için kullanılan maddeleredenir.

DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarlarını karşılaştırınız. Cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa öğrenme faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soy adı:	Tarih:	
	Evet	Hayır
Sınıf: Modülün faaliyet No:		
Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?	()	()
Ø Hamur yapmak için gerekli araç gereci ve malzemeyi hazırladınız mı?	()	()
Ø Uygun araçları seçtiniz mi?	()	()
Ø Uygun gereçleri seçtiniz mi?	()	()
Ø İç gereçleri hazırladınız mı?	()	()
Ø Hamuru ve börek içini hazırlarken ölçü kullandınız mı?	()	()
Ø Hamuru yoğururken kıvamına dikkat ettiniz mi?	()	()
Ø Hamuru uygun ortamda ve sürede dinlendirdiniz mi?	()	()
Ø Yufkaları açarken açma kurallarına uydunuz mu?	()	()
Ø Börek tarifine uygun olarak hamura şekil verdiniz mi?	()	()
Ø Fırını önceden ısıttınız mı?	()	()
Ø Ürünün uygun pişme süresini kullandınız mı?	()	()
Ø Böreği tarifine göre uygun olarak servise hazırladınız mı?	()	()

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Özleştirilerek yapılan hamurların içinde neler olduğunu araştırınız.
- Ø Özleştirilerek yapılan hamurların nasıl hazırlandığını araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel ve restoran mutfaklarını gezerek özleştirilerek yapılan hamurların nasıl hazırlandığını öğreniniz

2. ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN HAZIRLANAN BÖREKLER.

2.1. Özleştirilerek Yapılan Hamurdan Hazırlanan Börekler .

2.1.1. Karaköy Böreği:

- Ø Malzemesi:
 - 1 su bardağı yoğurt
 - 1 tatlı kaşığı yaş maya
 - 1,5 su bardağı yağ(yarısı margarin, yarısı sıvı yağ)
 - 1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
 - aldığı kadar un tuz
- Ø İç gereçler
 - 200-250 gr. beyaz peynir
 - ½ demet maydanoz
 - ½ demet dereotu



Resim 11: Karaköy Böreği

- Ø Yapılışı:
- Maya, yoğurt ile ezilir.
 - Tuz, yumurta akı, yağ konup iyice karıştırılır.
 - Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır.
 - Ilık bir yerde kabarcıncaya kadar mayalandırılır.
 - Hamur küçük parçalara ayrılır.
 - Avuç içinde biraz açılır.
 - Peynirli iç konur ve kapatılır.
 - Tepsiye dizilir yumurta sarısı sürülüp orta hararetili fırında pişirilir.

2.1.2. Su böreği:

- Ø Hamur malzemesi:
- 500 gram un
 - 5 adet yumurta
 - 100 gram nişasta
 - Yeteri kadar su ve tuz
- Ø Börek için malzemesi
- 150 gr. beyaz peynir
 - 150 gr. kaşar peyniri
 - yumurta
 - ½ litre süt
 - 250 gr. margarin
 - ½ demet maydanoz



Resim 12: Su Böreği

- Ø Börek için yapılışı
- Bir kase içine kaşar peynirini rendeleyiniz.
 - Kaşıkla ezdiğiniz beyaz peyniri de ilave ediniz.
 - yumurta kırıp, ince kıyılmış maydanozları koyup karıştırınız.
 - ½ litre süt ilave ediniz.
 - Yağı da eritip bu karışıma ilave ediniz.
 - Hepsini karıştırıp börekte kullanınız.
- Ø Yapılışı
- Unu geniş bir kaba eleyiniz.
 - yumurta, biraz tuz ve ılık su ile kulak memesinden sert bir hamur yapınız.
 - Hamuru yuvarlayarak 5 cm. çapında bir silindir yapıp, 12 eşit parçaya ayırınız.
 - Nemli bir bez altında 15 dakika dinlendiriniz.
 - Dinlenen bezeleri merdane ile 15-20 cm. çapında açınız
 - Üzerine nişasta karıştırılmış un serpip oklavayla 2-3 mm. incelikte açınız.

- Hamurların hepsini önce merdane ile biraz açıp, sonra oklavaya sararak inceltiniz.
- Bir tencereye bol su, tuz ve bir fincan zeytinyağı koyup kaynatınız.
- Ø Su kaynayınca yufkaları birer birer atıp, 2-3 dakika haşlayınız.
- Ø Soğuk suya alınız.
- Ø Soğuk sudan çıkartıp kuruladıktan sonra yağlanmış bir tepsiye döşeyiniz.
- Ø İkinci yufkanın üzerine 2-3 kaşık hazırlanan içten koyunuz.
- Ø Yufkalar bitinceye kadar bir kat yufka, bir kat iç olmak üzere tepsiye döşeyiniz.
- Ø En üstüne yağ sürüp, fırında altı üstü pembe renkte pişiriniz.
- Ø Kare keserek servis yapınız.



Resim 13: Tepside Su böreği



Resim 14: Dilimlenmiş Peynirli Su Böreği

Not: Haşlanmış hamurları tepsiye yerleştirirken hamurun kenar kısımları daha kalın olduğundan, hep kenar kısımları üst üste getirmemeye dikkat ediniz.

2.1.3. Sarıyer Böreği:

- Ø Malzemesi:
 - 1 Şişe maden suyu
 - 1 paket margarin
 - 2 adet yumurta (Bir tanesinin sarısı böreğin üzerine)
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
 - ½ limon suyu
 - Alabildiği kadar un
 - Tuz



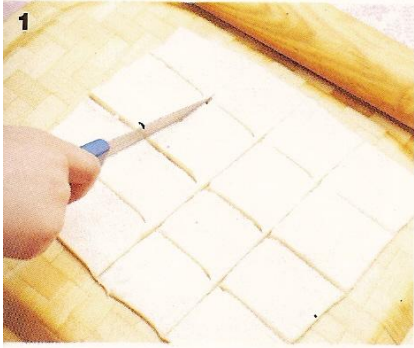
Resim 15: Sarıyer Böreği

Ø İç gereçler:

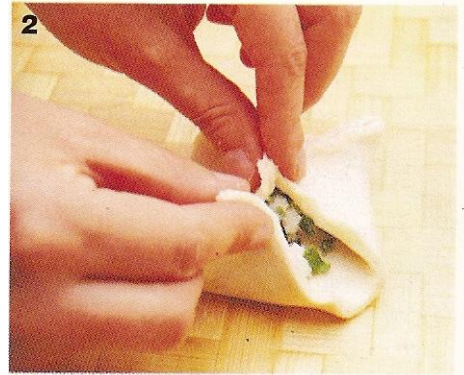
- 100 gr. beyaz peynir
- demet maydanoz

Ø Yapılışı:

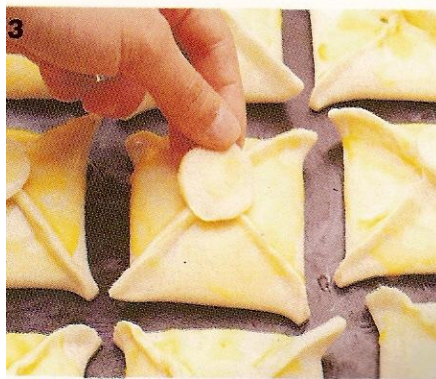
- Geniş bir kaba yumurta, maden suyu, limon suyu, sıvı yağ ve tuz konur.
- Bu malzemeye alabildiği kadar un eklenir.
- Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
- Hamur dinlendirilir.
- Hamur hafif unlanmış zeminde yarım parmak kalınlığında açılır.
- Üç parçaya bölünen margarinin bir parçası eritmeden hamura sürülür.
- Hamur bohça gibi katlanır.
- Hamur buzlukta 15 dakika dinlendirilir.
- Hamur buzluktan çıkarılarak tekrar açılır ve yağlanır.
- Sonra tekrar bohça gibi katlanarak buzdolabında dinlendirilir.
- Bu işlem üç kez tekrarlanır.
- Son kez buzluktan çıkan hamur yarım parmak kalınlığında açılır.
- Hamur 10'ar cm.lik karelere kesilir.
- Orta hararetli fırında 25-30 dakika (Üzeri pembeleşene kadar) pişirilir.



Resim 16: Hamurun karelere kesilmesi



Resim 17: İç Malzemenin konarak katlanması



Resim 17: Hamurun Kapatılıp üzerine yumurta sürülmesi

2.1.4. Kol Böreği:

- Ø Malzemesi:
- 250 gr. kıyma
 - kahve fincanı un
 - 1 Su bardağı su
 - 1 adet kuru soğan
 - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - ¼ demet maydanoz
 - Tuz, karabiber



Resim 18: Tepside Kol Böreği

Yapılışı:

- Soğanı küp şeklinde doğrayınız.
- Zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- Kıymayı, tuzu ve karabiberi ilave edip kavurmaya devam ediniz.
- İnce kıydığınız maydanozu ekleyiniz.
- Unu, tuz ve su ile yoğurup yumuşak bir hamur elde ediniz.
- Oklava yardımı ile 1-2 mm. kalınlığında açınız.
- Hazırladığınız yufkanın alt kısmına malzemeyi koyarak rulo şeklinde sarınız.
- Yağladığınız fırın tepsisine hamuru kıvrarak döşeyiniz.
- 1 yemek kaşığı tereyağını eritip üzerine fırça ile sürünüz.
- 200 °C ısınmış fırında 40 dakika pişiriniz.



Resim 19: Kol Böreği (porsiyonlanmış)



Resim 20: Kare kesilmiş Kol Böreği

2.1.5. Diğerleri:

Hazırlanan hamura çeşitli malzemelerle hazırlanan börek içlerinden konarak değişik börekler yapılabilir.

2.2. İç Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması:

- Ø Börek içi için kullanılacak malzemelerin taze olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Son kullanma tarihleri geçmiş malzemeler kullanılmamalıdır.
- Ø Hazırlanan börek içleri bekletilmeden kullanılmalıdır.
- Ø Eğer beklemesi gerekirse uygun ortamlarda (buzdolabı, deep freze vb. yerlerde) kısa süreli bekletilmelidir.

2.3. Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar:

- Ø Önceden 200 – 250 °C’de ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
- Ø Hamur kabarmaya ve pembelik kazanmaya başladıktan sonra ısı 180 °C’ye indirilmelidir.

2.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

- Ø Hamur iyi özleştirilmiş ise pişen börek de iyi kabarmış olur.
- Ø Ayrıca böreğin altı ve üstünün iyi kızarmış olması gerekir.
- Ø Böreğin içi çiğ kalmamalıdır.
- Ø Hazırlandığı özelliğe uygun lezzette olmalıdır.
- Ø Kokusu içindeki gereçleri hissettirmelidir.

2.5. Saklama.

- Ø Böreklerin piştikten sonra tüketilmesi uygundur.
- Ø Sıcak olarak ambalaj yapılmamalıdır.
- Ø Eğer bekletilmesi gerekirse, üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklanmalıdır. Uzun süreli saklanması gerekiyorsa vakumlanarak deep freze de saklanmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Peynirli su böreği hazırlayınız.



- Ø Hamur malzemesi
 - 500 gram un
 - 5 adet yumurta
 - 100 gram nişasta
 - Yeteri kadar su ve tuz
- Ø Börek içinin malzemesi
 - 150 gr beyaz peynir
 - 150 gr kaşar peyniri
 - yumurta
 - ½ litre süt
 - 250 gr margarin
 - ½ demet maydanoz

Resim 21: Su böreği

İşlem basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">Ø İşe uygun giyiniz.Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.Ø Süreyi iyi kullanınız.Ø Ekonomik olunuz.	
<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanacağınız araçları tezgaha hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanacağınız araçları tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha hazırlayınız.Ø Bir kase içine kaşar peynirini rendeleyiniz.Ø Kaşıkla ezdiğiniz beyaz peyniri de ilave ediniz.Ø 5 yumurta kırıp, ince kıyılmış maydanozları koyup karıştırınız.Ø ½ litre süt ilave ediniz.Ø 250 gr. yağı da eritip bu karışıma ilave ediniz.Ø Hepsini karıştırınız	<ul style="list-style-type: none">Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.Ø Miktarlarının ölçülü ve gereçlerin taze olmasına dikkat ediniz.Ø Unun kaliteli ve randımanının yüksek olmasına dikkat ediniz.Ø Unu eleyerek kullanınız.Ø Suyu, yumuşak ve uygun ölçüde kullanınız.Ø Unu eleyerek kullanınız.
<ul style="list-style-type: none">Ø Hamuru hazırlayınız.Ø Unun ortasını havuz yapınız, unu kenarlardan ortaya kaydırılarak yoğurmaya başlayınız.Ø Yumurta kullanılacaksa unun ortasına kırınız.	<ul style="list-style-type: none">Ø Ara sıra bıçakla keserek kesitine bakılır, şayet gözenekli ise yoğurmaya devam ediniz.Ø Gereğinden fazla yoğurarak hamurun bozulmasına sebep olabilirsiniz.

<ul style="list-style-type: none"> Ø Yumurta sayısı arttıkça su miktarını azaltınız. Ø Kıvamının sert olmasına dikkat ediniz. 	
<ul style="list-style-type: none"> Ø Hamuru özleştiriniz Ø Hamuru yağlanmış fırın tepsisine alınız ve el ile yayınız. Ø Hazırladığınız harcı hamurun üzerine seriniz. Ø Hamuru uçlarından bohça gibi kapatınız.(Harç içte kalmalıdır.) Ø Tekrar el ile bastırarak tepsiye yayınız. Ø Önceden ısıtılmış fırında (25-30 dakika) pişiriniz. Ø Dilimleyerek sıcak servis yapınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Hamuru uçlarından bohça gibi kapatırken harcın hamurun içinde kalmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Hamuru dinlendiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Nemli bez altında serin bir yerde dinlendiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Ürünü pişiriniz. Ø Fırını 180 C de ısıtınız. Ø Böreğin üzeri tamamen kızarıncaya kadar pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Önceden ısıtılmış fırında pişiriniz. Ø Her tarafının eşit pişmesine dikkat ediniz
<ul style="list-style-type: none"> Ø Servise hazırlayınız 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Sıcak veya soğuk servis yapınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Uygun ortamda saklayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Boş bırakılan kısımları doldurunuz. Cevaplarınızı, cevap anahtarından kontrol ediniz.

1. Su böreğinde bezeler oklava ile inceliğinde açılır.
2. Su böreği hamuru suda dakika haşlanır.
3. Su böreğinin üzerine sürülür.
4. Karaköy böreğinin üzerine..... sürülür.
5. Sarıyer böreğinde açılan hamur'lik karelere bölünür.
6. Kol böreği önceden ısıtılmış fırında dakika pişirilir.
7. Sarıyer böreği önceden ısıtılmış fırında..... dakika pişirilir.
8. Özleştirilerek yapılan hamurlar.....fırında pişirilmelidir.
9. Kol böreği şeklinde sarılır.
10. Böreklerin üzeri kapatıldıktan sonra bir ortamda saklanmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarlarını karşılaştırınız. Cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa öğrenme faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soy adı:	Tarih:	
Sınıf: Modülün faaliyet Nu:	Evet	Hayır
Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?	()	()
Ø Hamur yapmak için gerekli araç gereci ve malzemeyi hazırladınız mı?	()	()
Ø Uygun araçları seçtiniz mi?	()	()
Ø Uygun gereçleri seçtiniz mi?	()	()
Ø Hamuru iyice yoğurdunuz mu?	()	()
Ø Hamuru ve börek içini hazırlarken ölçü kullandınız mı?	()	()
Ø Hamuru yoğururken kıvamına dikkat ettiniz mi?	()	()
Ø Hamuru uygun ortamda ve sürede dinlendirdiniz mi?	()	()
Ø Yufkaları açarken açma kurallarına uydunuz mu?	()	()
Ø Börek tarifine uygun olarak hamura şekil verdiniz mi?	()	()
Ø Fırını önceden ısıttınız mı?	()	()
Ø Ürünün uygun pişme süresini kullandınız mı?	()	()
Ø Böreği tarifine göre uygun olarak servise hazırladınız mı?	()	()

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığımız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Milföy hamurundan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Milföy hamurlarının içinde neler olduğunu araştırınız.
- Ø Milföy hamurlarının nasıl hazırlandığını araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki otel ve restoran mutfaklarını gezerek milföy hamurlarının nasıl hazırlandığını öğreniniz.
- Ø Çevrenizdeki otel ve restoran mutfaklarını gezerek milföy hamurlarından hazırlanan börekleri öğreniniz.

3. MİLFÖY HAMURUNDAN HAZIRLANAN BÖREKLER

3.1. Milföy Hamurundan Hazırlanan Börekler.

3.1.1. Milföy Hamuru:

- Ø 6 su bardağı un(1/2 bardak açma payı)
- Ø 250 g margarin(yumuşatılmış)
- Ø 2 çay kaşığı tuz
- Ø çorba kaşığı yoğurt
- Ø çorba kaşığı sirke
- Ø çorba kaşığı zeytinyağı
- Ø 1 su bardağından az su
- Ø 1 yumurta sarısı(üzerine)

İşlem basamakları:

- Ø Unun ortasına yoğurt, sirke, zeytinyağı ve tuz konularak karıştırılır.
- Ø Su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.
- Ø İyice özleştirilir.
- Ø Nemli bez altında 15 dakika dinlendirilir.
- Ø Hamur bütün olarak 25-30 cm. çapında açılır.
- Ø Ortasına margarin bütün olarak konur.
- Ø Bohça şeklinde hava bırakılmadan kapatılır.
- Ø Unlanıp merdaneyle 35-40 cm. uzunlukta boyuna açılır.
- Ø Hamurun iki ucu ortaya getirilip kitap gibi kapatılarak serin bir yerde ve üzeri örtülü olarak 15-20 dakika kadar dinlendirilir.
- Ø Hamur tekrar unlanarak boyuna açılır.

- Ø Aynı şekilde katlanarak dinlenmeye bırakılır.
- Ø Bu işlem üç kez daha tekrarlanır.
- Ø Enine ve boyuna 3 mm. incelikte açılarak istenilen iç konulur ve istenilen şekilde kullanılır.

3.1.2. Talaş Böreği

Malzemesi:

- 10 adet milföy hamuru
- ½ kg. hindi but kuşbaşı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3-4 yemek kaşığı konserve bezelye
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kekik
- 3-4 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yumurta
- 3 soğan
- 1 havuç
- Çörekotu



Resim 22: Talaş Böreği

Milföy ile ilgili bilgiler için milföy hamuru modülünü tekrar inceleyiniz.

- Ø Yapılışı:
 - Hindi etlerinin üzerine 1 çay bardağı su ekleyip haşlayınız.
 - Suyunu çekince tereyağını ekleyiniz.
 - Piyazlık doğranmış soğanları ilave ediniz.
 - Havuçları zar şeklinde doğrayıp soğanla birlikte kavurunuz.
 - Kekik, karabiber ve tuz ekleyiniz.
 - Bezelyeleri ilave ediniz.
 - 2 adet milföy hamurunu ayırınız.
 - Tezgahı unlayıp her bir milföy hamurunu enine ve boyuna merdane ile inceltiniz.
 - Ortasına 2 yemek kaşığı harç koyup bohça şeklinde kapatınız.
 - Kapanan yer alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriniz.
 - Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpiniz.
 - 180 °C ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.



Resim 23: Porsiyonlanmış Talaş Böreği

3.1.3. Nemse Böreği.

- Ø Malzemesi:
 - 10 adet milföy hamuru
 - 250 gr. beyaz peynir.
 - 1 demet maydanoz
 - 1 adet yumurta
- Ø Peynirli için hazırlanması
 - Peynir rendelenir.
 - İnce kıyılmış maydanoz ve yumurta akı konarak karıştırılır.
 - Böreklerde iç olarak kullanılır.
- Ø Yapılışı
 - İki parça milföy hamuru merdane ile inceltir.
 - Birinci parçaya kümeler halinde peynirli iç konur.
 - İkinci parça üzerine kapatılır.
 - Kümelerin olduğu yerler nemse kalıbı ile dairelere kesilir. (Nemse kalıbı yoksa su bardağı kullanarak dairelere kesilir.)
 - Üzerine yumurta sarısı sürülerek hafif yağlanmış tepsiye yerleştirilir. (Böreğin üzerine çörek otu da serpilebilir.)
 - Orta hararetle fırında 25-30 dakika pişirilir.

3.1.4. Diğerleri.

Milföy hamurunun içine çeşitli börek içlerinden konarak değişik börekler yapılabilir.

3.2. İç Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması:

- Ø Börek içi için kullanılacak malzemelerin taze olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Son kullanma tarihleri geçmiş malzemeler kullanılmamalıdır.
- Ø Hazırlanan börek içleri bekletilmeden kullanılmalıdır.
- Ø Eğer beklemesi gerekirse uygun ortamlarda (buzdolabı, deep freze vb. yerlerde) bekletilmelidir.

3.3. Dış Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması.

- Ø **Çörek otu:**Küçük bir kâsenin içine biraz çörekotu konur. Böreğin üzerini süslemede kullanılır.
- Ø **Susam:**Küçük bir kâsenin içine biraz susam konur. Böreğin üzerini süslemede kullanılır.
- Ø **Yumurta sarısı:**Bir kâsenin içine beyazından ayrılmış yumurta sarısı konur. Yumurta fırçası ile böreklerin üzerine sürülür.

3.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.

- Ø Önceden 225 – 250 °C’de ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
- Ø Hamur kabarmaya ve pembelik kazanmaya başladıktan sonra ısı 180 °C’ye indirilmelidir. Pişirme sırasında fırının kapağı açılmamalıdır.

3.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Ø Hamur kuralına uygun yağlanıp açılmış ve dinlendirilmiş ise pişen börek de iyi kabarmış olur.
- Ø Ayrıca böreğin altı ve üstünün iyi kızarmış olması gerekir.
- Ø Böreğin içi çiğ kalmamalıdır.

3.6. Saklama.

- Ø Böreklerin piştikten sonra tüketilmesi uygundur.
- Ø Sıcak olarak ambalaj yapılmamalıdır.
- Ø Eğer bekletilmesi gerekirse, üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklanmalıdır. Uzun süreli saklanması gerekiyorsa vakumlandıktan sonra deep freeze de saklanmalıdır.



Resim 24: Muska Böreği

UYGULAMA FAALİYETİ

Peynirli talaş böreği yapınız.

- Ø Hamur için:
- 6 su bardağı un 1/2 bardak açma payı
 - 250 g margarin (yumuşatılmış)
 - 2 çay kaşığı tuz
 - çorba kaşığı yoğurt
 - çorba kaşığı sirke
 - 3 çorba kaşığı zeytinyağı
 - 1 su bardağından az su
 - 1 yumurta sarısı (üzerine)
- Ø İç için:
- 250 gram beyaz peynir
 - 1 demet maydanoz
 - 1 demet dereotu
 - 2-3 adet taze soğan
 - 2 tane yumurta

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<p>Ø İşe uygun giyiniz.</p> <p>Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</p> <p>Ø Süreyi iyi kullanınız.</p> <p>Ø Ekonomik olunuz.</p>	
<p>Ø Kullanacağınız araçları tezgaha hazırlayınız.</p>	<p>Ø Kullanacağınız araçları tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.</p>
<p>Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha hazırlayınız.</p> <p>Ø İçini hazırlayınız.</p> <p>Ø Bir kase içine kaşar peynirini rendeleyiniz.</p> <p>Ø Kaşıkla ezdiğiniz beyaz peyniri de ilave ediniz.</p> <p>Ø yumurta kırınız, ince kıyılmış maydanozları koyup karıştırınız.</p> <p>Ø ½ litre süt ilave ediniz.</p> <p>Ø 250 gr.yağı da eritip bu karışıma ilave ediniz.</p> <p>Ø Hepsini karıştırınız</p> <p>Ø Yağı hazırlayınız.</p>	<p>Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.</p> <p>Ø Miktarlarının ölçülü ve taze olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Unun kaliteli ve randımanının yüksek olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Unu eleyerek kullanınız.</p> <p>Ø Suyu, yumuşak ve uygun ölçüde kullanınız.</p> <p>Ø Unu eleyerek kullanınız.</p> <p>Ø Kullanılacak yağın margarin ve sert olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Margarin sert değilse</p>

	buzdolabında bekleterek sertleşmesini sağlayınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Hamuru hazırlayınız. Ø Unun ortasına yoğurt, sirke, zeytinyağı ve tuz koyarak karıştırınız. Ø Su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yapınız. Ø Hamuru iyice özleştiriniz. Ø Nemli bez altında 15 dakika dinlendiriniz. Ø Hamuru bütün olarak 25-30 cm çapında açınız Ø Ortasına margarini bütün olarak koyunuz. Ø Bohça şeklinde hava bırakılmadan kapatınız. Ø Unlanıp merdaneye 35-40 cm uzunlukta boyuna açınız. Ø Hamurun iki ucu ortaya getirip kitap gibi kapatınız Serin bir yerde ve üzeri örtülü olarak 15-20 dakika kadar dinlendiriniz. Ø Hamuru tekrar unlayarak boyuna açınız. Ø Aynı şekilde katlayıp dinlenmeye bırakınız. Ø Bu işlemi üç kez daha tekrarlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Ara sıra bıçakla keserek kesitine bakınız, şayet gözenekli ise yoğurmaya devam ediniz. Ø Gereğinden fazla yoğurarak hamurun bozulmasına sebep olabilirsiniz. Ø Hamuru nemli bez altında serin bir yerde dinlendiriniz.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Böreği hazırlayınız. Ø Hamurun altına biraz sıvı yağ gezdirerek ellerinizle açınız. Ø 30 cm. çapında dikdörtgen açınız Ø Hamurun bir kenarının ortasına içi koyup gevşek sarınız. Ø Üzerine yumurta sarısını sürünüz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø İyi dinlenmemiş hamurların açma esnasında yırtılacağını unutmayınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Ürünü pişiriniz. Ø Fırını 180 C de ısıtınız. Ø Böreğin üzeri tamamen kızarıncaya kadar pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Önceden ısıtılmış fırında pişiriniz. Ø Her tarafının eşit pişmesine dikkat ediniz
<ul style="list-style-type: none"> Ø Servise hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Sıcak servis yapınız.
<ul style="list-style-type: none"> Ø Uygun ortamda saklayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> Ø Üzerini kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Boş bırakılan kısımları doldurunuz. Cevaplarınızı, cevap anahtarından kontrol ediniz.

1. Talaş böreğinde milföy hamurunun ortasına 2 yemek kaşığı koyup, hamur şeklinde kapatılır.
2. Talaş böreğinin üzerine sürüp, serpilir.
3. Talaş böreği'lik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
4. Nemse böreğinde birinci milföy hamurunun üzerine konur. İkinci milföy hamuru bunun kapatılır.
5. Nemse böreğinin üzerine sürülür.
6. Milföy hamurundan hazırlanan börekler orta hararetli fırında dakika pişirilir.
7. Milföy hamuru tur açılır ve her turda hamur
8. Milföy hamuru ile yapılan börekler.....fırında pişirilmelidir.
9. Milföy hamuru kuralına uygun yağlanıp açılmış ve dinlendirilmiş ise pişen bök de iyi olur.
10. Böreklerin üzeri kapatıldıktan sonra bir ortamda saklanmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarlarını karşılaştırınız. Cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa öğrenme faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soy adı:	Tarih:	
Sınıf:		
Modülün faaliyet Nu:	Evet	Hayır
Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?	()	()
Ø Hamur yapmak için gerekli araç gereci ve malzemeyi hazırladınız mı?	()	()
Ø Uygun araçları seçtiniz mi?	()	()
Ø Uygun gereçleri seçtiniz mi?	()	()
Ø Hamuru iyice yoğurdunuz mu?	()	()
Ø Hamuru ve börek içini hazırlarken ölçü kullandınız mı?	()	()
Ø Hamuru yoğururken kıvamına dikkat ettiniz mi?	()	()
Ø Hamuru uygun ortamda ve sürede dinlendirdiniz mi?	()	()
Ø Yufkaları açarken açma kurallarına uydunuz mu?	()	()
Ø Börek tarifine uygun olarak hamura şekil verdiniz mi?	()	()
Ø Fırını önceden ısıttınız mı?	()	()
Ø Ürünün uygun pişme süresini kullandınız mı?	()	()
Ø Böreği tarifine göre uygun olarak servise hazırladınız mı?	()	()

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Hazır yufkadan ürün özelliğine uygun olarak börekler hazırlayabilmek.

ARAŞTIRMA

- Ø Hazır yufka hamurunun içinde neler olduğunu araştırınız.
- Ø Hazır yufkanın nasıl hazırlandığını araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki hazır yufka üreten işletmeleri gezerek hazır yufkaların nasıl hazırlandığını öğreniniz
- Ø Çevrenizdeki otel ve restoran mutfaklarını gezerek hazır yufkadan yapılan börekleri öğreniniz.

4. HAZIR YUFKADAN HAZIRLANAN BÖREKLER

4.1. Hazır Yufkadan Hazırlanan Börekler.

4.1.1. Sigara Böreği:

- Ø **Malzemesi**
 - 3 adet yufka
 - 1 su bardağı ayçiçek yağı
 - 250 gr. beyaz peynir
 - ½ demet maydanoz

- Ø **Yapılışı**
 - Yufkaları üst üste muntazam koyunuz.
 - Tam ortasından ikiye kesip, tekrar üst üste koyunuz.
 - Yufkaları tekrar enine ikiye kesip dört parçaya ayırınız.



Resim 25: Sigara böreği yufkalarının kesimi

- Ø Her parçayı tam ortasından tekrar ikiye
- Ø kesip, her yufkadan 8 üçgen elde ediniz.
- Ø Her üçgeni teker teker alarak geniş tarafına istediğiniz börek içini koyunuz.
- Ø Yufkanın yanlarını, için üzerine gelecek şekilde 2-3 cm. çapında sigara gibi sarınız. (En dar uca biraz su sürüp, öyle kapatın ki, uçlar kızartırken açılmasın.)
- Ø Yağı kızartma tenceresinde kızdırınız.
- Ø Börekleri içine yeter miktarda koyup, her tarafını pembeleşene kadar kızartınız.
- Ø Kızaran börekleri kâğıt havlu yayılmış kaba alınız.
- Ø Yağı süzöldükten sonra servis yapınız.



Resim 26: Sigara Böreği

4.1.2. Muska Böreği.

- Ø **Malzemesi:**
 - 3 adet yufka
 - 6 kaşık erimiş yağ
 - 3 adet yumurta
 - 1 çay bardağı süt
 - 1 su bardağı sıvı yağ
- Ø **İçi için**
 - 250 gr. beyaz peynir
 - ½ demet maydanoz

Ø Yapılışı

- Porselen bir kaseye yumurtaları kırınız.
- Üzerine sütü, erimiş yağı koyup iyice karıştırınız.
- Yufkalardan birini geniş bir yere serip üzerine yukarıda hazırlanan yağlı karışımı bir fırça ile sürünüz.
- Bütün yufkalar bitinceye kadar karışımdan sürerek işlemi tekrar ediniz.
- Sonra yufkaları 5 cm. eninde boyuna parçalara kesip tekrar her parçayı ortadan ikiye ayırınız.



Resim 27: Muska Böreği, yufkaların kesilmesi

- Ø Her bir parçayı alıp bir ucuna peynirli veya kıymalı börek içini koyunuz.
- Ø Yufkanın bir ucunu için üzerini kapatacak şekilde katlayınız.
- Ø Muska gibi sararak bir üçgen meydana getiriniz.



Resim 28: İç Malzemenin konularak yufkanın katlanması

- Ø Hazırladığınız üçgenleri bir su bardağı sıvı yağ konmuş tavada altı üstü pembeleşene kadar kızartınız.



Resim 29: Hazırlanan muskaların kızartılması

- Ø Soğutmadan servis yapınız.

4.1.3. Rulo Borek.

Ø Malzemesi:

- 2 adet yumurta
- 6 adet yufka
- 1 su bardağı yoğurt
- 250 gr.margarin
- 250 gr. beyaz peynir
- ½ demet maydanoz

Ø Yapılışı:

- Yumurtaları derin bir kaseye kırınız.
- Yoğurt, erimiş yağ rendelenmiş peynir ve maydanoz koyup karıştırınız.
- Yufkayı masaya yayıp üzerine 2-3 kaşık içten koyunuz, her tarafına eşit miktarda dağıtınız.
- Üzerine ikinci yufkayı koyunuz, tekrar 2-3 kaşık içten koyup yayınız
- Üzerine üçüncü yufkayı koyunuz.
- Bunun da üzerine kalan içi koyup yayınız.
- Sonra hepsini birden bir kenardan başlayarak sarıp rulo yapınız.
- Tam ortadan kesip bir tepsiye koyup buzdolabında 3-4 saat bekletiniz.
- Sonra her parçayı 3-4 cm eninde kesip yağlanmış tepsiye yatırınız.
- Orta hararetili fırında altını üstünü pembeleşene kadar pişiriniz.
- Sıcak servis yapınız,



Resim 30: Rulo borek

Not: Bu böreği patates, kıyma gibi içlerle de yapabilirsiniz.

4.1.4. Tepsi Böreği.

Ø İçindekiler

- 180 gr. margarin
- 6 adet hazır yufka
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta

Ø Harcı için

- 2 tane orta boy soğan
- 2 orba kaşığı margarin
- 500 gr kıyma
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ demet maydanoz
- Karabiber



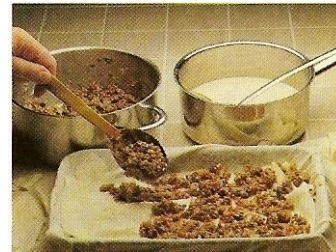
Resim 31: Tepsi Böreği

Ø Yapılışı:

- Harcı hazırlamak için margarini eritiniz.
- Yağ kızmaya başlayınca soğanı ilave ediniz.
- Sık sık karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.
- Tencereye kıymayı ilave edip kapağını kapatınız.
- Kıymayı birkaç dakika ara sıra karıştırarak kavurunuz.
- Tuzunu ve biberini ilave ediniz. Bir kez daha karıştırınız.
- Kıymayı 2 dakika daha pişiriniz.
- Tencereyi ocaktan alınız.
- Kıyma ılınca maydanozu ilave edip, karıştırınız.
- Harcı bir kenarda saklayınız.
- Bir tepsinin içini 2 çorba kaşığı margarinle iyice yağlayınız.
- Yufkaların yarısını yağlanmış tepsiye kat kat, aralarına margarin, süt, yumurta karışımından sürerek yerleştiriniz.
-

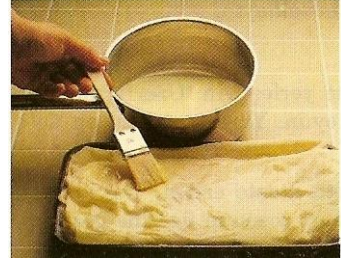


Resim 32: Tepsi böreği hazırlığı



Resim 33: İ malzemenin konması

- Ø Harcı yayarak yufkaların üzerine koyunuz.
- Ø Kalan yufkaları da harcın üstüne yerleştiriniz.
- Ø Üzerine yumurta sarısı sürünüz ve susam serpiniz.
- Ø Fırınınızı 200 °C' ye getirip ısıtınız.
- Ø Tepsiyi ısıtılmış fırına sürünüz.
- Ø Böreği fırının orta katında 20 dakika pişiriniz.
- Ø Sonra tepsiyi fırının üst katına yerleştiriniz.
- Ø Böreği burada 5 dakika daha pişiriniz.
- Ø Soğuduktan sonra, küçük dilimler halinde kesiniz.



Resim 34: Yufkaların üzerine yumurta sürülmesi

4.1.5. Diğerleri.

Hazır yufkannın içine çeşitli börek içlerinden konarak (patates, peynir vb) değişik börekler hazırlanabilir.

- Ø Patatesli börek
 - Tepsi böreği malzemeleri ve patatesli börek içi kullanılarak yapılır.
- Ø Ispanaklı börek
 - Rulo börek gibi hazırlanır. İçine ıspanaklı iç konur.



Resim 35: Hazır Yufkadan Ispanaklı Börek

4.2. İ Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması.

- Ø Börek içi için kullanılacak malzemelerin taze olmasına dikkat edilmelidir.
- Ø Son kullanma tarihleri geçmiş malzemeler kullanılmamalıdır.
- Ø Hazırlanan börek ileri bekletilmeden kullanılmalıdır.
- Ø Eğer bekleme gerekiirse uygun ortamlarda (buzdolabı, dee freze vb. yerlerde)bekletilmelidir.

4.3. Dış Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması.

Çörek otu: Böreğin üzerini süslemede kullanılır.

Susam: Böreğin üzerini süslemede kullanılır.

Yumurta sarısı: Bir ksenin içine beyazından ayrılmış yumurta sarısı konur. Yumurta fırçası ile böreklerin üzerine sürülür.

4.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

- Ø Eğer börek fırında pişirilecekse önce yüksek ısı sonra orta kademedeki ısıda pişirilmelidir.
- Ø Börek yağda kızartılacaksa sıvı yağ kullanılmalı ve yağ iyi kızdırılmış olmalıdır gerekir.
- Ø Soğuk yağın içine börek konmamalıdır.

4.5. Pişen rnde Aranılan zellikler:

- Ø Böreğin her tarafının iyi kızarmış olması gerekir.
- Ø Böreğin içi çiğ kalmamalıdır.

4.6. Saklama.

- Ø Böreklerin piştikten sonra tüketilmesi uygundur.
- Ø Sıcak olarak ambalaj yapılmamalıdır.
- Ø Eğer bekletilmesi gerekiirse, üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklanmalıdır. Uzun süreli saklanması gerekiyorsa vakumlandıktan sonra deep freze de saklanmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Peynirli sigara böreği yapınız.

Ø Gereçler:

- 3 adet yufka
- 1 su bardağı ayçiçek yağı

Ø İçi:

- 250 g beyaz peynir
- - ½ demet maydanoz

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<p>Ø İşe uygun giyiniz.</p> <p>Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</p> <p>Ø Süreyi iyi kullanınız.</p> <p>Ø Ekonomik olunuz.</p>	
<p>Ø Kullanacağınız araçları tezgaha hazırlayınız.</p>	<p>Ø Kullanacağınız araçları tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.</p>
<p>Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha hazırlayınız.</p> <p>Ø Bir kase içinde peyniri eziniz.</p> <p>Ø Maydanozu ince kıyınız.</p> <p>Ø Hepsini karıştırınız</p>	<p>Ø Kullanacağınız gereçleri tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.</p> <p>Ø Miktarlarının ölçülü ve taze olmasına dikkat ediniz.</p> <p>Ø Dereotu da kullanabilirsiniz.</p>
<p>Ø Sigara böreğini sarınız</p> <p>Ø Yufkaları üst üste muntazam koyunuz.</p> <p>Ø Tam ortasından ikiye kesip, tekrar üst üste koyunuz.</p> <p>Ø Yufkaları tekrar enine ikiye kesip dört parçaya ayırınız.</p> <p>Ø Her parçayı da tam ortasından tekrar ikiye kesip, her yufkadan 8 üçgen elde ediniz.</p> <p>Ø Her üçgeni teker teker alarak geniş tarafına istediğiniz börek içini koyunuz.</p> <p>Ø Yufkanın yanlarını iç'in üzerine gelecek şekilde 2-3 cm çapında sigara gibi sarınız</p>	<p>Ø En dar uca biraz su sürerek kapatınız.</p>
<p>Ø Börekleri kızartınız:</p> <p>Ø Yağı kızartma tenceresinde kızdırınız.</p> <p>Ø Börekleri içine yeter miktarda koyup her tarafı pembeleşene kadar kızartınız.</p> <p>Ø Kızaran börekleri kâğıt havlu yayılmış kaba alınız.</p>	
<p>Ø Servise hazırlayınız.</p>	<p>Ø Sıcak veya soğuk servis yapınız.</p>
<p>Ø Uygun ortamda saklayınız.</p>	<p>Ø Kapalı olarak nemsiz ortamda saklayınız.</p>

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Boş bırakılan kısımları doldurunuz. Cevaplarınızı, cevap anahtarından kontrol ediniz.

1. Sigara böreğinde her bir yufkadan 8 adet çıkaracak şekilde yufkaları kesiniz.
2. Muska böreğinde yufkalardan cm eninde kesilir.
3. Sigara ve muska börekleri kızartılır.
4. Yağda kızartılan börekler üzerine çıkartılır ve süzildükten sonra servis edilir.
5. Soğuk içine börek konmaz.
6. Rulo börekte iç malzeme yufkanın içine konup rulo şeklinde sarıldıktan sonra tepsiye koyup 3-4 saat bekletilmesi gerekir.
7. Buzdolabından çıkarılan börek eninde kesilerek yağlanmış tepsiye dizilir.
8. Pişen börekler iyi olmalı ve içi olmamalıdır.
9. Sigara böreği, muska böreği ve rulo börek için ortak börek içidir.
10. Böreklerin üzeri kapatıldıktan sonra bir ortamda saklanmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarlarını karşılaştırınız. Cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa öğrenme faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soy adı:	Tarih:	
Sınıf: Modülün faaliyet Nu:	Evet	Hayır
Ø Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?	()	()
Ø Yufkanın taze olmasına dikkat ettiniz mi?	()	()
Ø Uygun araçları seçtiniz mi?	()	()
Ø Uygun gereçleri seçtiniz mi?	()	()
Ø Hamuru ve börek içini hazırlarken ölçü kullandınız mı?	()	()
Ø Börek tarifine uygun olarak hamura şekil verdiniz mi?	()	()
Ø Fırını önceden ısıttınız mı?	()	()
Ø Ürünün uygun pişme süresini kullandınız mı?	()	()
Ø Böreği tarifine göre uygun olarak servise hazırladınız mı?	()	()

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
Ø Çalışma ortamının temiz, düzenli ve hijyen olmasını sağladınız mı?		
Ø Hamur yapmak için gerekli araç gereci hazırladınız mı?		
Ø İç gereçleri eksiksiz ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
Ø Hamuru kurallara uygun ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
Ø Börek tarifine uygun olarak hamura şekil verdiniz mi?		
Ø Böreğin üzerine tarifte belirtilen dış gereçleri kullandınız mı?		
Ø Fırını önceden ısıttınız mı?		
Ø Böreği uygun ısıda pişirdiniz mi?		
Ø Böreği tarifine göre uygun olarak servise hazırladınız mı?		
Ø Temiz, düzenli ve estetik çalıştınız mı?		
Ø Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Bu testi öğretmeniniz gözetiminde uygulayınız. Uygulama sonucunda evetleriniz fazla ise öğretmeninizin de onayı ile bir sonraki modüle geçiniz. Hayırlarınız fazla ise modülü tekrar ediniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1	Su
2	Ilık
3	25-30
4	45
5	3-4 mm
6	Suyun içinde
7	Mayalanmış, Kabarmış
8	Rutubetsiz
9	200-250 °C, 180 °C
10	Dış gereçler

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARLARI

Sorular	Cevaplar
1	2 – 3 mm
2	Tuzlu ve zeytinyağı, 2 – 3
3	Yağ
4	Yumurta sarısı
5	10'ar cm
6	40
7	25 -30
8	Önceden ısıtılmış
9	Rulo
10	Rutubetsiz

ÖĞRENME FAALİYETİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Harç, Bohça
2	Yumurta sarısı, Çörek otu
3	180 °C
4	Peynirli iç, Üzerine
5	Yumurta sarısı
6	25 – 30
7	4 -5, Yağlanır
8	Önceden ısıtılmış
9	Kabarmış
10	Rutubetsiz

ÖĞRENME FAALİYETİ 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Üçgen
2	5, Şeritler
3	Yağda
4	Kağıt havlu, Yağı
5	Yağın
6	Buzdolabında
7	3 – 4 cm
8	Kızarmış, Çiğ
9	Peynirli iç
10	Rutubetsiz

KAYNAKLAR

- Ø ARLI Mine, ŞANLIER Nevin, KÜÇÜKKÖMÜRLER Saime, ERSOY Yasemin, YAMAN Melek, ÖZGEN Leyla, ŞEREN Suzan, GÜMÜŞ Hüseyin, **Yiyecek Üretimi 2**, Yapa Yayıncılık , İSTANBUL 2002
- Ø ERYILMAZ CILIZOĞLU Leman, **Türk Mutfağından Seçme Yemekler**, İstanbul 1989
- Ø GÜLAL Mihrinur KORZAY Meral, **Yemek Pişirme**, Milli Eğitim
- Ø Basımevi İstanbul 1987
- Ø **Sana, Temel Yemek Kitabı**,
- Ø CANDAŞ Gönül, **Bereketli olsun**
- Ø **Sana, Hamurişleri Kitabı**
- Ø ŞAVKAY Tuğrul, **Şefin Sofrası**, Unilever Bestfoods
- Ø www.aynalifirin.com
- Ø www.egetv.com.tr
- Ø www.maksimum.com
- Ø www.sana.com.tr
- Ø www.tencereonline.com
- Ø www.yazitepe.com
- Ø www.yemekicmek.com
- Ø www.yemek.ulkeler.com