

T.C.  
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**MİLFÖY (FÖYÖTE) HAMURU**

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

GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. ÖN HAZIRLIK VE HAMURUN HAZIRLANMASI .....	3
1.1. Milföy (Föyöte) Hamurunun Tanımı.....	3
1.2. Ürün Çeşitleri .....	3
1.2.1. Pastalar .....	4
1.2.2. Börekler .....	4
1.2.3. Tatlılar .....	5
1.2.4. Diğer Ürünler.....	5
1.3. Milföy(Föyöte) Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler .....	5
1.3.1. Araçlar .....	5
1.3.2. Gereçler .....	6
1.4. Hamur Hazırlama İşlem Basamakları.....	7
1.4.1. Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	8
1.4.2. Hamurun Kıvamı .....	8
1.4.3. Hamurun Özleştirilmesi.....	9
1.4.4. Hamuru Dinlendirmenin Önemi.....	10
1.5. Yağı Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	10
1.6. Hamuru Açarak Şekillendirmek .....	10
1.6.1. Dikdörtgen Şeklinde Açma.....	10
1.6.2. Zarf Şeklinde Açma.....	11
1.7. Yağın Hamurda Kullanılması.....	11
1.8. Turlama .....	12
1.8.1. Turun Tanımı ve Amacı .....	12
1.8.2. Turlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	13
1.8.3. Dinlendirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	13
UYGULAMA FAALİYETİ.....	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	19
2. MİLFÖY (FÖYÖTE) HAMURUNUN ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ.....	19
2.1. Milföy (Föyöte) Hamurunu-Ürüne Dönüştürme .....	19
2.1.1. İç ve Dış Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması .....	19
2.1.2. Şekil Verme .....	20
2.2. Pişirilmesi.....	21
2.2.1. Fırın Isısı ve Pişirme Süresi.....	21
2.2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	21
2.2.3. Pişen Üründe Aranılan Nitelikler.....	21
2.3. Servise Hazırlanması ve Saklanması.....	22
2.4. Milföy Hamuru ile Yapılmış Örnek Uygulamalar.....	23
2.4.1. Vol Au Vent (Volovan) .....	23
2.4.2. Klasik Milföy pasta (6 kişilik).....	25
2.4.3. Karışık Meyvalı Jalüzi Pasta (4 kişilik).....	26
2.4.4. Elmalı Milföy Sepeti (4 kişilik).....	28
UYGULAMA FAALİYETİ.....	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	33
CEVAP ANAHTARLARI.....	35
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	36
KAYNAKLAR .....	37

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK067</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Pastacılık ve Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Milföy (Föyöte) Hamuru</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Milföy (Föyöte) hamuru hazırlamak için ön hazırlıkları yapma, hamuru hazırlama, hazırlanan hamurdan ürünler hazırlama, yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/32
<b>ÖN KOŞUL</b>	Krema, Sos ve Şuruplar modülünü başarmış olmak.
<b>YETERLİK</b>	Milföy(Föyöte) hamurundan ürünler hazırlamak.
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında milföy hamurunu tekniğine uygun olarak hazırlayıp ürüne dönüştürebilmek. <b>Amaçlar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Milföy (Föyöte) hamurunu tekniğine uygun hazırlayabilmek.</li><li>➤ Milföy (Föyöte) hamurundan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde ürünler hazırlayabilmek.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım ve araç gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Çalışma tezgâhı, merdane, elek, kâseler, ölçü kapları, kalıplar, kastrol, kaşık, tencere, bıçak, doğrama tahtası, fırın, kazıyıcı, tepsiler, nemse, volavan kalıbı, bardak, rende, strech film, buzdolabı.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Çocukluğumuzdan bu yana börek çeşitlerini severek tüketiriz. Kat kat açılmış ince yaprakların arasındaki yağın verdiği lezzet, üzerindeki çıtır çıtır kızarmışlık ve içinin yumuşaklığını her halde hiç bir yiyecekte bulamayız.

Milföy hamuru'da börek hamurlarından bir tanesidir. Sadece börek hamuru olarak değil, pasta, tatlı, kokteyl yiyecekleri gibi daha birçok çeşitte kullanılmaktadır.

Çeşitli kaynaklara göre; Milföy hamuru ilk kez Roma İmparatorluğu döneminde kullanılmıştır. Başka bir kaynağa göre ise milföyü Doğulu ustalar keşfetmiştir. Milföy ismi Fransızca “mille feuille” yani bin yaprak teriminden gelmektedir. Ülkemizde yaprak hamuru adıyla da anılmaktadır.

Günümüzde yağ ve un malzemelerinin kalitesi artmış milföy hamuru yapmak basit ve hızlı hale dönüşmüştür. Milföyden hazırlanan ürünler sevilerek tüketilmekte ve aranmaktadır. Hazır Milföy hamurlarının donmuş olarak marketlerde satılıyor olması kullanım kolaylığı sağlamış ve her geçen gün kullanım alanı genişlemiştir. Pasta ve börekçiliğin yanında milföy kendi başına sektör olmuştur.

Bu modülü aldıktan sonra siz de Milföy hamurununu hazırlayabilecek ve çeşitli ürünler pişirebileceksiniz.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Milföy (Föyöte) hamurunu tekniğine uygun hazırlayabilmek.

## ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından, pastacılar ve aşçılarla görüşerek; Milföy hamurunun nasıl hazırlandığını araştırınız.
- Piyasada donmuş olarak satılan Milföy hamurunun nasıl kullanıldığını araştırınız,

## 1. ÖN HAZIRLIK VE HAMURUN HAZIRLANMASI

### 1.1. Milföy (Föyöte) Hamurunun Tanımı

Milföy hamuru; ince yağ ve hamur tabakalarından oluşur. Un, tuz, sudan meydana gelen hamurun özel açma teknikleri ile açılması ve arasına konulan margarinin hamur katları arasında kat kat yayılması sonucu ortaya çıkar. Böylece hamurdan hazırlanan ürünlerde incecik binlerce hamur katı meydana gelir.

Milföy isminin Fransızca “mille feuille” yani bin yaprak teriminden geldiğini giriş bölümünde açıklamıştık. Föyöte hamuru (Feuilletée) XVII. Asırda Paris’te Condé pastanesinin şef aşçısı Föyet tarafından icat edildiği için bu ismi aldığı kaynak kitaplarda belirtilmektedir. Föyöte veya Milföy bu hamurdan yapılan pastanın adıdır.

Türk mutfağında bu hamurun benzer şekilleri börek hazırlamada ve baklava hazırlamada kullanılmaktadır. Örneğin: Talaş böreği ve Nemse baklavası gibi.

### 1.2. Ürün Çeşitleri

Milföy hamurundan hem tatlı, hem tuzlu yüzlerce ürün çeşidi hazırlanır. Katmerli, gevrek, ağızda kolay dağılan, hafif ürünler elde edilir. Daha pek çok çeşit yaratmak mümkündür. Başlıcalarının isimleri aşağıda sıralanmıştır.

### 1.2.1. Pastalar

- Milföy pastası (klasik)
- Elmalı milföy
- Strudel (milföy hamurundan)
- Jalûzi pasta vb.
- Meyve sepeti (**Resim 1**)
- Kornet vb (**Resim 2**)



**Resim 1: Meyve sepeti**



**Resim 2: Kornet**

### 1.2.2. Börekler

- Talaş böreği (Resim 3)
- Nemse böreği
- Dilber böreği
- Çubuk böreği
- Peynirli börek vb.(Resim 4)
- Volovan (Vol au vent) vb.



**Resim 3: Talaş böreği**



**Resim 4: Rulo sarılmış börek**



### 1.2.3. Tatlılar

- Nemse baklava
- Milföylü armut tatlısı (Resim 5)
- Milföylü elma sepeti vb



Resim 5: Milföylü Armut tatlısı



Resim 6: Çeşitli mini börekler

### 1.2.4. Diğer Ürünler

- Mini börekler ( Resim 6)
- Palmiye vb.

## 1.3. Milföy(Föyöte) Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

### 1.3.1. Araçlar

- Çalışma tezgâhı,
- Merdane, (Resim 7)
- Elek,
- Kâseler,
- Ölçü kapları,
- Kalıplar,
- Kastrol,
- Kaşık,
- Tencere,
- Bıçak,
- Doğrama tahtası,
- Kazıyıcı,
- Tepsiler,
- Nemse kalıbı,
- Volavan kalıbı
- Bardak,
- Rende,
- Strech film,
- Buzdolabı



**Resim 7: Milföy hamuru merdane ile açılırken**

### 1.3.2. Gereçler

- **Unun kalitesi:** Unun kalitesi kabarık ve hacimli hamur elde etmek için önemlidir.
  - Kullanılacak unun özlü olması yani, glüten miktarının yüksek olması (% 10- 12) ve suyu kabul etme özelliğinin iyi olması gerekir.
  - Unun zayıf olması veya daha kuvvetli olması ürünlerin kabarmamasına, büzüşmesine veya çökmesine neden olabilir. Özellikle kek unu gibi zayıf un kullanılması, hamura şekil vermeyi zorlaştırır.
  - Tip 1 sınıfı un önerilmektedir.
- **Yağın kalitesi:** Yağ olarak margarin kullanılır. Sanayi tipi, çok derecede doymuş, katkı maddesi az olan yağlar kullanılmalıdır. Pastacılık sektöründe Milföy yapımı için üretilmiş özel margarinler mevcuttur. Milföy hamuru hazırlamada sıradan (kahvaltılık) margarinler kullanıldığında (katkı maddesi çok olduğu için) yeterli kabarıklık elde edilememektedir.

Önceleri bu hamurların tereyağı ile hazırlandığı bilinmektedir ancak tereyağı ile çalışmak zor ve uygun değildir.

Milföy hamuru hazırlamada kullanılan margarinin özellikleri şunlardır :

- Margarinin; kullanım kolaylığı olmalı, yumuşak ve hamuru tutma özelliğine sahip olmalı, esnek olmalı, merdane darbeleriyle yırtılmamalı, hamur açılırken margarin katlar arasında kolaylıkla yayılabilmelidir.
- Değişik sıcaklıklarda kendini bırakmamalı, pişerken margarin eriyerek, hamur katlarının birbirinden ayrılmasını, hamurun kabarmasını ve gevrekliğini sağlamalıdır.
- Yumuşak normal margarinler kırılmalara neden olur, hamur tarafından emilir, katların yapışmasına neden olur ve kabarmayı engeller.
- Kullanılan margarinin hamur katları arasında yayılmaması pişen ürünün kalitesini bozar.

➤ **Diğer gereçler**

- **Su:** Hamura katılacak su miktarı unun suyu kaldırabilme yeteneğine bağlıdır, Bu nedenle su miktarı, kullanılan unun cins ve kalitesine göre ayarlanmalıdır. İstenilen kıvamda elastik bir hamur elde etmek için, sıcak havalarda soğuk su kullanılabilir.
- **Tuz: Lezzeti arttırmak için kullanılır.** Hamurun elastik özlü olması ve kendini toplayabilmesi için önemlidir. Tuz miktarı ürün çeşidine ve kullanılacak margarinin yapısındaki tuz miktarına göre değişir.
- **Şeker:** Ürüne tat verir ve hamurun istenen renkte pişmesine katkıda bulunur.

İsteğe göre limon veya sirke hamura eklenebilmektedir. Bunlar hamurun tutmasını ve özlü olmasını kolaylaştırır.

## 1.4. Hamur Hazırlama İşlem Basamakları

Milföy hamuru margarin, un, tuz ve sudan meydana gelir. Birçok kez inceltilerek, katlanarak ve oklava ile açılarak hamurun kat kat olması sağlanır. Pişme esnasında hamurun içindeki suyun büyük bir kısmı buharlaşır. Ancak buharın bir kısmı ince katlar arasında tutulur. Bu basınç nedeniyle yapraklanma oluşur ve hamur kabarır. Pişme sırasında margarin eriyerek hamur tarafından emilir ve Milföyün kendisine has gevrekliği meydana gelir.

➤ **Milföy hamuru için anahtar ölçü:**

- Un 1000 g, su (Unun su kaldırma kapasitesine göre değişmektedir) 550-600 gr.
- Börek margarinini 100 gr. (hamuru yoğururken içine koymak için)
- Sirke veya limon suyu 20 gr.
- Tuz 25 gr.
- Börek margarinini (tur vermek için) 800 gr.

➤ **İşlem Basamakları:**

- Un tezgâh üzerine elenir, ortası havuz gibi açılır. Su, tuz ve limon suyu havuza koyularak hamur 10 dakika elle yoğrulur. (Makinede 5 dk. yoğrulur.) Özleşme derecesine bakılır ve 10 dk. üzeri naylonla örtülerek dinlendirilir.

#### 1.4.1. Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Hamur hazırlanırken iyi sonuç elde etmek için kullanılan malzemenin cinsi ve kalitesi önemlidir.
- Zayıf un (kek unu gibi) hamurun inceltilmesi sırasında oluşan basınca dayanamaz. Çok kuvvetli un da hamurun çekmesine neden olur. Özsüz un hamurun kabarmasını engeller. Hamur hazırlamada Tip 1 veya extra unlar kullanılmalıdır. Undan emin değilsek sirke veya limon suyu gibi asitler eklenerek hamurun özlü olması sağlanır.
- Margarinler, özel yağlar olmalıdır. Kullanmadan önce yağ dövülerek yumuşatılmalıdır. Hamur ile yağ aynı yumuşaklıkta olmalıdır.
- Milföy hamurunu yaparken ne kadar çok margarin kullanırsak yapılacak tur sayısı o kadar artar.
- Tatlı, pasta gibi az kabarması gereken ürünlerde iyi sonuç almak için fazladan bir tur yapılmalıdır.
- Un mutlaka elenerek kullanılır.
- Çalışılan yer temiz ve pürüzsüz olmalıdır. Aksi halde hamur çok kolay delinir ve zedelenir. Yağ dışarı çıkar.
- Çalışma ortamı serin olmalı ve kullanılan malzemelerin hepsi aynı sıcaklıkta olmalıdır. (20–25°C)
- Çalışılan ortam serin ise ayrıca buzdolabında dinlendirmeye gerek kalmaz.
- Milföy hamuru hazırlamak için üretilmiş özel margarinler kullanıyorsak tur aralarında dinlendirmenin buzdolabında yapılmasına gerek yoktur,
- Sıradan margarinler veya tereyağı ile çalışıyorsak tur aralarında dinlendirme buzdolabında yapılmalıdır.
- Hamur turlar arasında 90 derece çevrilerek uzunlamasına açılmalıdır.
- Turlar verilirken patlatılmamalıdır. Merdane her tarafa eşit ağırlıkta kullanılmalıdır. Eğer patlayıp yağ dışarı çıkmışsa hamurla yama yapılarak kapatılmalıdır.
- Katlarken düzgün ve kırışksız katlamaya özen gösterilmelidir.
- Tezgâhta ve hamurda fazla un kullanılmamalıdır. Unun fazlası bir fırça ile sürekli alınmalıdır.

#### 1.4.2. Hamurun Kıvamı

- Hamurun kıvamı çalışmamıza uygun yumuşaklıkta olmalıdır. Kulak memesi şeklinde ifade edilen yumuşaklık uygundur. Bu kıvamı tutturma becerisi tecrübe ile kazanılır.
- Fazla sert hamur çalışmayı güçleştirir ve açılan hamurun büzüşmesine neden olur. Yumuşak hamur ise yayılmaya sebep olur yine çalışmak güçleşir.
- Milföy hamuru hazırlarken margarin (toplam kullanılacak margarinin hamurun içine konulacak kısmı) unla iyice karıştırılır. Tuz ve su eklenerek hamur yoğrulur. Hamur 10 dk. naylona sarılarak dinlendirilir. (**Resim 8**)



Resim 8: Milföy için hazırlanmış basit hamur

### 1.4.3. Hamurun Özleştirilmesi

- Özleştirilerek Yapılan Hamurlar modülünün basit hamurlar bölümünü tekrar inceleyiniz.
- Milföy hamurunda özleştirmek iyi çalışılması ve kaliteli ürün ortaya çıkması açısından önemlidir (Resim 9).



Resim 9: İyi hazırlanmış özlü hamur ile çürük hamurun farkı

#### 1.4.4. Hamuru Dinlendirmenin Önemi

- Dinlendirme işlemi serin ortamda ve hamur naylona sarılarak yapılmalıdır. Ortam serin değilse dinlendirme buzdolabında yapılmalıdır.
- En az 10 dk. Dinlendirilmelidir. Dinlenmiş hamur yumuşar, elastikiyeti artar ve kolay çalışılır hale gelir.
- Yetersiz dinlenme hamurun büzüşmesine neden olur.
- Dinlendirme işlemi hamuru hazırlarken, işlemin her tur verme aşamasından sonra ve yapılacak ürüne göre şekillendirdikten sonra da yapılır.

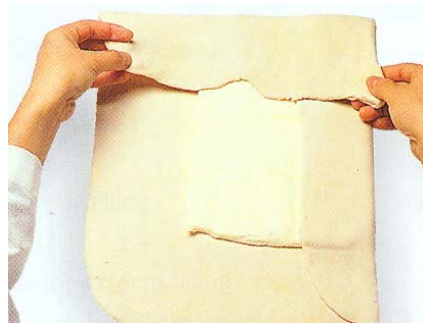
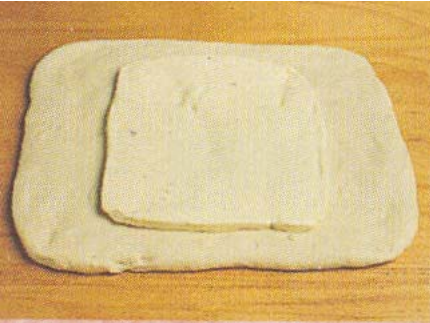
#### 1.5. Yağı Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Özel Milföy için üretilmiş margarinler önerilir. Bu margarinlerin kullanımı kolaydır.
- Ev tipi margarinler ise kullanılmadan önce soğutulmalı, sertleştirilmelidir. Daha sonra naylon arasında dövülerek inceltir, yumuşatılır ve beyazlaştırılarak hamurun içine konulabilecek duruma gelir. Ayrıca hamur tarafından emilerek yapışmaya neden olur ve kabarmayı engeller.
- Margarininin kullanım kolaylığı olmalı, yumuşak ve hamuru tutma özelliğine sahip olmalı, esnek olmalı, merdane darbeleriyle yırtılmamalı, hamur açılırken margarin katlar arasında kolaylıkla yayılabilmelidir.
- Değişik sıcaklıklarda kendini bırakmamalı, pişerken margarin eriyerek, hamur katlarının birbirinden ayrılmasını, hamurun kabarmasını ve gevrekliğini sağlamalıdır.
- Margarin miktarı una göre ayarlanır. (1 kg. Un için genellikle 750 gr. ile 1kg. arası margarin hesaplanır.)
- Margarinin boyutları ince naylon arasında merdane ile dövülerek şekillendirilir.

#### 1.6. Hamuru Açarak Şekillendirmek

##### 1.6.1. Dikdörtgen Şeklinde Açma

- Hamur oluşturulup dinlendirildikten sonra ortası 2,5 cm. kenarları biraz daha ince olacak şekilde açılır.
- Ortasına uygun boyut verilmiş ölçülü margarin konur.
- Kenarlar hamurun üzerine kapatılır. (Resim 10–11)



Resim 10: Dikdörtgen şeklinde hazırlanmış hamura margarinin yerleştirilmesi ve katlanarak kapatılması.



**Resim 11: Hamura margarinin yerleştirildikten sonra, dinlendirilmesi**

### 1.6.2. Zarf Şeklinde Açma

Hamur oluşturulup dinlendirildikten sonra hamur topağının ortasına bıçakla derin bir çarpı işareti konur.

Ortası 2,5 cm kenarları biraz daha ince olacak Şekilde dört tarafa doğru yonca Şeklinde açılır.

(Resim 12)



**Resim 12: Zarf Şeklinde açılmış hamura margarinin yerleştirilmesi ve katlanarak kapatılması**

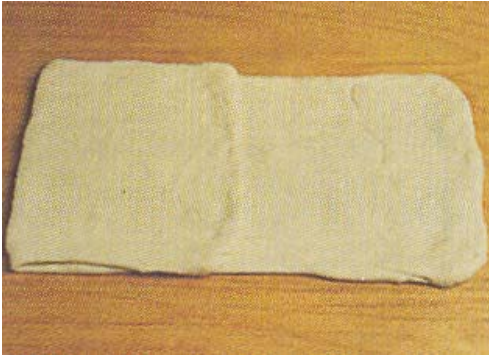
### 1.7. Yağın Hamurda Kullanılması

- Hamurun ortasına uygun boyut verilmiş oll margarin konur. Hamurun kenarları margarini örtecek Şekilde kapatılır. Böylece bir kat margarin iki kat hamur elde edilmiş olur.
- Her tur verme sırasında margarin hamurun katları arasında yayılarak yapraklanmayı sağlar.
- Her turdan sonra hamur katları artar.

## 1.8. Turlama

### 1.8.1. Turun Tanımı ve Amacı

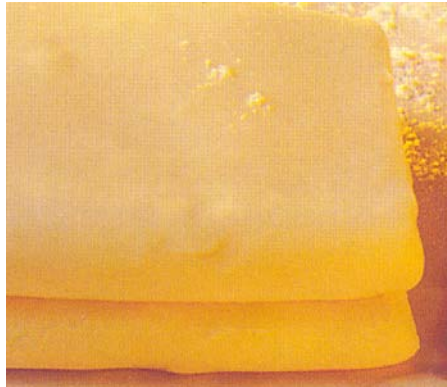
- Turlama işlemi ile yağın hamurun içinde yayılması sağlanır. Böylece bir kat hamur bir kat yağ olacak şekilde hamur katları oluşur. Bu işlem ile hamur yaprakları meydana gelir.
- Hamur 1,5 cm. kalınlığında tekrar açılır. Üzerindeki fazla un alınarak hamur üçe katlanır. Bu işleme yarım tur denir. Sonra hamur 90 derece çevrilir kenarları kapatılır ve tekrar üçe katlanır. Bu işleme ikinci yarım tur denir. Hamur tekrar naylona sarılarak dinlendirilir. Daha sonra hamura 20 dk. aralıklarla iki yarım tur daha verilerek dinlendirilir. Böylece hamura 6 yarım tur verilmiş olur. **(Resim 13-Resim 14)**
- Hamurumuz yapraklar halinde ayrılmaya ve ürün için parçalanmaya hazırdır. Turlar ürün çeşidine göre çoğaltılıp azaltılabilir.
- Tam tur da ise; hamur dikdörtgen açılır. Önce iki kenarı ortaya birleşecek şekilde katlanır. Daha sonra üst üste gelecek şekilde kitap gibi katlanır. Bu işleme bir tam tur denir **(Resim 15)**.



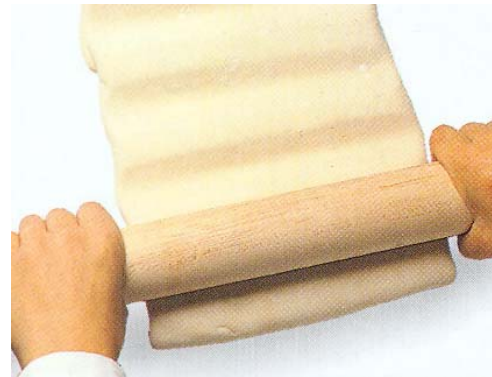
Resim 13: Tur verilmiş hamurun katlanması.



Resim 14: Yarım tur verilmiş hamurun üçe katlanması.



Resim 15: Tam tur verilmiş hamur uçları içe gelecek şekilde kitap gibi (dörde) katlanır.



Resim 16: Hamurun merdane ile açılması.



### **1.8.2. Turlamada Dikkat Edilecek Noktalar**

- Milföy hamurunu yaparken ne kadar çok margarin kullanırsak yapılacak tur sayısı o kadar artar.
- Tatlı, pasta gibi az kabarması gereken ürünlerde iyi sonuç almak için fazladan bir tur yapılmalıdır.
- Verdiğimiz her turdan sonra hamurun üzerine verdiğimiz tur sayısı parmakla işaretlenerek unutulmaması sağlanmalıdır.
- Çalışma sırasında tezgâha fazla un serpilmemelidir.
- Merdaneyi her tarafta kalınlık aynı olacak şekilde kullanınız.

### **1.8.3. Dinlendirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

- Dinlendirme serin bir ortamda yapılmalıdır. Ortam serin değilse buzdolabı kullanılmalıdır.
- Dinlendirme ıslak bez veya ince naylona sarılarak yapılmalıdır. Hamurun üst tabakasının kuruması önlenmelidir.
- Bu aşamada hamuru naylon sarılı olarak buzdolabında bir gün, dondurucuda daha uzun süre bekletebilirsiniz.



## UYGULAMA FAALİYETİ



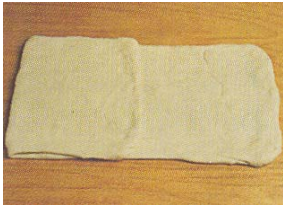

**Milföy (Föyöte) hamuru hazırlayınız.**

**Ölçülü malzeme hazırlayınız.**

- Un 1000 gr.
- Su (Unun su kaldırma kapasitesine göre değişmektedir) 550–600 gr.
- Börek margarini (hamuru yoğururken katmak için) 100 gr.
- Sirke veya limon suyu 20 gr.
- Tuz 25 gr.
- Börek margarini (tur vermek için) 800 gr.

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Verimli çalışınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Çalışma tezgâhı, merdane, elek, kâseler, ölçü kapları, kalıplar, kastrol, kaşık, tencere, bıçak, fırın, kazıyıcı, tepsiler, nemse ve volovan kalıbı, bardak, rende, doğrama tahtası, streç film, buzdolabı
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Unu hazırlayınız. ➤ Eleyerek ölçülü unu hazırlayınız.	➤ Tip 1 sınıfı un önerilmektedir. Kullanılacak unun özlü olması yani, glüten miktarının yüksek olması (% 10- 12) ve suyu kabul etme özelliğinin iyi olması gerekir. ➤ Açma payı ayırınız.
➤ Yağı hazırlayınız.	➤ Özel milföy için üretilmiş böreklik margarinler önerilir. ➤ Eğer tereyağı veya kahvaltılık margarin kullanıyorsanız dinlendirmeleri buzdolabında yapınız.
➤ Diğer gereçleri hazırlayınız. Ölçülü ve uygun sıcaklıkta su hazırlayınız.	➤ Su miktarı, kullanılan unun cins ve kalitesine göre ayarlanmalıdır. İstenilen kıvamda elastik bir hamur elde etmek için, sıcak havalarda soğuk su kullanılabilir.

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ölçülü tuz hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Tuz:</b> Tuz miktarı ürün çeşidine ve kullanılacak margarinin yapısındaki tuz miktarına göre değişir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ölçülü şeker, sirke (veya limon ) hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Şeker:</b> Ürüne tat verir ve hamurun istenen renkte pişmesine katkıda bulunur.</li> <li>➤ İsteğe göre limon veya sirke hamura eklenebilmektedir. Bunlar hamurun tutmasını kolaylaştırır ve özlü olmasını sağlar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Milföy hamuru hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hamur açmak için bir miktar un ayırınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ölçülü unu tezgâha havuz şekli verek yerleştiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Unu tezgâh üzerine eleyiniz, ortasını havuz gibi açınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hamuru yoğurunuz. (Basit hamur hazırlayınız ve özleştirerek yumak haline getiriniz.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Havuza su, tuz ve limon suyu koyarak hamuru 10 dakika elle yoğurunuz. (5 dakika makina ile yoğrulabilir.)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hamuru dinlendiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Özleşme derecesine bakınız ve 10 dk üzerini naylonla örtterek dinlendiriniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hazırlanan elastik hamur yuvarlanıp, üstünden çapraz olarak kesilir.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yağı uygun ısıya getiriniz ve şekillendiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yağ ve hamur oda sıcaklığında olmalıdır.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yağı hamura göre, merdane ile döverek naylon arasında şekillendiriniz. Börek margarini (2 kg'lık bir dilimi) ikiye bölerek, yüksekliği 1,5–2 cm. olacak şekilde yassılaştırınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hamuru açarak şekillendiriniz.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zarf veya dikdörtgen şeklinde</li> </ul>

	açabilirsiniz.
<p>➤ Yağı hamurda kullanınız.</p>	 <p>➤ Yağı hamurun ortasına yerleştiriniz ve hamuru üzerine kapatınız.</p>
<p>➤ Tur veriniz.</p> 	<p>➤ Hamuru 1,5 cm. kalınlığında açınız. Üzerindeki fazla unu alarak üçe katlayınız. (Bu işleme yarım tur denir). Hamurunuzu naylona sararak 20 dk. dinlendiriniz.</p>
<p>➤ Dinlendiriniz.</p> 	<p>➤ Sonra hamuru 90 derece çevirerek kenarlarını kapatınız ve tekrar üçe katlayınız. (Bu işleme ikinci yarım tur denir) Hamurunuzu naylona sararak tekrar 20 dk dinlendiriniz.</p>
	<p>➤ Daha sonra hamura 20 dk. aralıklarla iki yarım tur daha vererek dinlendiriniz. Böylece hamura 6 yarım tur vermiş olacaksınız.</p>
	<p>➤ Hamurumuz yapraklar halinde ayrılmaya ve ürün için parçalanmaya hazırdır. Turlar ürün çeşidine göre çoğaltılıp azaltılabilir.</p>
	<p>➤ Milföy hamurunuzu naylona sarılı olarak buzdolabında bekletiniz.</p> <p>➤ Dondurucuda daha uzun süre bekletebilirsiniz.</p> <p>➤ Son turu ürünü şekillendirmeden hemen önce veriniz.</p>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### Çoktan Seçmeli Test

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1 Milföy hamuru hazırlamada kullanılan margarinin özelliği hangi seçenekte doğru verilmiştir?

- A) Özel böreklik margarin olmalı, sert fakat kolay açılır olmalıdır.
- B) Kahvaltılık margarin olabilir, çünkü yumuşaktır.
- C) Erimiş tereyağı olabilir, sağlıklıdır.
- D) Bitkisel sıvı yağ olabilir yapışmayı önler.

2- Milföy hamuru hazırlamada kullanılan unun özelliği hangi seçenekte doğru verilmiştir?

- A) Kullanılacak unun özlü olması gerekir.
- B) Glüten miktarının yüksek olması gerekir.
- C) Suyu kabul etme özelliğinin iyi olması gerekir.
- D) Yukarıdakilerin hepsi

3- Aşağıdakilerden hangisi milföy hamuru ile hazırlanır?

- A) Su böreği
- B) Çiğ börek
- C) Talaş böreği
- D) Sigara böreği

4- Aşağıdakilerden hangisi milföy hamuru ile hazırlanmaz?

- A) Milföy pasta
- B) Rulo pasta
- C) Nemse baklavası
- D) Volovan

5- Aşağıdaki ifadelerden hangisi yarım turu tanımlar?

- A) Hamurun üçe katlanması
- B) Hamurun dörde katlanması
- C) Hamurun ikiye katlanması
- D) Hamurun çok katlanması

6- Milföy hamuruna en az kaç tur verilmelidir?

- A) 3 tur
- B) 2 tur
- C) 6 tur
- D) 10 tur

### DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

- Milföy hamuru hazırlamak için ön hazırlıkları yapınız.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen.</b>		
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)		
<b>2.Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi</b>		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
<b>3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünün hazır hale getirilmesi</b>		
• Araçları hazırladınız mı?		
• Gereçleri hazırladınız mı?		
• Unu hazırladınız mı?		
• Böreklik yağı yassılarak hazırladınız mı?		
• Diğer gereçleri hazırladınız mı?		
• Hamuru hazırladınız mı?		
• Hamuru dinlendirdiniz mi?		
• Hamuru açarak şekillendirdiniz mi?		
• Ortaya margarin dilimini koydunuz mu?		
• Hamurun kenarlarını üzerine kapatarak dinlenmeye bıraktınız mı?		
• Yeterli tur verdiniz mi?		
• Hazırlanmış hamuru uygun koşullarda sakladınız mı?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5.İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6.Ürünü zamanında hazırladınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.

Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Milföy (Föyöte) hamurundan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde ürünler hazırlayabilmek.

## ARAŞTIRMA

- Milföy hamuru ile hazırlanmış ürünlerin resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.
- Çevrenizdeki pastahane ve işletmelerde gördüğünüz Milföy(Föyöte) hamurundan hazırlanan ürünleri araştırınız.

## 2. MİLFÖY (FÖYÖTE) HAMURUNUN ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

### 2.1. Milföy (Föyöte) Hamurunu-Ürüne Dönüştürme

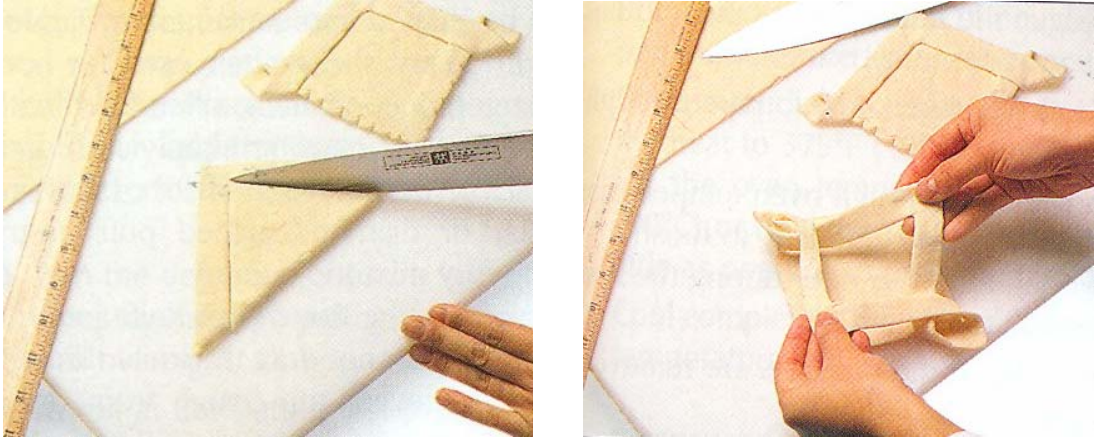
#### 2.1.1. İç ve Dış Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması

- Hazırlanan ürünlerin dışına genellikle yumurta sarısı sürülür. Eğer ürün piştikten sonra birşeyler sürülecekse veya serpiştirilecekse (pudra şeker, margarin, krema gibi) herhangi bir şey sürülmeyebilir.
- Yapılacak ürünün çeşidine göre iç gereçler hazırlanır. Bunlar pasta kreması, marmelatlar, peynirli, kıymalı börek içleri vb. olabilir. Aşağıda ürün örnekleri verilmiştir beraberinde iç ve dış gereç örneklerini de göreceksiniz.
- Milföy hamurundan yapılan bazı ürünler iç gereç konulmadan pişirilir, piştikten sonra iç ve dış gereçlerle ürün hazırlanır. (örneğin Milföy pasta vb. ) Bazı ürünler ise iç ve dış gereçleri ile beraber pişirilir. (örneğin Talaş böreği vb. )

Aşağıda örnek ürünlerin hazırlanışı anlatılırken iç ve dış gereç örneklerini de göreceksiniz.

### 2.1.2. Şekil Verme

- Şekil verilecek hamur ürünün cinsine göre 3–5 mm. inceliğinde açılır. Bıçakla veya (varsa rulo bıçak daha uygun olur) uygun şekillerde ve boyutlarda yavaş ve hafif bastırıp çekerek kesilir
- Kabarmasını istediğimiz ürünlerde (Talaş Böreği gibi) hamurun üzerine bastırılmaz ve çizilmez. Kabarmasını istemediğimiz ürünlerde ise (Milföy Pasta gibi) çatala hamur baştanbaşa delinir.
- Hamura son tur verildikten sonra şekillendirilmesi gerekir. Eğer bekleyecekse buzdolabında bir gün bekleyebilir. Son turu şekillendirme öncesine bırakınız.
- İki üç gün beklerse çürüyebilir o zaman tur vermeden şekillendirmek gerekir.
- Hamuru keserken bıçağı fazla bastırmayınız, varsa rulo bıçak kullanınız.
- Kesip şekillendirdiğiniz hamuru fırına vermeden önce 25–30 dk. dinlendiriniz. (Resim 17–18 )



Resim 17: Hamurun kesilerek şekillendirilmesi.





**Resim 18: Hamurun kalıpla şekillendirilmesi.**

## **2.2. Pişirilmesi**

### **2.2.1. Fırın Isısı ve Pişirme Süresi**

- Ürünler kesinlikle kızgın fırına konulmalıdır, aksi halde hamur pişmeden margarin erir ve hamurun dışına çıkar, ürünümüz kabarmaz.
- İyi hazırlanmış bir Milföy hamuru piştiği sıcaklığının sekiz katı kadar kabarmasıdır. Hamurun kabarmasını margarin katları sağlar.
- Pişirme sona erdiğinde kalan nem buharlaşır ve yapraklanma oluşur.
- Ürünün iyi pişip altın rengi alabilmesi için fırın ısıyı iyi ayarlanmalıdır.
- İçi doldurulmayan hamurlar 230–240 °C’de pişirilir. İçi doldurulan ve tatlı hamurlar ise daha düşük, 215–220 °C’de pişirilmelidir.

### **2.2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

- Eğer fırın yeteri kadar sıcak olmazsa margarin buhar oluşmadan önce erir, ürün az kabarıp, küçük ve az yapraklı olur.
- Fazla sıcaklık ise, yanık ve küçük hacimli ürünler oluşmasına sebep olur.

### **2.2.3. Pişen Üründe Aranılan Nitelikler**

Ürünümüz 6–8 kat kabarmış, altın sarısı renginde, gevrek, iyi pişmiş, tadı ve görünümü hoş gider şekilde olmalıdır. Aslına uygun hazırlanmış olmalıdır. **(Resim 19)**



**Resim 19: İyi pişirilmiş ürünümüz 6–8 kat kabarmış, altın sarısı renginde, gevrek, tadı ve görünümü hoşta gider şekilde olmalıdır.**

### **2.3. Servise Hazırlanması ve Saklanması**

- Böreklerin ilk sıcaklığı geçtikten sonra servis edilmeleri uygun olur. Piştikten sonra börek türü ürünler yarım gün tazeliklerini koruyabilirler. Gün içinde sıcak bekletilebilirler veya ısıtılarak servis edilmeleri mümkün olur ancak çok taze olmadıkları anlaşılır.
- Servis tabaklarında üst üste konulmamaları ve çok fazla dokunulmaması gerekir. Tabaka servise eldiveni ile şeklini bozmamaya dikkat ederek yerleştirilmelidir. (Resim 20)
- Tatlı ürünlerin ise genellikle iç ve dış gereçleri hamur piştikten sonra eklenir soğuk ortamda bekleyebilirler. Bekleme süreleri kullanılan iç ve dış gereçlerin bekleme sürelerine göre değişir. Tuzlu ürünlere göre biraz daha fazla bekleyebilirler.



Resim 20: Servise hazırlanmış ürünler.

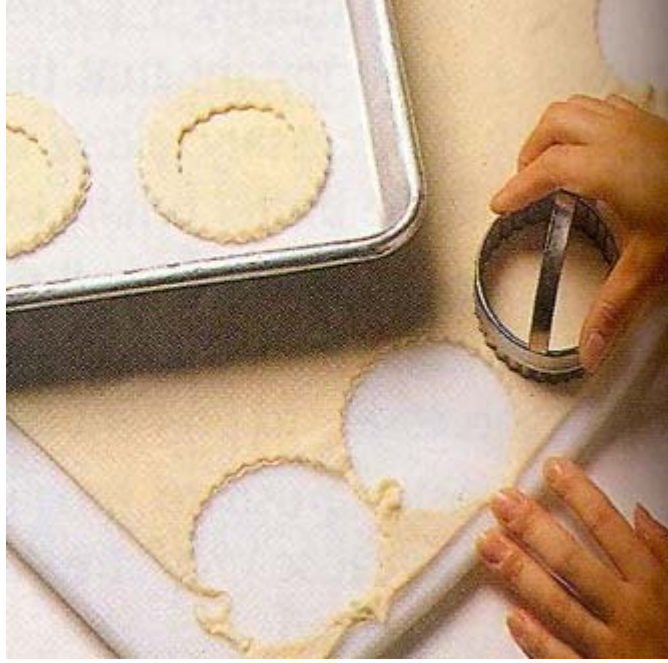
## 2.4. Milföy Hamuru ile Yapılmış Örnek Uygulamalar

### 2.4.1. Vol Au Vent (Volovan)

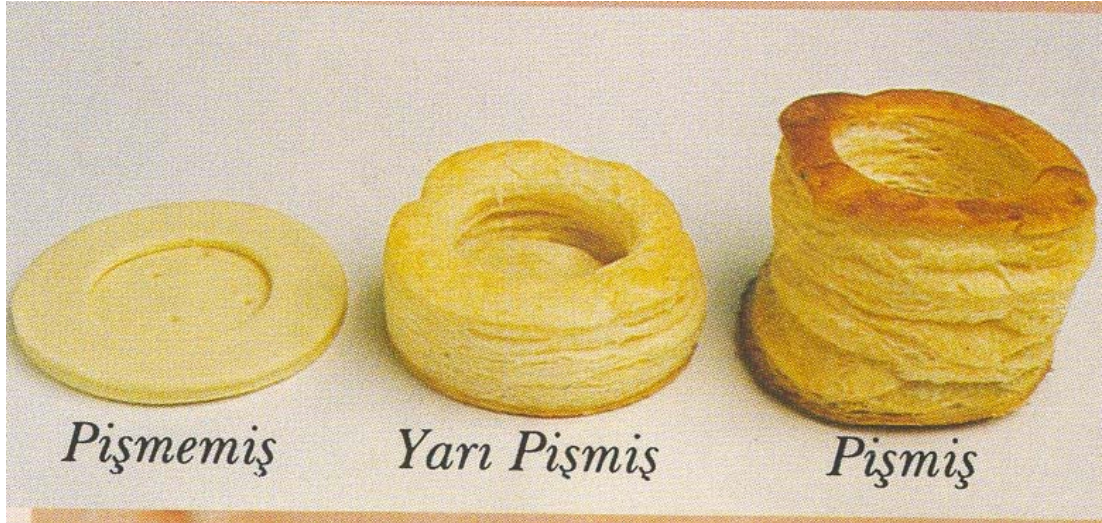
#### Yapılışı

- Milföy hamuru yaklaşık 3 mm. kalınlığında açılır. Ortasından iki parçaya kesilir. Bir parçası kuru olarak bırakılır. Diğer parçasına ise fırça ile su sürülür.
- Önce kuru kısım küçük (kalıp) Kupat ile kesilip orta boşluğu açılır. Kesilen küçük parçalar altı ıslatılmış bir tavaya konulur. ( Bu parçalar daha sonra volovan tamamlandığında üst kısmına oturtulup dekor yapılır. )
- Büyük Kupatla ortası boş olan hamur kesilerek, diğer tarafta fırça ile ıslatılmış hamurun üzerine oturtulup Kupatı basarak kesilir ve parçanın tamamı alınarak altı ıslatılmış başka bir tepsiye konulur. (Resim 21)
- Volavanların şekilsiz olmaması için en az 45 dk dinlendirilmesi gerekir. Fırına atılmadan önce üst bölümüne yumurta sürülür. Ortası boş olan kısma yumurta sürülmez. Bir kaç kez çatal ile vurarak delik açılır. (Resim 22)
- İkiye bölünmüş kürdanlar volavanın 4 tarafına saplanır. 200- 220 °C de fırında pişirilir. Piştikten sonra kürdanlar çıkartılır.
- Küçük parçalarda aynı şekilde en az 45 dk. dinlendirilir. 200- 220 °C de fırında pişirilir.

- Piştikten sonra ıspanaklı, karidesli, patlıcanlı veya peynirli iç çeşitleri ile doldurularak süsleme yapılır. (Resim 23)



**Resim 21: Volovanın kupatlarla kesilmesi.**



**Resim 22: Volovanın pişirilme aşamaları.**



Resim 23: Süslenmiş, içeri doldurulmuş, servise hazırlanmış Volavan rnekleri.

#### 2.4.2. Klasik Milföy pasta (6 kişilik)

➤ **Malzemeler**

- 6 yaprak eşit büyüklükte Milföy hamuru.
- 1 ay bardağı pudra şeker.

➤ **Kreması için**

- ½ Kg. Süt.
- 3 Yumurta sarısı.
- 2 Kahve fincanı un.
- 1 Su bardağı toz şeker.
- 1 Paket vanilya.

➤ **Hazırlanışı**

- Milföy hamurlarını hafif unlanmış zemin üzerinde merdaneyle inceltiniz. Ortadan ikiye kesiniz. Fırın tepsisine diziniz. Fazla kabarmamaları için üzerlerini çatalla deliniz. 200°C ısıtılmış fırında 12- 15 dk. pişiriniz. Fırından çıkarıp ılınmaya bırakınız.
- Kreması için yumurta sarılarını bir kaptaki iyice çırpınız. Un vanilya ve şekeri iyice karıştırdıktan sonra azar azar sütü ve yumurta sarılarını ekleyiniz. Üzerinin kaymak tutmaması için devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriniz.
- Bir adet Milfyn zerine bol krema sürüp üzerini diğer hamurla kapatınız. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayınız. Kremalı Milföylerin zerine bol pudra şekeri serpip servis ediniz.



Resim 24: Servise hazırlanmış klasik Milföy Pasta.

### 2.4.3. Karışık Meyvalı Jalûzi Pasta (4 kişilik)

- **Malzemeler**
  - 4 yaprak Milföy hamuru.
  - 1 çorba kaşığı süt.
  - 1 çorba kaşığı pudra şeker.
- **İçi için**
  - 2 adet elma.
  - 2 adet muz.
  - 1 adet portakal.
  - ½ adet limon.
  - 15 adet üzüm tanesi.
  - 1 çorba kaşığı ceviz.
  - 1 çorba kaşığı kahverengi şeker.
  - 2 çorba kaşığı konyak.
  - 2 çorba kaşığı tereyağı.
  - 3 çorba kaşığı süt.

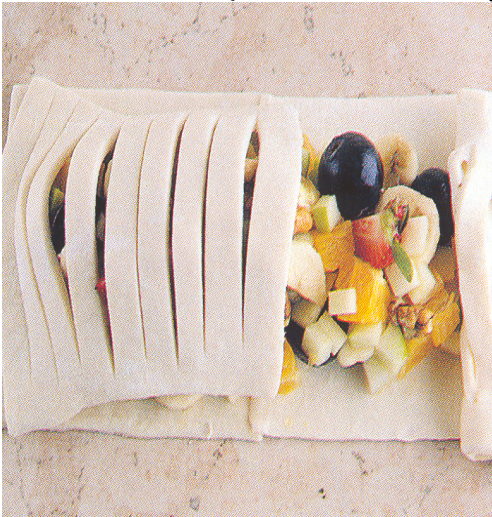
➤ **Hazırlanışı**

- Elma ve muzu :soyduktan sonra küçük küpler şeklinde doğrayınız, üzümünü ikiye bölünüz. Elma, muz ve üzümü bir kâseye koyup kararmamaları için üzerlerine limon suyu sıkınız.
- Limon ve portakalın kabuğu rendelendikten sonra suyunu sıkınız. Renelenmiş kabuk ve suyu kâsedeki meyve karışımına ekleyiniz.
- Ceviz, şeker ve konyağı meyvelere ekleyip iyice karıştırınız. Tereyağını eritip karışıma ekleyiniz.
- İki yaprak milföyü kenarları üst üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Üzerine kenardan bir parmak içeride olacak şekilde meyveli içi yayınız.



**Resim 25: Karışık meyvalı jalüzi pasta hazırlama aşamaları.**

- Kalan hamurların üzerini suyla hafifçe nemlendiriniz. Ortadan uzunlamasına ikiye katlayınız. Açık kenarlardan 1 parmak pay bırakarak, kapalı kenarlara doğru bir parmak genişliğinde kesikler yapınız. ( Kestiğiniz hamur açılınca jalüzi şeklini alacaktır. )
- Jalüzi şeklindeki hamuru meyveli hamurun üzerine kapatınız.



**Resim 26: Karışık Meyvalı Jalüzi Pasta hazırlama aşamaları ve pişmiş görünümü.**

- Kenarlardan bastırarak yapıştırınız.
- Üzerine fırçayla süt sürünüz ve pudra şekerin yarısını serpiniz. Karışık meyveli jalüzi pastayı 220 °C fırında üzeri kızarana kadar 15 20 dk. pişiriniz.
- Pasta soğuduktan sonra üzerine kalan pudra şekerini serpiniz, dilimleyerek servis yapınız.

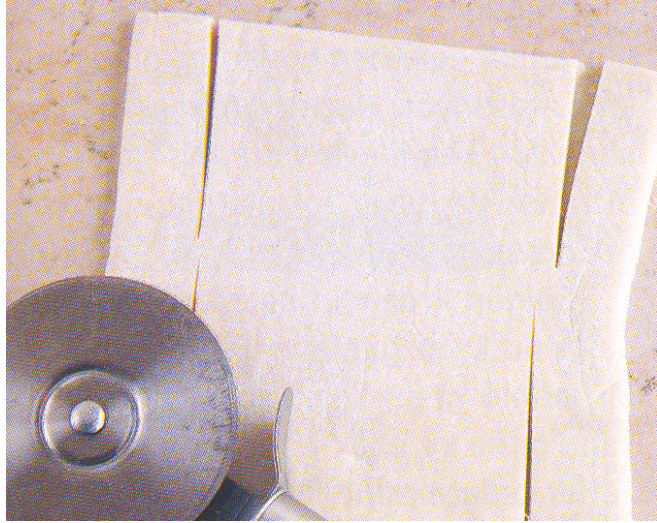
#### 2.4.4. Elmalı Milföy Sepeti (4 kişilik)

##### ➤ Malzemeler

- 4 yaprak Milföy hamuru.
- 5 adet orta boy elma.
- 1/2 limon.
- 1 çorba kaşığı süt.
- Pudra şeker.

##### ➤ Hazırlanışı

- Elmaların kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayınız. Kararmaması için üzerine limon suyu sıkınız.
- Hamuru tezgâh üzerine koyunuz. Hamurun iki kenarını ortada üç parmak yer kalacak şekilde 1 cm eninde kesiniz. Kestiğiniz alt ve üst parçaların uçlarını ortada bir kâse oluşturacak şekilde birbirine yapıştırınız.



Resim 27: Elmalı Milföy Sepeti hazırlama aşamaları.

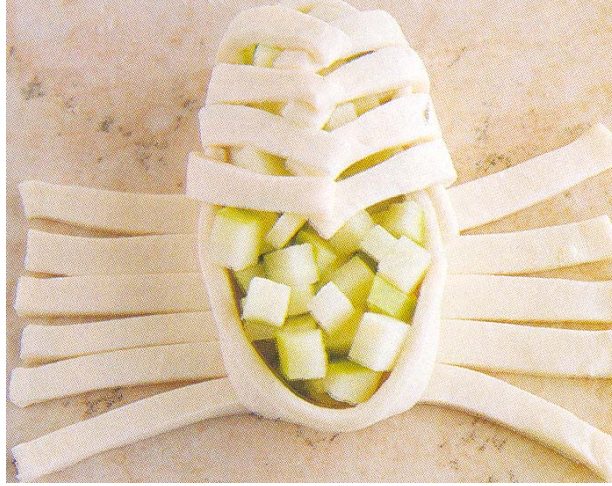
- Hamurun kâse dışında kalan kenarlarını, iki tarafıda eşit olacak şekilde yarım parmak eninde şeritler halinde kesiniz.





**Resim 28: Elmalı milföy sepeti hazırlama aşamaları.**

- Hamur kâsesinin içine hazırladığımız elmadan bir miktar koyunuz. Kâsenin kenarındaki şeritleri bir sağ, bir sol olmak üzere çapraz olarak sırayla kâsenin üzerine kapatınız. Diğer hamurları da bu şekilde hazırladıktan sonra üzerlerine fırçayla süt sürünüz.



**Resim 29: Elmalı Milföy Sepeti hazırlama aşamaları.**

- 220 °C fırında üzeri kabarıp, kızarana kadar 15 20 dk. pişiriniz.
- Ilıklaştıktan sonra üzerine pudra şakeri serpip servis yapınız.



**Resim 30: Elmalı Milföy Sepeti pişmiş ve servis edilmeye hazır.**

## UYGULAMA FAALİYETİ

- Hazırladığınız Milföy hamuru ile sınıfınızdaki veya grubunuzdaki arkadaşlarınızla anlaşarak farklı ürünler çalışınız, böylece daha fazla ürün çeşidini tanımış olursunuz.
- Yapacağınız ürün çeşidine karar veriniz, iç ve dış malzemelerini hazır bulundurunuz.

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Verimli çalışınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uyunuz</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlayacağınız ürün çeşidine göre araçlarınızı hazırlayınız. (Kalıp, bıçak, tepsi vb.)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçleri hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Milföy hamurumuzu önceki faaliyette hazırlamıştık. Yapacağınız ürüne göre iç ve dış gereçleri hazırlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İç ve dış gereçleri hazırlayınız ve kullanınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yapacağınız ürüne göre iç ve dış gereçleri hazırlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Milföy hamurun son turu veriniz.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ürünün özelliğine göre fırın sıcaklığını ayarlayınız ve fırını ısıtınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İçi doldurulmayan hamurlar 230–240 °C’de pişirilir. İçi doldurulan ve tatlı hamurlar ise daha düşük, 215–220 °C’de pişirilmelidir.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Şekil veriniz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ürününüzü şekillendiriniz, iç ve dış gereçlerinizi kullanarak pişirmeye hazır hale getiriniz. (Örnek: Talaş böreği)</li><li>➤ Yapacağınız ürüne göre iç ve dış gereçleri ürün piştikten sonra kullanmanız gerekiyorsa, gereçleri muhafaza ediniz. (Örnek: Milföy pasta, Volovan gibi )</li><li>➤ Kesip şekillendirdiğiniz hamuru fırına vermeden önce 25–30 dk. dinlendiriniz, sonra pişiriniz</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eğer fırın yeteri kadar sıcak olmazsa margarin buhar oluşmadan önce erir, ürün az kabarır, küçük ve az yapraklı olur.</li> <li>➤ Fazla sıcaklık ise, yanık ve küçük hacimli ürünler oluşmasına sebep olur.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ürünün özelliğine göre gerekiyorsa iç ve dış gereçlerle ürününüzü servise hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ürünümüz 6–8 kat kabarmış, altın sarısı renginde, gevrek, iyi pişmiş, tadı ve görünümü hoşta gider şekilde olmalıdır.</li> <li>➤ Aslına uygun hazırlanmış olmalıdır.</li> <li>➤ Tatlı ürünlerin ise genellikle iç ve dış gereçleri hamur piştikten sonra eklenir soğuk ortamda bekleyebilir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servise hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servis tabaklarında üst üste konulmamaları ve çok fazla dokunulmaması gerekir. Tabağa servis eldiveni ile şeklini bozmamaya dikkat ederek yerleştirilmelidir.</li> <li>➤ Böreklerin ilk sıcaklığı geçtikten sonra servis edilmeleri uygun olur.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saklayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piştikten sonra börek türü ürünler yarım gün tazeliklerini koruyabilirler.</li> <li>➤ Gün içinde sıcak bekletilebilirler veya ısıtılarak servis edilmeleri mümkün olur ancak çok taze olmadıkları anlaşılır. Bekleme süreleri kullanılan iç ve dış gereçlerin bekleme sürelerine göre değişir.</li> <li>➤ Tatlı ürünler tuzlu ürünlere göre daha uzun süre bekleyebilir.</li> <li>➤ Ancak yarım gün tazeliklerini koruyabilir.</li> </ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

### Çoktan Seçmeli Test.

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1- Milföy hamuru fırında kaç derecede pişirilir?  
A) 230–240 °C’de . C) 300–350°C’de.  
B) 100–150°C’de . D) 50–100°C’de.
- 2- Milföy hamuru Soğuk fırına neden konulmaz?  
A) Kabarmaz . C) İyi pişmez.  
B) Yağını bırakır. D) Yukarıdakilerin hepsi.
- 3- Kabarmasını istediğimiz milföy hamuruna hangi işlem uygulanır?  
A) Çatalla delinir.  
B) Hiçbir şekilde delinmez.  
C) Yumurta sürülür.  
D) Yağ sürülür.
- 4- Kabarmasını istemediğimiz Milföy hamuruna hangi işlem uygulanır?  
A) Çatalla delinir.  
B) Hiçbir şekilde delinmez.  
C) Yumurta sürülür.  
D) Yağ sürülür.
- 5- Pişen üründe hangi özellikler aranır?  
A) 7–8 kat kabarmış olmalıdır.  
B) Altın sarısı renğinde olmalıdır.  
C) Gevrek, iyi pişmiş.  
D) Yukarıdakilerin hepsi.
- 6- Pişen ürünün saklama süresi ne kadar olmalıdır?  
A) Bir hafta saklanabilir.  
B) Bir gün saklanabilir.  
C) Hemen servis edilmelidir.  
D) Yukarıdakilerin hepsi.

### DEĞERLENDİRME.

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

- Milföy hamuru ile ürün hazırlayınız.

	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen</b>		
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)		
<b>2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi</b>		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
<b>3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünün hazır hale getirilmesi.</b>		
• Araçları hazırladınız mı?		
• İç ve dış gereçleri hazırladınız mı?		
• Milföy hamuruna son turu verdiniz mi?		
• Ürünün özelliğine göre fırın sıcaklığını ayarlayarak, fırını ısıttınız mı?		
• Şekil verdiniz mi?		
• İç ve dış gereçleri kullandınız mı?		
• Ürünün özelliğine göre pişirdiniz mi?		
• Ürünün özelliğine göre iç ve dış gereçlerle ürününüzü servise hazır hale getirdiniz mi?		
• Servise kadar uygun şartlarda beklettiniz mi?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında hazırladınız mı?		

Sevgili Öğrenci;

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	A
S.2.	D
S.3.	C
S.4.	B
S.5.	A
S.6.	C

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	A
S.2.	D
S.3.	B
S.4.	A
S.5.	D
S.6.	C

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## YETERLİK ÖLÇME

Milföy hamuru modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.



# KAYNAKLAR

- **Afiyetle Dergisi**, Sayı 16, Haziran, 1998, Bir Numara yayıncılık AŞ, İstanbul
- GÜRMAN, Ülker, **Yemek Pişirme Tek. Ve Uygulaması**, 2 MEB Yayınları, İstanbul 2003
- TÜRKAN, Cemal, **Mutfak Teknolojisi, UBF FOODSOLİTİONS**
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**
- USTA, Necip, **Fransız Pasta Sanatı, Nadir Basımevi 1979**
- USTA, Necip, **TürkTatlı Sanatı, Nadir Basımevi 1979**
- KUNT, Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayınları İstanbul 2004
- LABENSKY, r. Sarah - HAUSE, m. alan, **oncooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION
- UNİPRO, Pastacıdan Pastacıya, Milföy, İstanbul
- ÖZKÖK, Esmâ, **Yayınlanmamış Ders Notları.**