T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLAR

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 ii
GİRİŞ 1
ÖĞRENME FAALİYETİ–1 3
1. MALZEME SEÇİLMESİ, ÖN HAZIRLIĞIN YAPILMASI BASİT HAMURLARLA ÜRÜN HAZIRLAMA 3
1.1. Özleştirilerek Yapılan Hamurlar 3
1.1.1. Tanımı 3
1.1.2. Özleştirilerek Yapılan Hamur Çeşitleri 4
1.2. Türk Mutfağında Yeri ve Önemi 9
1.3. Ürün Çeşitleri 9
1.3.1. Börekler 9
1.4. Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar ve Özellikleri 14
1.5. Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler ve Özellikleri 15
1.5.1. Un 15
1.5.2. Tuz 15
1.5.3. Yumurta 15
1.5.4. Su 15
1. 6. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar 16
1.6.1. Yoğurmanın Önemi 16
1.6.2. Hamurun Sertliği 16
1.6.3. Hamuru Dinlendirmenin Önemi 16
1.7. Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktalar 16
1.8. Nişastanın Kullanılması 17
1.9. İç Gereçlerin Hazırlanması ve Şekil Verilmesi 17
1.9.1. Börek Yapımında Kullanılanlar 17
1.10. Ürünün Pişirilmesi 22
1.10.1 Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar 23
UYGULAMA FAALİYETİ I 24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 26
ÖĞRENME FAALİYETİ–2 28
2. TATLI HAZIRLAMADA KULLANILAN ÖZLEŞTİRİLEREK HAMURLAR 28
2.1. Özleştirilerek Yapılan Hamurlarla Hazırlanan Tatlılar 28
2.2. Tatlıların Yapımında Kullanılan İç Gereçler 31
2.2.1. Cevizli, Fıstıklı İç 31
2.2.2. Kaymaklı İç (irmikli) 31
2.2.3. Kaymaklı İç (Pirinç unlu) 32
2.2.4. Diğerleri 32
2.3. Pişen Üründe Aranan Özellikler 33
2.4. Şurup Kullanmada Dikkat Edilecek Noktalar 33
2.5. Süsleme ve Servise Hazırlama 33
2.6. Saklama 34
UYGULAMA FAALİYETİ 2 35
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 36
MODÜL DEĞERLENDİRME 38
CEVAP ANAHTARLARI 40
KAYNAKLAR 41

AÇIKLAMALAR

MODÜLÜN KODU	**811ORK064**
ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Pastacılık-Aşçılık**
MODÜLÜN ADI	**Özleştirilerek Yapılan Hamurlar**
MODÜLÜN TANIMI	Özleştirilerek yapılan hamurlara ait konuların işlendiği bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖNKOŞUL	Krema-Sos ve Şuruplar modülünü başarmış olmak
YETERLİK	Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç:** Uygun mutfak ortamı sağlandığında; tekniğine uygun olarak özleştirilerek yapılan hamurları hazırlayarak ürüne dönüştürebileceksiniz. **Amaçlar:** ➢ Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlayarak istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde basit hamurdan ürünler hazırlayabileceksiniz. ➢ Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlayarak istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde ürün çeşitleri hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Çalışma tezgâhı, terazi, tepsiler, kazıyıcı, elek, ocak, tava, tencere, mutfak robotu, oklava, merdane, fırını
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her faaliyetten sonra, verilen ölçme araçlarıyla kazandığınız bilgileri ölçerek kendinizi değerlendirebileceksiniz. Öğretmen, modül sonunda size ölçme aracı (test, çoktan seçmeli vb) uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Hamur işlerinin, Türk mutfağının temel direklerinden biri olduğunu biliyoruz. Kıyma, peynir, patates, ıspanak, patlıcan, zeytin kısacası her çeşit malzemeyle yapılabilecek börekler, gözlemeler, ekmekler, mantılar ve tatlılar damak tadımızın vazgeçilmezleri arasında yer alır.

Hamur işlerinin ana malzemelerinin ucuz olması da göz önünde tutulması gereken önemli bir avantajdır. Hamur işi yemeklerin böylesine gözde olmasının bir başka nedeni ise, bu modülde açıkça belirtilmiş olan bazı teknik konulara dikkat edilmesi halinde, kolay hazırlanabilmeleridir.

Hamurlarda hamuru iyi uygulamak kadar, malzeme seçimini, ölçülerini doğru bilmek ve yapmak da önemlidir.

Hamurlar hors d'oeuvre (ordövr) den tatlıya kadar mönünün her basamağında tabaklarımızı süslerler. Bütün hamur çeşitleri otel mutfağında, pastanelerde, börek ve tatlı imalathanelerinde, evlerde yapılıp sunulmaktadır. Bu nedenle öğrenilenlerin uygulanması açısından her türlü çalışma olanağını bulabileceğiniz yerler bulunmaktadır.

Bu modül sonunda edineceğiniz bilgi ve beceriler ile özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlayıp sunabileceksiniz. Ayrıca çeşitli işletmelerin istediği kalifiye eleman özelliği kazanarak iş bulma şansınızı artıracak, kendinize ve ülke ekonomisine katkıda bulunabileceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlayarak istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde basit hamurdan ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bildiğiniz hamur çeşitlerini sıralayarak farklarını araştırınız.
- Çeşitli hamurlarda kullanılan malzemeleri araştırınız.
- Çevrenizde yufka ve basit hamurların nasıl incelendiğini araştırınız.

1. MALZEME SEÇİLMESİ, ÖN HAZIRLIĞIN YAPILMASI BASİT HAMURLARLA ÜRÜN HAZIRLAMA

1.1. Özleştirilerek Yapılan Hamurlar

1.1.1. Tanımı

Özleştirilerek yapılan hamurlar çeşitli ürünlerin yapımında kullanıldığı gibi diğer bazı hamurların yapımında da temel yöntemdir.

Özleştirilerek yapılan hamurlar katı ve sert hamurlardır. Katı ve sert hamur yoğrularak yapılır. Bu tür hamurları diğerlerinden ayıran özellik, yoğrulmaları az sıvı istemeleridir. Sıvı miktarının unun % ağırlığı üzerinden hesaplandığı düşünülürse özleştirilerek yapılan hamurlarda sıvı miktarı % 17–27 arasında değişmektedir. Sıvı miktarındaki yüzde değişikliğini belirleyen faktörler yapılan ürünün kullanılacak malzeme cinsi ve miktarı, unun cinsi ve kalitesidir.

Bu hamurlar katmerli veya katmersiz yapılabilir. Katmerli hamurlar tuz konulmadan hazırlanırsa çeşitli tatlı ve pasta yapımında da kullanılırlar.

1.1.2. Özleştirilerek Yapılan Hamur Çeşitleri

Resim 1. 1:Basit hamurlardan yapılmış bazlama

- **Basit hamur**

Un, su, tuzdan oluşur. Ufak tefek başka ilaveler yapılabilir. Ancak esas maddeleri un, su ve tuzdur. Unların su kaldırma oranları farklı olabilir. Her ihtimale karşı başlangıç aşamasında dikkat edilirse biraz anlaşılabilir.

- **Anahtar Ölçü**

  - 1 kg un
  - 500 g su
  - 20–25 g tuz

Yöresel farklılıklar dikkate alındığında bazı yörelerde sert hamurlara da yağ konduğu görülmektedir. (Arzuya göre 50–100 g sıvı veya tereyağı konulabilir)

- **Yapılışı**

  - Un elenir, ortası açılır. Tuz una serpilir.
  - Ortaya su yavaş yavaş konulup etraftan un alınarak bulamaç haline getirilir.
  - Akıcılığı geçince diğer unlarla karıştırılıp ovulur. Hamur haline getirilir.
  - Bu arada unun durumuna göre su eksik olabilir, gereken su azar azar yedirilerek istenilen yumuşaklık elde edilir.
  - Dinlendirilir ve kullanılır.

- **Kullanıldığı yerler**

  - Yufka ekmek, açma, gözleme, çiğ börek,
  - Yağlı hamur hazırlanmasında bazen yumurta da eklenir (Puf böreği, alt-üst böreği, Sarıyer böreği, mekik böreği, talaş kebabı, sigara böreği),
  - Yaprak hamuru hazırlanmasında,
  - Bazlama, hazır yufka,
  - Sıkma, sıkmaç,
  - Kesme veya dökme tel kadayıf hamurunda kullanılır.

Resim 1. 2: Basit hamurdan yapılmış gözleme

- **Yumurtalı hamurlar**

Un, yumurta, tuz ve az sudan oluşur.

- **Anahtar ölçü**

  - 200 g un için bir yumurtadır.
  - İstenirse her 100 g un için bir yumurta kullanılır.Yumurta sayısı artırılmışsa; 100 g un için bir yumurta ölçüsü kullanılırsa su ölçüsü bir yemek kaşığına düşer.
  - 1/2 su bardağı veya ¾ su bardağı su ilave edilir. Yörelere göre su yerine süt kullanılabilir.
  - Tuz ölçümü 1 kg un için 15-20 g yani bir yemek kaşığı dolusudur.
  - Bazen l kg un için 50 g sıvı yağ kullanılabilir.

- **Yapılışı**

  - Un elenir. Ortası yuvarlak açılır. Etrafına tuz serpilir.
  - Yumurtalar kırılarak ortasına konur.

- Sıvı yağ ve 2–3 yemek kaşığı su eklenir ve yumurtalar karıştırılır, ortadan yanlara doğru, içine un alınarak yumurtaların unla da karışması sağlanır. Gerektikçe azar azar su eklenir.
- Çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlanır.
- Yoğurma işlemi sonrasında hamur bıçakla kesilerek bakılır, şayet gözenekler var ise yoğurmaya devam edilir. Yoksa sıkıca sarılarak serince bir yerde 1–2 saat dinlendirilir. Hamurumuz kullanılmaya hazırdır.

- Kullanıldığı yerler

  - Ev eriştesi, makarna, şehriye
  - Su böreği
  - Mantı
  - Tatar Böreği (iç peynirli ise piruhi)
  - Ravioli (İtalyan mantısı)
  - Cannelloni
  - Baklava

Resim 1. 3: İtalyan mantısı Ravioli hazırlanışı

➢ Yağlı hamur

Yağlı hamurlar un, tuz, su, yumurta ve yağdan oluşur.

- **Anahtar Ölçü**

  - 500 g un
  - 2 adet yumurta (isteğe bağlı olarak kullanılır.)
  - ½ yemek kaşığı tuz
  - 1 su bardağı su
  - 300 g tereyağı veya margarin

- **Yapılışı**

  - Un elenir. Tuz una serpilir. Ortası açılır, yumurta kırılır. Suyun ¾ ‘ü ilave edilip yumurta ile karıştırılır. Ortadan dışarı doğru un alınarak

bulamaç haline getirilir. Daha sonra unun tamamı karıştırılarak hamur yoğrulmaya başlanır. Kıvam yeterli ise su ilave edilmez. Ancak kıvam istenilen düzeyde değilse su ilave edilir. Hamur kesilir. Gözenek kalmadıysa yoğurma işi tamamlanır. Hamur serin bir yerde nemli bir bez altında 30 dakika dinlendirilir.

- Ölçülü yağ eritilerek devamlı karıştırılarak soğutulur. Hafif donma durumuna gelince bırakılır.
- Dinlenmiş olan hamur her tarafı aynı kalınlıkta 7–8 cm çapında silindir şekline getirilerek, 6–7 eşit parçaya kesilir. Kesilen yanlar alta ve üste getirilerek düzeltilir ve beze yapılır.
- Her bir parça 25-30 cm çapında düzgün daire şeklinde açılır. Hafif donmuş olan yağ 6–7 parçaya eşit olarak dağıtılır. Açılan hamurlara sürülür. Yağlanmış hamurlar üst üste konur. En üstteki hamur yağlanmaz. Hamurlar nemli bir bez örtülerek serin yerde dinlendirilir. Dinlenmiş hamurlar tekrar açılarak gerekli ürünlerin yapımında kullanılır.

- Yağlı hamurların diğer yapım şekilleri

  - Yoğrulmuş hamur yuvarlak açılır. Üzerine hazırlanmış yağ sürülür.
  - Ortada boşluk kalacak şekilde kenarlardan ortaya doğru 8 eşit dilim kesiniz.
  - Dilimleri ortaya doğru üst üste gelecek şekilde katlayınız. Islak bez altında buzdolabında dinlendiriniz. Aynı şekilde tekrar açarak puf böreği vb hazırlamada kullanabilirsiniz.
  - Sarıyer böreği gibi börekleri yaparken, hamur açıldıktan sonra tekrar yağlanır, bohça şeklinde katlanır. Sıvı yağ ile yağlandıktan sonra çok ince açılır, kullanılır. Bu hamurlara katmerli hamur, gözleme hamuru gibi isimler de verilir.

- **Kullanıldığı yerler**

  - Puf böreği, çiğ börek,
  - Sarıyer, mekik ve benzeri böreklerde,
  - Talaş kebabında,
  - Mini sigara böreklerinde kullanılır.

Resim 1. 4: Basit hamurdan yapılmış çiğ börek

➢ Yaprak hamuru

Uluslar arası adı milföy hamurudur. Hemen hemen tüm mutfaklarda kullanılan hamur türüdür. Açılma şekli nedeniyle diğerlerinden ayrılır. Esas yapısını özleştirilerek yapılan basit hamur oluşturur. Daha sonra yağla açılarak hazırlanır. Yaprak hamurunda kullanılan yağın tereyağ olması gerekir. Ancak ekonomik koşullar nedeniyle margarin kullanılır hale gelmiştir. Kullanılacak margarinlerin doymuş yağ asitlerinden zengin olanları yani daha sert olanları tercih edilmelidir. Kullanılacak unun randımanından şüphe ediliyorsa bir miktar limon suyu kullanılarak hamur daha kolay hazırlanabilir duruma getirilir. Yaprak (milföy) hamurunu daha sonraki modüllerde göreceksiniz.

- **Kullanıldığı yerler**
  - Talaş kebabı vb. yerlerde
  - Peynirli, kıymalı böreklerin hazırlanmasında
  - Çeşitli payların yapılmasında
  - Vol-au-vent (vol a van) yapımında kullanılır.

Resim 1. 5: Yaprak hamurlarından hazırlanmış vol-au- vent (vol a van)

1.2. Türk Mutfağında Yeri ve Önemi

Özleştirilerek yapılan hamurlara Türk mutfağında oldukça fazla yer verilir. Yöresel olarak baktığımızda yufka ekmek yapımı ve ekmek olarak tüketilmesi başta İç Anadolu bölgesi olmak üzere diğer bölgelerimizde de görülmektedir. Ev makarnası yine özleştirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan bir üründür. Halen geleneksel yemek kültürümüzde yer almaktadır. Tandırlarda saç üzerinde yapılan gözlemenin tadına doyum olmaz. Bu uygulamalar şimdi lüks otellerde elektrikli saçlar üzerinde yapılarak konuklara sunulmaktadır. Ev mutfaklarında ve otellerde yemek hizmeti veren tüm kuruluşlarda mantının, çiğ böreğin ve puf böreğinin yapımı oldukça yaygındır. Özellikle mantı Türk mutfağının vazgeçilmez yemeklerinden biri olmuştur. İçindeki harç malzemesi değiştirilerek değişik mantı çeşitleri sunulmaktadır. Beş yıldızlı otellerde Türk Mutfağı için ayrı bir gece düzenlenerek özleştirilerek yapılan hamurlardan çok çeşitli ürünler yapılmakta ve gelen konukların beğenisine sunulmaktadır.

Özleştirilerek yapılan hamurlardan su böreği ve baklava ise başlı başına bir marifetle yapılmaktadır. Baklavalarımız yöresel olarak zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Geçmişten günümüze taşınan bayramlarımızın tatlısız olmayacağını düşünürsek, baklavanın da bunda önemli bir paya sahip olduğunu unutmamak gerekir. Her zaman Türk mutfağının olmazsa olmaz tatlıları arasındadır.

1.3. Ürün Çeşitleri

1.3.1. Börekler

- **Tatar Böreği**

- **Malzemesi**

Harcı için;
250 g kıyma
¼ bağ kıyılmış maydanoz
1 adet orta boy soğan
Tuz (yarım tatlı kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
1.5 çorba kaşığı su

- **Hamuru için**

2.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1.5 su bardağından biraz az su.

Servis malzemeleri

350 g yoğurt
50 g margarin
Kuru nane, toz kırmızıbiber

Resim 1. 6: Tatar böreği

- **Yapılışı**

  - Soğanı rendeleyiniz
  - Harcı hazırlamak için kıyma, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırınız.
  - Sarımsağı dövünüz. Dövdüğünüz sarımsağı, yoğurdun içine katınız iyice çırpınız.
  - Unun ortasını havuz biçiminde açıp suyu ve tuzu koyun. Hamuru yoğurunuz. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendiriniz.
  - Dinlendirdiğiniz hamuru dört eşit parçaya ayırın ve her ayırdığınız parçayı yuvarlayın. Her bir parçanın üzerine un serperek yaklaşık 40 cm çapında, 3mm kalınlığında bir yufka açınız.
  - Bu hazırladığınız yufkalardan 6 x 6 cm boyutunda parçalar kesin. Kesilen parçaların ortasına hazırladığınız kıymalı harçtan yeterli miktarda yerleştirin. Muska şeklinde kenarlarından bastırarak kapatın.
  - Bir tencereye tuzlu su koyup kaynatın ve börekleri hafif diri kalacak biçimde 12–15 dakika haşlayınız. Delikli kevgir ile sularını iyice süzerek önceden ısıtılmış çukur tabaklara alınız.
  - Üzerlerine hazırladığınız yoğurtlu sosu dökünüz.
  - Margarini bir tavada eritin ve içerisine kuru nane ve toz kırmızıbiber katarak bir miktar kavurun ve hazırladığınız bu sosu böreklerin üzerindeki yoğurt sosunun üzerine dökerek sıcak servis yapın.

➢ **Peynirli puf böreği**

Resim 1. 7: Peynirli puf böreği

- **Malzemesi** **Kızartmak için**

1 adet yumurta
2 su bardağı ayçiçek yağı
6 çorba kaşığı yoğurt
l çay kaşığı kabartma tozu
l çay kaşığı sirke
3 çorba kaşığı sıvı yağ, Un
Peynir, maydanoz.

- **Yapılışı**

  - Unu eleyiniz ve ortasını havuz gibi açınız. Yumurtayı, yoğurdu, kabartma tozunu ve sirkeyi katın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediniz.

Resim 1.8: Unun ortasını açınız.

Resim 1.9: Malzemeyi katarak karıştırınız.

- Cevizden büyük bezeler yapın. 15 cm.lik yuvarlakları merdane ile açın.

Resim 1.10: İyice yoğurunuz

Resim 1.11: Küçük parçalara bölünüz.

- Biraz sıvı yağ sürünüz. 5 adet yuvarlağı üst üste serin. Yufka büyüklüğünde açınız.

Resim 1.12: Merdane ile açınız

Resim 1.13: Oklava ile yufka haline getiriniz.

- Harcı yerleştiriniz. Kapatmak için harcın önünde 4 cm pay bırakınız. Katlama payını harcın üzerinden aşırtıp kapatınız. Hamur keseceği (rulet) ile 4' cm lik payın sonundan yarım ay biçiminde kesiniz. Hamurun geri kalanına aynı işlemi uygulayınız.

Resim 1.14: Börek içlerini diziniz

Resim 1.15:Yufkayla kapatıp kesiniz.

- Puf böreklerini un serpilmiş bir tepsiye yerleştiriniz.
- Börekleri 2–3 dakika ayçiçek yağında kızartınız. Yağını süzdürerek servis yapınız.

➢ **Mekik böreği**

Resim 1. 16: Mekik böreği

- **Malzemesi**

4 su bardağı un
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Yeterince su, tuz
1 paket margarin
1 adet yumurtanın sarısı

Yeterince beyaz peynir
1 çorba kaşığı haşhaş
½ demet maydanoz

Resim 1.17: Mekik böreğinin hazırlanışı

- **Yapılışı**

  - Unu eleyiniz, ortasını havuz biçiminde açınız. 2 yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı sıvı yağ ve azar azar su ve tuz ekleyiniz. Özlü bir hamur olana kadar yoğurunuz.
  - Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika dinlendiriniz.
  - Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopartıp beze yapınız. Unlu bir zeminde her bezeyi mantı hamuru kalınlığında açınız. Erimiş margarini yufkaların üzerine bir fırça yardımıyla sürünüz ve bohça şeklinde katlayınız. Hamur bohçalarını 5 dakika buzlukta bekletiniz.
  - Buzluktan çıkardıktan sonra bir merdane ile açınız. Tekrar yağlayıp hepsini bohça gibi katlayınız. Yeniden buzluğa yerleştiriniz. Bu işlemi 3 kez tekrarlayınız.
  - Peyniri bir çatal ile ezin. İçine 2 adet yumurtanın akını ve ince kıyılmış maydanozu ekleyiniz.
  - Buzluktan çıkardığınız hamur bohçalarını mantı hamuru kalınlığında tekrar açınız. Bir bıçak ile üçgen parçalar kesiniz.
  - Her parçanın geniş kenarına peynirli içten bir miktar koyarak yuvarlayıp sarınız. Yağlanmış tepsiye dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürünüz ve haşhaşı serpiniz.
  - Orta ısılı önceden ısıtılmış fırında pişiriniz ve servis yapınız.

- **Sigara böreği**

  - **Malzemeler**

5 su bardağı un
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Bir miktar su

Harcı için
1 ölçü istenilen harç
Kızartmak için sıvı yağ

  - **Yapılışı**

    - Unu eleyin, ortasını havuz biçiminde açın. 3 adet yumurta, tuz ve azar azar su ekleyiniz. Özlü bir hamur olana kadar yoğurunuz.
    - Nemli bir bez altında 30 dakika dinlendiriniz.
    - İnce bir şekilde aç, ılıtılmış yağ sürünüz, iki ucu ortada birbirine değecek şekilde katlayınız. Diğer uçları da ortada birbirine değecek şekilde katlayınız, oklava ile düzeltiniz, ikiye kesiniz. Ucundan iç koyunuz, sigara şeklinde sarınız, kestikten sonra kızartınız.

1.4. Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar ve Özellikleri

Özleştirilerek yapılan hamurlarda kullanılan araçlar hazırlamada, pişirmede, saklama ve serviste kullanılanlar olarak sınıflandırılabilir.

- Hazırlama aşamasında çeşitli boy tencerelerden, tavalardan, terazi ve ölçme kapları, çatal kaşık, bıçak, hamur tahtası, oklava, merdane, fırçalar, kesme ve pişirme kalıplarından araç olarak yararlanılmaktadır.

- Pişirmede ise ocak, fırın, ızgara ve saçlar kullanılmaktadır. Bu araçlar elektrik gücü veya çeşitli yakıtlarla çalışmaktadırlar.

- Muhafazada kullanılan araçlar ise buzdolapları ve derin dondurucudardır. Değişik özelliklere, şekillere ve ebatlara sahiptirler.

- Serviste kullanılanlar; servis tabakları, servis için küçük çatal, kaşık, bıçak, peçeteler, büyük servis tabakları serviste kullanılan (büyük çatal, bıçak, maşa, spatülleri) araçları anlaşılmaktadır.

Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlamada kullanılan tüm araçların bakımına ve temizliğine dikkat etmek gerekmektedir.

1.5. Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlarken ürünlerin çeşidine göre malzemeler kullanılmaktadır.

1.5.1. Un

Un hamurlarda ana yapıyı oluşturur. Un su ve tuz karıştırıldığında gluten kompleksi yani hamurun çatısını oluşturur. Unun bileşiminde bulunan nişasta su çekerek, çatının aralarını doldurur. Bu olay tüm hamur hazırlama yöntemlerinde aynıdır.

Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan unun randıman ve protein değerinin yüksek olması gerekir. Hemen hemen tahılların tamamından un elde edilmektedir. Ancak pastacılıkta buğday unu kullanılmaktadır. % 60- 70 randımanlı ekstra- ekstra unlar kullanılmaktadır.

1.5.2. Tuz

Sert hamurlarda tuzun görevi çok önemlidir. Undaki gluten tuzla birleştiğinde elastikiyet kazanır. Ayrıca tuzsuz hamur özsüz olur ve istenilen şekil verilemez. Bunun dışında tuz lezzet verici olarak da kullanılmaktadır. Kullanılacak tuz nem çekmemiş kuru ve temiz olmalıdır.

1.5.3. Yumurta

Hemen hemen tüm pasta, bisküvi, börek, tatlı vb nin yapımında kullanılan ana maddelerden biridir. Genellikle tavuk yumurtası kullanılır. Yumurtanın büyüklüğü hamurun sulu ve katı olmasını sağladığı gibi kabarmayı da etkiler. Yumurtanın hamurdaki diğer görevi ise ürüne gevreklik ve lezzet vermesi, bileşiminde protein bulunması nedeniyle yine ürüne yapı kazandırarak hacmi artırmasıdır. Ancak yumurta kabartıcı olarak kullanılacaksa sarısından ayrılması gerekmektedir. Çünkü ak sarıdan daha iyi fom oluşturmaktadır. Özleştirilerek yapılan hamurlarda yumurtanın görevi ürüne lezzet ve gevreklik vermek, besin değerini artırmak, ürünün üzerine sürülerek görünüşü güzelleştirmektir.

1.5.4. Su

Özleştirilerek yapılan hamurlarda su mutlaka kullanılmaktadır. Suyun hamurdaki görevi ortamdaki şeker ve tuzların çözünmesini sağlamaktır. Çözünen tuzlar ortama elektrolit vermektedir. Protein ve nişastanın su çekerek şişmesini sağlar. Proteinler su çekerek ürüne elastik bir yapı kazandırır ve nişastanın etkisiyle jelatinize olur. Su ve un karışımı hamurun özünü teşkil eder. Sıvı olmadan hamur hazırlamak mümkün değildir. Hamurun özelliğine göre mutlaka çeşitli ölçülerde su kullanılmaktadır. Ancak diğer hamurlarda su yerine diğer sıvılar da kullanılabilmektedir. Özleştirilerek yapılan hamurlar sert olduğu için kullanılacak sıvı miktarı diğerlerine göre daha azdır % 17–27 civarndadır.

1. 6. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

1.6.1. Yoğurmanın Önemi

Özleştirilerek yapılan hamurda yoğurmanın önemi büyüktür. Hamur iyice yoğrulmadan istenilen ürüne dönüştürülemez. Yoğrulurken kopartarak üst üste koyup, avuçların şişkin tarafıyla iyice yoğrulmalıdır. Özleşip özleşmediğini anlamak için, yoğurma işlemi sonrasında hamur bıçakla kesilir ve kesilen hamura bakıldığında, gözenekler var ise yoğurmaya devam edilir. Yoğurma işlemi gözenekler kayboluncaya kadar yapılmalıdır. Gözenekler yoksa özleşmiş demektir. Yoğurma süresi gerekenden uzun sürdüğünde esnek yapının (glutenin) yapısı değişir, hamur suyunu bırakmaya ve yapışkanlaşmaya başlar, hamur bozulabilir. Bu hamurdan yapılan ürünlerden istenilen sonuç alınamaz. Bu nedenle süre de önemlidir.

1.6.2. Hamurun Sertliği

Özleştirilerek yapılan hamurlarda ürün hamurun niteliğini belirlemektedir. Bu tip hamurlar katı ve sert hamurlardır. Kulak memesinden sertçe yoğrulması lazımdır.

1.6.3. Hamuru Dinlendirmenin Önemi

Resim 2. 1: Hamurun dinlendirilmesi

Bu tip hamurlar nemli temiz bir bez altında serince bir yerde en az 30 dakika dinlendirilmelidir. Dinlendirilmiş hamur daha rahat çalışma imkânı sağlar. Dinlenme süresinin uzun olması açma sırasında kolaylık sağlaması açısından önemlidir.

1.7. Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktalar

- Un uygulamadan önce mutlaka elenmelidir.
    - Çok az da olsa içinde parçacıklar bulunabilir.
    - Unun içine hava almasını sağlar.
    - Unun daha kolay hamur haline gelmesine yardımcı olur.

- Ölçülü hamur hazırlandıktan sonra içine fazla un karışmayacak şekilde işlem yapılmalıdır. Çünkü hamurun ölçüsü bozularak uygulamada aksaklıklara neden olur.
- Hamurlar yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Bu süre ½ saat, bir saat arasındadır. Dinlenen hamur daha başarılı şekil alır, kolay çalışılır.
- Hamurlar dinlendirilmeleri esnasında, nemli mutfak bezi ile alüminyum folyo, streç ve benzeri ile sıkıca sarılır ve yüzeyinin kurumasına engel olunur. Hiçbirisi olmazsa kendi büyüklüğünde uygun kaba koyup ağzı sıkıca kapanmalıdır. Önemli olan kullanılan koruyucunun, bezlerin çok temiz olmasıdır.
- Hamur artmışsa ve kullanılmıyorsa sıkıca folyo ile sarılıp derin dondurucuya konulabilir. Kullanılacağı zaman yarım saat öncesinden çıkarılır ve kullanılır.

1.8. Nişastanın Kullanılması

Özleştirilerek yapılan hamurlar arasına nişasta veya un-nişasta karışımı serpilerek üst üste konulur. Birden fazla hamur birden açılmak istenirse, kullanılacak nişasta bu işlemi kolaylaştırır. Genellikle hamur tatlılarında kullanılır. Baklava hamurlarında buğday nişastası ile daha saydam bir görüntü elde etmek mümkündür. Buğday nişastasının kıvam verici özelliği daha güçlüdür ve baklava açarken daha çok tercih edilir. Sebebi ise rutubetli oluşu ve hamuru kurutmamasıdır. Nişasta; hamurun pürüzsüz olmasını, yapışmamasını ve içine şurup çekmesini sağlar.

1.9. İç Gereçlerin Hazırlanması ve Şekil Verilmesi

Resim 2. 2: Ispanaklı tepsi böreği

Şekil verme ürüne göre değişiklik gösterir. Bazı ürünlerin yapımı için hamur küçük parçalar şeklinde kesilir (mantı, erişte vb), bazıları yuvarlak açıldıktan sonra bütün halinde kullanılır (su böreği, alt-üst böreği vb.). Bazıları da küçük yuvarlaklar halinde açılır iç konur ve katlanır (Puf böreği). Şekil vermede temel ürünün özelliğidir.

1.9.1. Börek Yapımında Kullanılanlar

1.9.1.1. Peynirli içler

Resim 2. 3: Peynirli bohça böreği (Bohça şekli verilmiş olmasından)

- **Malzeme**

200 g beyaz peynir
2 adet yumurtanın sarısı
l demet dereotu veya maydanoz ince kıyılmış

- **Yapılışı**

Peyniri rendeleyiniz veya çatalla eziniz. Yumurta ve dereotunu katarak iyice karıştırınız. Bu karışıma 50 g gravyer peyniri rendesi de katabilirsiniz.

1.9.1.2. Et ürünleriyle Hazırlanan İçler

- **Kıymalı iç**

  - **Malzeme**

250 g yağsız koyun kıyması
50 g margarin
4 adet soğan (ince doğranmış)
l demet maydanoz (ince kıyılmış)
½ tatlı kaşığı tuz
½ kahve kaşığı karabiber

  - **Yapılışı**

Margarini tencerede eritiniz. Soğanı koyup pembeleştiriniz. Kıymayı katıp 10 dakika kavurunuz. Yarım bardak su koyarak kaynatın. Suyunu çekince tuz, biber ve maydanoz ekleyiniz, karıştırınız. Soğutup kullanınız.

- **Tavuklu iç**

Resim 2. 4: Tavuklu içten hazırlanmış börek

- **Malzeme**

½ tavuk (haşlanmış ve küçük zar gibi doğranmış)
1 adet soğan (ince doğranmış)
l fincan un
30 g margarin
l su bardağı kaynar süt
l kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
½ tatlı kaşığı tuz
½ kahve kaşığı karabiber

- **Yapılışı**

Küçük bir tencerede margarini eritip soğanı pembeleştiriniz. Unu ekleyip iki dakika kavurunuz. Sütü katıp karıştırınız. Tavuk etlerini, tuzunu, biberini ve peyniri koyup karıştırın. Soğutup kullanınız.

➢ **Kuzu etli iç**

Resim 2. 5: Kuzu Etli İç İle Hazırlanmış Talaş Böreği

- **Malzeme**

500 g kuzu eti (but veya kolları küçük doğranmış)
5 adet soğan (piyaz doğranmış)
100 g margarin
½ tatlı kaşığı tuz
½ kahve kaşığı karabiber
l demet maydanoz (ince kıyılmış)

- **Yapılışı**

Margarini küçük bir tencerede kızdırın. Eti koyup suyunu çekene kadar ara sıra karıştırarak pişirin. Soğan tuz ve biberi katıp kapağını kapatın 15 dakika pişirin. Soğan suyunu çekince ateşten alın. Soğuyunca maydanozu katıp karıştırın.

1.9.1.3. Sebzelerle Hazırlanan İçler

- **Ispanaklı iç**

Resim 2. 6: Ispanaklı içten yapılmış börek

- **Malzeme**

½ kilo ıspanak
2 adet soğan (ince doğranmış)
30 g margarin
½ tatlı kaşığı tuz
½ kahve kaşığı karabiber
l tutam Hindistan cevizi (rendelenmiş)
50 g gravyer veya kaşar peyniri (rendelenmiş)
50 g beşamel sos

- **Yapılışı**

Ispanağı kaynar suda beş dakika haşlayınız, ince ince doğrayınız. Bir tencerede margarini kızdırınız. Soğanları pembeleştiriniz. Ispanağı katıp 5 dakika kavurunuz. Tuz, biber, peynir ve beşameli ekleyip karıştırınız. Soğutup kullanınız.

- **Tahinli ıspanaklı iç**

Resim 2. 7: Tahinli ıspanaklı içten yapılmış börek

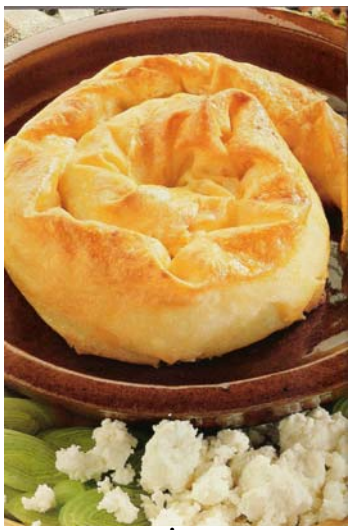
- **Malzeme**

1 kg ıspanak
1 çorba kaşığı margarin
2 adet soğan
4 çorba kaşığı tahin
l çay kaşığı pul biber
l çay kaşığı karabiber
l çay kaşığı tuz

- **Yapılışı**

Ispanakları yıkayıp süzünüz. Tuzla ovunuz. Fazla suyunu sıkınız. Soğanı yağda pembeleştirin. Ispanakları atınız. 10 dakika kavurunuz. Altını kapatınız. Tahini, pul biberi, karabiberi ekleyiniz, karıştırın. Soğutup kullanınız.

➢ **Pırasalı iç**



Resim 2. 8: Pırasalı İçten Yapılmış Börek

- **Malzeme**

1 kg pırasa
150 g margarin
l tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
250 g lor peyniri

- **Yapılışı**

Pırasaları ayıklayın ve yıkayın. Çok ince doğrayın. Margarini büyük bir tavada eritin. Yağ kızınca pırasaları ilave edip iyice pişinceye kadar karıştırarak sote edin. Pırasalar pişince ateşi kısın. Tuz ve kırmızıbiberi ekleyip, karıştırın. Lor peynirini ekleyin. Biraz karıştırıp harcı ateşten alın.

➢ **Bal Kabaklı İç**

Resim 2. 9: Balkabaklı içten yapılmış börek (resim düz hale getirilsin)

- **Malzeme**

1 kg bal kabağı
4 diş sarımsak
3 adet taze soğan
1 adet havuç
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
75 g rendelenmiş beyaz peynir
Tuz, karabiber
½ demet dereotu

- **Yapılışı**

Havucu soy ve rendenin geniş tarafı ile rendeleyiniz. Balkabağını ayıklayıp rendeleyiniz. Taze soğanları, sarımsakları ve dereotunu ayrı ayrı kıyınız. Beyaz peyniri rendeleyiniz. Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp, taze soğan ve sarımsakları 5 dakika kavurunuz. Daha sonra balkabaklarını ve havuçları ilave edip sote ediniz.

1.10. Ürünün Pişirilmesi

1.10.1 Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Haşlama yapılacak hamurlar için (erişte, mantı) suyun kaynar olması gerekmektedir.
- Haşlama suyuna tuz ve 1,2 yemek kaşığı sıvıyağ ilave etmek gerekmektedir. Tuz ve sıvı yağ, hamurların yapışmasını önler.
- Kaynayan suya atılan hamurlar kaynama başlayıncaya kadar karıştırılmalı, kaynama başlayınca karıştırma bırakılmalıdır.
- Haşlanan hamurlar süzülmeli ve soğuk sudan geçirilmelidir.
- Kızartma yapılacaklar için fırın önceden ısıtılmalıdır(alt-üst böreği, sarıyer böreği)
- Yağda kızartmada yağ önceden kızdırılmalıdır (puf böreği, sigara böreği).
- Saçta pişirilenler önce bir yüzü pişirilip sonra diğer yüzü pişirilmelidir. İsteğe bağlı olarak piştikten sonra yağlanmalıdır (gözleme).
- Ocak üzerinde pişirilenler (su böreği) kısık ateşte ağır ağır pişirilmelidir. Ocağın altı çok açılmamalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

- Özleştirilerek hazırlanan hamurlardan bir tanesini hazırlayınız
- Yapacağınız ürüne göre iç ve dış malzemeleri hazırlayınız.
- Gereçleri hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Verimli çalışınız. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız	➢ Çalışma tezgahı, terazi, tepsiler, kazıyıcı, elek, ocak, tava, tencere, mutfak robotu, oklava, merdane, fırın
➢ Gereçleri hazırlayınız	➢ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız ➢ İç, dış gereçleri bu aşamada hazırlayınız
➢ Hamur hazırlayınız	➢ Hazırlanacak ürünün özelliğine göre hamurunuzu hazırlayınız
➢ Hamuru özleştiriniz. ➢ Hamuru dinlendiriniz.	➢ Bezede gözenek kalmamasına dikkat ediniz. ➢ Bezeleri dinlendirirken üzerine nemli temiz bir bez örtünüz
➢ Hamuru bezelere ayırınız. ➢ Hamuru açınız	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre hamuru açarken nişasta kullanınız ➢ Hamur açma becerinizi çalışarak artırınız. ➢ Düzgün ve ince her tarafı aynı kalınlıkta yufka açmaya çalışınız.
➢ Ürüne uygun pişirme aracını seçiniz ve hazırlayınız.	➢ Fırın kullanacaksınız ısıtınız. ➢ Hazırlayacağınız ürüne göre hangi araç gerekiyorsa (ocak, saç, tava, yağ vb) hazırlayınız.
➢ İç gereçleri kullanarak ürünü şekillendiriniz.	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre şekillendiriniz

➢ Gerekiyorsa yağlanmış tepsiye yerleştiriniz	
➢ Pişirme işlemini yapınız.	➢ Fırın, ocak, saç vb kullanarak pişiriniz.
➢ Ürüne göre süslemesini yapınız.	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre süslemenin pişmeden önce veya piştikten sonra yapılmasına dikkat ediniz.
. ➢ Yapmış olduğunuz ürünleri servise hazırlayınız	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre olması gereken sıcaklıkta porsiyonlayarak servise hazırlayınız.
➢ Yapılan ürünleri saklama kurallarına uygun bir şekilde saklayınız	Servise kadar uygun koşullarda bekletiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyette kazanmış olduğunuz bilgileri aşağıda verilen soruları cevaplandırarak değerlendiriniz.

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULAR)

Aşağıdaki cümlelerde bazı kelimelerin yerleri boş bırakılmıştır. Boş bırakılan yerlere doğru kelimeleri yazınız.

1.Özleştirilerek yapılan hamurlar ……. ve …… hamurlardır.
2.Basit hamurlar ……, …… ve …….. oluşur.
3.Bu hamurlarda sıvı miktarı % …..-….arasında değişmektedir.
4.Un, yumurta, tuz ve az sudan ……. hamurlar oluşur.
5.Yağlı hamurlar un,tuz, su …….. ve ……..dan oluşur.
6.Yaprak hamurunda başarı için yağın hamur …… çok az bile olsa çıkmaması gerekir.
7.Bu tür hamurlarda hamur kesilir, ……..kalmadıysa yoğurma işlemi tamamlanır.
8.Kullanılan araçlar……,…… ,saklamada ve serviste kullanılanlar olarak sınıflandırılabilir.
9.Pişirmede ise ……,……., …… ve saçlar kullanılmaktadır.
10.Kullanılacak un …….. protein değeri yüksek olmalıdır.
11.Hamurdan iyi sonuç almak için …….-……. randımanlı unlar tercih edilmelidir.
12.Kullanılacak tuz…… çekmemiş,…… ,…….. olmalıdır.
13.Undaki gluten tuzla birleştiğinde ……kazanır.
14.Yumurtanın büyüklüğü hamurun …… ve …….olmasını sağladığı gibi kabarmayı da engeller.
15.Yumurtanın bileşiminde protein olmasından dolayı ürüne yapı kazandırarak ……. artırır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

B. UYGULAMALI TEST

Bir arkadaşınızla birlikte yaptığınız uygulamayı değerlendirme ölçeğine göre değerlendirerek eksik veya hatalı gördüğünüz davranışları tamamlayınız.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
Basit hamuru hazırlayabildiniz mi?		
Hamuru iyice yoğurarak özleştirme işlemini gerçekleştirdiniz mi?		
Yoğurma işleminden sonra hamuru yeterli sürede dinlendirdiniz mi?		
Hamuru yapacağınız ürüne uygun bezelere ayırdınız mı?		
Hamuru hazırlayacağınız ürüne uygun kalınlıkta açtınız mı?		
Birden fazla hamuru açarken aralarına nişasta serptiniz mi?		
Ürüne uygun iç gereçlerinin hazırlığını yaptınız mı?		
Ürüne uygun şekil verme işlemini gerçekleştirdiniz mi?		
Kurallara uygun pişirme işlemini gerçekleştirdiniz mi?		
Ürüne uygun süsleme işlemini yapabildiniz mi?		
Ürünün servisini kurallara uygun yapabildiniz mi?		
Saklama koşullarını öğrenip uygulayabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Planlı olarak çalıştınız mı?		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygun tarifleri seçip kullandınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yaptığınız değerlendirme sonunda hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Eksiklerinizi araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Cevaplarınızın tamamı evet ise bir sonraki faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlayarak istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde ürün çeşitleri hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Un niçin ve ne zaman elenir? Araştırınız.
Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan tatlı çeşitleri nelerdir? Araştırınız.

2. TATLI HAZIRLAMADA KULLANILAN ÖZLEŞTİRİLEREK HAMURLAR

2.1. Özleştirilerek Yapılan Hamurlarla Hazırlanan Tatlılar

Özleştirilerek yapılan hamurlara yumurta, yağ, yoğurt, süt vb. ilave edilerek sert hamur hazırlanır. Yufka açılarak veya katmerlenerek çeşitli tatlılar hazırlanır.
Aşağıda bazı tatlı örnekleri çıkarılmıştır.

- **Karakuş tatlısı**

Malzemeler

Harcı İçin:
2 su bardağı ceviz içi
2 kahve fincanı toz şeker
2 çay kaşığı tarçın

Açmak için:
1 su bardağı nişasta
l su bardağı un

Hamuru için:
1 çay bardağı süt
l çay fincanı zeytinyağı
l adet limonun suyu
2 adet yumurta
Alabildiği kadar un

Şurubu İçin:

3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Resim 1.20: Karakuş tatlısı

➢ **Yapılışı**

- Derin bir yoğurma kabına süt, zeytinyağı, limon suyu ve yumurtaları koyunuz. Yavaş yavaş unu ekleyip karıştırınız. Yumuşak bir hamur hazırlayın.
- Şekerle suyu kaynatınız. 10 dakika sonra limon suyunu ekleyip, şurubu hazırlayınız.
- Cevizi dövüp toz şeker ve tarçınla karıştırınız.
- Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapın.
- Bezelerden bir tanesini incecik açıp, her tarafına ceviz ve tarçın karışımından serpin.
- Cevizli hamuru rulo yapıp 7-8cm uzunluğunda verev kesin. Tüm bezelere aynı işlemi uygulayın.
- Hamurları bol yağda kızartın. Kızartılan hamurları soğumuş şuruba yatırın. 10 dakika bekleyip servis tabağına alın.

➢ **Dilber Dudağı**

Resim 1.21: Dilber Dudağı

- **Malzemeler**

3 adet yumurta
l su bardağı yoğurt
l su bardağı su
l çay bardağı sıvıyağ
l çay kaşığı karbonat
3 yemek kaşığı tereyağı
Alabildiğince un, nişasta
2 su bardağı ceviz

- **Şurubu için:**

3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
l çay kaşığı limon suyu

- **Yapılışı**

o Su ve şekeri 10 dakika kaynatınız. Limon suyunu ekleyip soğumaya bırakınız.
o Bir tepsinin içerisine yoğurt, su, sıvıyağ ve karbonatı koyup yavaş yavaş un ilave ediniz. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.
o Hamuru 20 eşit parçaya bölüp, nişasta serpiştirerek 20 adet yufka açınız.
o Açtığınız yufkaları üst üste sererek, bir su bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesiniz.

- Kestiğiniz parçaların içerisine dövülmüş cevizleri koyunuz ve yufkayı ikiye katlayınız.
- Cevizli kısımlar yukarı gelecek şekilde tepsiye yerleştiriniz. Eritilmiş tereyağı tatlının üzerinde gezdirip, 175 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişiriniz.
- Soğuttuğunuz şurubu fırından çıkan tatlının üzerinde gezdiriniz. Servisini yapınız.

➢ **Sütlü Nuriye**

Resim 1.26: Sütlü Nuriye

- **Malzemeler**

800 g baklavalık un
600 g eritilmiş yağ
300 g nişasta
3 adet yumurta
10 g tuz
400 g kıyılmış fındık

Sütlü Şerbet İçin
¼ litre süt
1 çay kaşığı limon suyu
6 su bardağı su
2,5 kg toz şeker

- Yapılışı

- Sütlü şerbet için 2,5 kg toz şekeri ve 5 su bardağı suyu bir tencerede karıştırınız. Şurup kıvamına geldiğinde, sıcak sütü ilave ediniz. Tencereyi ateşten alınız.
- Hamur yoğurma kabında unu, yumurtaları, tuzu, bir çay kaşığı limon suyu ve bir su bardağı suyu karıştırınız. Malzemeler özleşene dek yoğurunuz. Yoğurduğunuz hamuru altı eşit parçaya ayırınız. Üzerine nemli bir bez örterek l0 dakika dinlendiriniz.
- Hamur parçalarını düz bir zeminde açılabildiği kadar ince açınız. Açarken üzerine nişasta serpiniz. Yufkayı oklavaya sarınız. Düz bir yere seriniz. Yufkaları bu şekilde üst üste yerleştiriniz. Bu yufkaların üzerine tepsiyi ters olarak koyun. Kenarından taşan kısımları bıçakla kesiniz.

o Tepsiyi hafifçe yağlayınız. Yufkaları tepsiye yerleştiriniz. Kesim sırasındaki fazla yufka parçalarını bu ilk yufkanın üzerine diziniz. Yufkaların yarısını aralarına fırça ile yağ sürerek, tepsiye diziniz. Kıyılmış fındıkları serpiniz.

o Kalan yufkaları da aralarına yağ sürerek üst üste diziniz. Tepsiye döşediğiniz bütün yufkaların kenarlarını bıçağın tersi ile içeri doğru sıkıştırınız. Keskin bir bıçakla dilimler kesiniz.

o Son olarak üzerine eritilmiş yağ dökünüz. Önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında yaklaşık 40 dakika pişiriniz.

o Fırından çıkardığınız tatlıyı 2–3 dakika beklettikten sonra kaynar sütlü şerbeti tepsinin her tarafına gelecek şekilde dökün. Şerbetini çekene dek bekletiniz.

2.2. Tatlıların Yapımında Kullanılan İç Gereçler

2.2.1. Cevizli, Fıstıklı İç

250 g ceviz içi
2 çorba kaşığı şeker

- **Yapılışı**

Cevizleri şekerle havanda dövünüz veya robotta biraz iri kalacak şekilde çekiniz. Şekerini karıştırınız.

250 g yeşil fıstık
2 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın

- **Yapılışı**

Fıstıkları su ile ateşe koyunuz. Bir taşım kaynatıp ateşten alınız, kabuklarını soyunuz, kurutunuz. Havanda şekerle dövünüz veya robotta çekiniz. Şeker ve tarçınla karıştırınız.

2.2.2. Kaymaklı İç (irmikli)

500 g süt
1 kahve fincanı irmik
1 kahve fincanı şeker

- **Yapılışı**

Sütü kaynatınız. İrmikle şekeri karıştırınız, kaynayan süte ilave ediniz. 5 dakika kaynatınız, ateşten alınız. Soğuyunca kullanınız.

Bu iç kaymağa en yakın tadı veren içtir.

Hakiki kaymak fırında hamur pişerken erir. Bu nedenle irmik veya pirinç unlu yalancı kaymaklı iç kullanılır. Bu içler hamurla beraber araya konup pişirilebilir.

Hakiki kaymak ise tatlı pişip şurubunu çektikten sonra ara açılarak veya üstüne tatlı şurubuna bulanarak yerleştirilir.

Bir başka şekilde ise, baklavanın katları arasına yumurta akı sürülerek, sıcaktan korunmuş lüle kaymak parçaları konulur ya da aynı baklavanın katları iki ayrı tepside harçsız pişirilip aralarına lüle kaymak konularak üst üste kapatılarak da yapılabilir.

2.2.3. Kaymaklı İç (Pirinç unlu)

500g süt
1 kahve fincanı pirinç unu
1 kahve fincanı şeker

- **Yapılışı**

Sütü bir taşım kaynatınız. Pirinç ununu sütle az karıştırarak katınız. En son şekerini koyup ateşten alınız. Soğuyunca kullanınız.

2.2.4. Diğerleri

- **Bademli iç**

250 g badem içi
2 çorba kaşığı şeker
1 adet yumurtanın beyazı

- **Yapılışı**

Bademleri su ile ateşe koyunuz. Bir taşım kaynatıp ateşten alınız, kabuklarını soyunuz, kurutunuz. Havanda şekerle dövün veya robotta çekiniz. Yumurta akını karıştırın, kullanınız.

- **Fındıklı iç**

250 g fındık
2 çorba kaşığı şeker

- **Yapılışı**

Fındıkları tavada iç kabuklarını alacak kadar ısıtınız. Şekerle havanda dövünüz veya robotta çekiniz, şekerini karıştırıp kullanınız.

2.3. Pişen Üründe Aranan Özellikler

Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda haşlananlar beyaz renkli, kızartılanlar pembemsi renktedir. Ağza alındıklarında yapışmamalıdır. Çiğ hamur, un, yumurta kokusu hissedilmemelidir

2.4. Şurup Kullanmada Dikkat Edilecek Noktalar

Şuruplu tatlılarda şekerin kristalleşmesi şekerlenmeye yol açtığından hoş olmayan lezzet ve görüntü yaratmaktadır. Yüzde yüz toz şekerden yapılan şuruplarda düzgün reçete kullanılmadığı ve püf noktalarına dikkat edilmediği zaman şurupta şekerlenme ve tatlıyı yedikten sonra boğazda yanma kaçınılmazdır.

Tatlıların şurubu şekerlenme yapıyorsa, şurup kaynatma esnasında tencere kenarında kalan toz şeker parçacıkları şurubun tatlı içine dökülüp soğuduktan sonra şekerlenmesine sebep olacaktır. Şurup kaynatılırken içine bir parça glikoz veya limon suyu ilavesi yapılıp tencere kenarındaki şeker parçacıklarının sulu fırça ile silinmesi şurubun şekerlenmesini önleyecektir.

Kıvamını anlamak için kaşığı şuruba batırıp çıkartınız. Sonra damlalardan bir kaçı uzayarak akarsa veya başparmağınızın tırnağına akıtacağınız damla yayılmazsa, şurup kıvamına gelmiş demektir (kıvamlı şurup).

Kızartılarak yapılan hamur tatlılarında hamur sıcak olduğundan şerbetinin soğuk olması gerekir. Aksi takdirde her ikisi de sıcak olursa hamur yumuşak olur. Her ikisi de soğuk olursa hamur şerbeti çekmez. Hamurun özelliğine göre şurup ölçüsü iyi ayarlanmalıdır.

2.5. Süsleme ve Servise Hazırlama

Özleştirilerek yapılan hamurlarda süsleme hamurun üstüne sürülen yumurta sarısı, kullanılan susam, çörekotu haşhaş, ay çekirdeği gibi malzemelerle yapılabildiği gibi yoğurtlu bir sos, bechamel sos veya domatesli bir sos ile de yapılabilir. Ayrıca yaprak hamurlarının üzerine dilimlenmiş meyve ile jöle de kullanılabilir.

Resim 2. 19: Meyve ile şekillendirilmiş yaprak hamuru

Mantı yemek olarak böreklerin ise yemeklerle birlikte servisi yapılır. Bütün olanlar kesilmelidir. Servis sırasında yoğurt, kırmızıbiber, peynir kıyma gibi yardımcı malzemeler kullanılır.

Resim 2.10: Kaneloni (Bechamel ve domates sos ile süslenmiş)

2.6. Saklama

Hazırlanan ürünler serin, nemsiz ortamda hava almayacak şekilde muhafaza edilmelidir. Hamurlar ürün haline getirilmediyse kısa süreli buzdolabında, uzun süreli derin dondurucularda saklanabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

- Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan tatlılardan bir tanesini hazırlayınız
- Yapacağınız ürüne göre iç ve dış malzemeleri hazırlayınız.
- Gereçleri hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Verimli çalışınız. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Çalışma tezgâhı, terazi, tepsiler, kazıyıcı, elek, ocak, tava, tencere, mutfak robotu, oklava, merdane, fırın
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Hazırlanacak ürünün özelliğine uygun ve ölçülü olarak hazırlayınız. ➢ Şurup ve iç, dış gereçleri bu aşamada hazırlayınız.
➢ Hamur hazırlayınız.	➢ Hazırlanacak ürünün özelliğine göre hamurunuzu hazırlayınız.
➢ Hamuru özleştiriniz. ➢ Hamuru dinlendiriniz.	➢ Bezede gözenek kalmamasına dikkat ediniz. ➢ Bezeleri dinlendirirken üzerine nemli temiz bir bez örtünüz.
➢ Hamuru bezelere ayırınız. ➢ Hamuru açınız.	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre hamuru açarken nişasta kullanınız ➢ Hamur açma becerinizi çalışarak arttırınız. ➢ Düzgün ve ince her tarafı aynı kalınlıkta yufka açmaya çalışınız.
➢ Ürüne uygun pişirme aracını seçiniz ve hazırlayınız.	➢ Fırın kullanacaksınız ısıtınız. ➢ Hazırlayacağınız ürüne göre hangi araç gerekiyorsa (ocak, tava, yağ vb) hazırlayınız.

➢ İç gereçleri kullanarak ürünü şekillendiriniz.	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre şekillendiriniz
➢ Gerekiyorsa yağlanmış tepsiye yerleştiriniz.	
➢ Pişirme işlemini yapınız.	➢ Fırın, ocak, saç vb kullanarak pişiriniz.
➢ Tatlılarda şurup kullanınız.	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre şurubun soğuk veya sıcak dökülmesine dikkat ediniz.
➢ Ürüne göre süslemesini yapınız.	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre süslemenin pişmeden önce veya piştikten sonra yapılmasına dikkat ediniz.
➢ Yapmış olduğunuz ürünleri servise hazırlayınız.	➢ Hazırlayacağınız ürüne göre olması gereken sıcaklıkta porsiyonlayarak servise hazırlayınız.
➢ Yapılan ürünleri saklama kurallarına uygun bir şekilde saklayınız.	➢ Servise kadar uygun koşullarda bekletiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda çoktan seçmeli sorular verilmiştir. Soruların doğru şıkkını işaretleyerek cevaplayınız.

A-OBJEKTİF TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

1. Una sıvı eklendiği zaman yeterince yoğrulması sonucu aşağıdakilerden hangisi oluşur?
   A) Esnek yapı B) Protein
   C) Embriyo D) Enzim

2. Özleştirilerek yapılan hamurlarda hamurun özleştiği nasıl anlaşılır?
   A) Hamur el ile bölünürken hemen kopuyorsa
   B) Hamur bıçakla kesildiğinde gözenekler görünmüyorsa
   C) Hamur el ile bölünürken uzuyorsa
   D) Hamur bıçakla kesildiğinde gözenekler görünüyorsa

3. Aşağıdaki malzemelerden hangisi özleştirilerek hazırlanan hamura elastikiyet kazandırır?
   A) Tuz B) Yumurta
   C) Kabartma Tozu D) Yoğurt

4. Özleştirilerek hazırlanan hamur gereğinden fazla yoğrulursa ne olur?
   A) Elastikiyeti artar
   B) Hamur çürür
   C) Gözenekleri kaybolur
   D) Hamur ekşir

5.Özleştirilerek açılan hamurlarda üst üste birden fazla hamuru birlikte açabilmek için aralarına aşağıdaki malzemelerden hangisi konulmaktadır?
   A) Nişasta B) Yumurta
   C) Yağ D) Tuz

6.Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda, hamuru dinlendirme süresi ne kadar olmalıdır?
   A) 5 Dakika
   B) 10 Dakika
   C) 15 dakika
   D) 30 dakika

7. Şurubun kristalleşmemesi için aşağıdakilerden hangisi konulmalıdır?
   A) Şeker
   B) Sirke
   C) Limon suyu
   D) Sıcak su

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz.

B. UYGULAMALI TEST

Uygulama faaliyetinde yapmış olduğunuz çalışmayı kendiniz ya da bir arkadaşınızla değerlendirerek, eksik olduğunuz konuyu ve kazanımlarınızı belirleyiniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
Basit hamuru hazırlayabildiniz mi?		
Yumurtalı hamur hazırlayabildiniz mi?		
Hamuru iyice yoğurarak özleştirme işlemini gerçekleştirdiniz mi?		
Yoğurma işleminden sonra hamuru yeterli sürede dinlendirdiniz mi?		
Hamuru yapacağınız ürüne uygun bezelere ayırdınız mı?		
Hamuru hazırlayacağınız ürüne uygun kalınlıkta açtınız mı?		
Birden fazla hamuru açarken aralarına nişasta serptiniz mi?		
Ürüne uygun iç gereçlerinin hazırlığını yaptınız mı?		
Ürüne uygun şekil verme işlemini gerçekleştirdiniz mi?		
Kurallara uygun pişirme işlemini gerçekleştirdiniz mi?		
Şurup hazırlayabildiniz mi?		
Tatlılarda şurup kullandınız mı?		
Ürüne uygun süsleme işlemini yapabildiniz mi?		
Ürünün servisini kurallara uygun yapabildiniz mi?		
Saklama koşullarını öğrenip uygulayabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Planlı olarak çalıştınız mı?		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygun tarifleri seçip kullandınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Öğrenme faaliyetlerindeki eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Hepsine doğru cevap verdiyseniz modül değerlendirmesi için öğretmeninize başvurabilirsiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modül ile kazandığınız yeterliği aşağıdaki kriterlere göre ölçünüz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Özleştirilerek Yapılan Hamurlar modülü, faaliyetleri ve araştırma çalışmaları sonunda kazandığınız bilgi ve becerilerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi için kendinizi değerlendirme ölçeğine göre değerlendiriniz. Bu değerlendirme sonucuna göre bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	EVET	HAYIR
İşe uygun araçların sanitasyon ve hijyen kurallarına göre hazırlığınızı yaptınız mı?		
İş giysinizi giydiniz mi?		
Hazırlayacağınız ürüne uygun gereçlerin hazırlığını yaptınız mı?		
Basit hamur hazırlayabildiniz mi?		
Öğrendiğiniz yumurtalı hamuru hazırlayabildiniz mi?		
Hamurun özleştirme işlemini yapabildiniz mi?		
Hamuru uygun süresinde dinlendirebildiniz mi?		
Hamuru bezelere ayırma işini yapabildiniz mi?		
Hamuru ürünlere göre açma işini yapabildiniz mi?		
Birden fazla hamur açmak istediğinizde nişasta kullandınız mı?		
Yapılan ürüne göre iç gereçleri hazırlayıp kullandınız mı?		
Hamura ürüne göre şekil verme işlemini yapabildiniz mi?		
Değişik şekil vermeyi denediniz mi?		
Kurallara uygun pişirme işlemini gerçekleştirebildiniz mi?		
Tatlılar için uygun şurup hazırladınız mı?		
Ürünü süsleme işlemini yaptınız mı?		
Hazırladığınız ürünü uygun bir şekilde servise hazırladınız mı?		
Pişen ürünleri sevisine kadar uygun koşullarda saklayabildiniz mi?		
DÜZENLİ VE KURALLARA UYGUN ÇALIŞMA		
Mesleğe uygun kıyafet giydiniz mi?		
Çalışma alanını tertipli-düzenli kullandınız mı?		
Uygun tarifleri seçip kullandınız mı?		
Zamanı iyi kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yapılan değerlendirme sonunda hayır cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız modülü tekrar ediniz.

Bütün cevaplarınız evet ise modülü tamamladınız, tebrik ederiz. Öğretmeniniz size çeşitli ölçme araçları uygulayacaktır. Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

Cevap 1.	**Katı, Sert**
Cevap 2.	**Un, Su, Tuz**
Cevap 3.	**17-27**
Cevap 4.	**Yumurtalı**
Cevap 5.	**Yumurta ve yağ**
Cevap 6.	**İçinden dışarı**
Cevap 7.	**Gözenek**
Cevap 8.	**Hazırlamada, Pişirmede, Saklama**
Cevap 9.	**Ocak, Fırın, Izgara**
Cevap l0.	**Yüksek randımanlı**
Cevap 11.	**70–80**
Cevap 12.	**Nem, kuru, temiz**
Cevap 13.	**Elastikiyet**
Cevap 14.	**Sulu, katı**
Cevap 15.	**Hacmini**

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

Cevap 1.	**A**
Cevap 2.	**B**
Cevap 3.	**A**
Cevap 4.	**B**
Cevap 5.	**A**
Cevap 6.	**D**
Cevap 7.	**C**

Cevaplarınızı cevap anahtarları ile karşılaştırarak kendinizi değerlendiriniz.

KAYNAKLAR

- Anonim, **Sahrap Soysal İle Keyifli Mutfak**, Milliyet Yayınları, 2002
- Anonim, **Sahrap Soysal İle Ziyafet, Bayrama Özel Tatlılar**, Hürriyet Yayınları, 2002
- Anonim, **Sofra Zevki, Sana- Vita Yemek Kitabı**
- Anonim, **Sana Yemek Kitabı**, Sana Mutfağı
- Anonim, **Hamur İşleri ve Tatlılar**, Sana Mutfağı, 2002
- Anonim, **Sofra'dan Seçmeler**, Sabah Yayınları
- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, Yasemin ERSOY, Melek YAMAN, Leyla ÖZGEN, Suzan ŞEREN, Hüseyin GÜMÜŞ, **Yiyecek Üretimi 2,** Turan Ofset, İstanbul, 2002
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1983
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması** 3, Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 2003
- HALICI Nevin, **Türk Mutfağı**, Güven Matbaası, Ankara, 1990
- KAYA Ahmet, **Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi**, Güneş Ofset, İzmir, 2001
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi,**
- http://www.sana.com.tr (Erişim Tarihi: Ekim 2005)
- http://www.unipro.com.tr (Erişim Tarihi: Ekim 2005)
- http://www.piyale.com.tr (Erişim Tarihi Ekim: 2005)
- http://www.tgrt.com.tr (Erişim Tarihi Ekim: 2005)