

TC  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**SÜTLÜ TATLILAR**

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 I .....	3
1. SÜTLÜ TATLILAR .....	3
1.1. Sütün Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar .....	3
1.2. Sütli Tatlıların Tanımı .....	3
1.3. Sütli Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi .....	4
1.4. Sütli Tatlıların Yapımında Kullanılan Araçların Özellikleri .....	4
1.5. Sütli Tatlıların Yapımında Kullanılan Yardımcı Gereçlerin Özellikleri .....	4
1.6. Ocak Üzerinde Hazırlanan Sütli Tatlılar .....	4
1.6.1. Ocak Üzerinde Hazırlanan Ürün Çeşitleri .....	5
1.6.2. Ürünü Çeşidine Göre Hazırlama ve Pişirme .....	9
1.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar .....	9
1.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler .....	9
1.9. Süsleme ve Servise Hazırlama .....	9
UYGULAMA FAALİYETİ .....	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	13
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	16
2. FIRINDA SÜTLÜ TATLILAR HAZIRLAMA .....	16
2.1. Fırında Pişirilerek Hazırlanan Sütli Tatlılar .....	16
2.1.1. Fırında hazırlanan tatlılar .....	16
2.2.1. Krem Karamel .....	16
2.2.2. Sufle .....	16
2.2.3. Diğerleri (fırın sütlaç vb.) .....	16
2.2. Ürünleri Hazırlama İşlem Basamakları .....	16
2.2.1. Krem Karamel .....	16
2.2.2. Sufle .....	18
2.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar .....	22
2.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler .....	22
2.5. Süsleme ve Servise Hazırlama .....	22
UYGULAMA FAALİYETİ .....	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	25
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	27
3. DONDURARAK HAZIRLANAN SÜTLÜ TATLILAR .....	27
3.1. Ürün Çeşitleri ve İşlem Basamakları .....	27
3.1.1. Parfe .....	27
3.1.2. Bavaruva .....	31
3.1.3. Dondurma .....	32
3.2. Dondurarak Tatlı Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	36
3.3. Süsleme ve Servise Hazırlama .....	36
UYGULAMA FAALİYETİ .....	37
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	40
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	42
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	43
CEVAP ANAHTARLARI .....	44
KAYNAKÇA .....	45

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	811ORK078
<b>ALAN</b>	Yiyecek İçecek Hizmetleri
<b>DAL/MESLEK</b>	Aşçılık
<b>MODÜLÜN ADI</b>	Sütlü Tatlılar
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	
<b>SÜRE</b>	40/32
<b>ÖN KOŞUL</b>	
<b>YETERLİK</b>	Sütlü tatlıları hazırlamak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<p><b>Genel Amaç:</b> Mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz.</p> <p><b>Amaçlar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz.</li><li>➤ Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak fırında sütlü tatlılar pişirebileceksiniz.</li><li>➤ Ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak dondurarak yapılan sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Ocak, fırın, tencere, tepsi, kaseler, krem karamel kalıpları, spatula, ölçü kapları, terazi, kaşık, kepçe, buzdolabı, terazi
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	<p>Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.</p> <p>Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.</p>

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan sütlü tatlıların, sindirimi ve hazırlanması diğer tatlı çeşitlerine göre kolaydır. Sıcak ve daha çok soğuk olarak tüketilir.

Bu modülle ocak üzerinde, fırında ve pişirme işlemi uygulamadan elde edeceğiniz sütlü tatlıların işlem basamakları, servisi konusunda dikkat etmeniz gereken püf noktalarını öğreneceksiniz. Sütlü tatlıların ana malzemesi olan süt ve diğer gereçler hakkında bilgi sahibi olacaksınız. Sütlü tatlıları hazırlarken fırın ısısının, işlem basamaklarının, ürünlerin tazeliğinin önemini ürünün kalitesini nasıl etkilediğini uygulayarak görme şansına sahip olacaksınız.

Yine Sütlü Tatlılar Modülü ile temel tekniklerle tatlı hazırlama olanağı bulurken uluslara mal olmuş sütlü tatlı örnekleri hakkında bilgi sahibi olacaksınız. Bu örnekleri tecrübe ederek sektör için aranılan eleman niteliklerinden birine daha sahip olacaksınız.



# ÖĞRENME FAALİYETİ - 1

## AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak ocak üzerinde sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, ocak üzerinde pişirilen sütlü tatlıları ve hazırlamada işlem basamaklarını araştırınız.

## 1. SÜTLÜ TATLILAR

### 1.1. Sütün Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

Sütlü tatlıların ana malzemesi olan sütün temizliği son derece önemlidir. Hastalık yapıcı mikroorganizmalardan arındırılmış olmalıdır. Sektörde kullanılan açık sütler süzülerek kaynatılır. Sütlü tatlılar hazırlanırken kullanılan sütleri şu şekilde sıralayabiliriz:

**Pastörize süt:** Sütün 80-85 °C'de yarım saat tutulması ve aniden soğutulması ile patojen (hastalık yapıcı) mikroorganizmalardan arındırılması işlemidir. Sütlü tatlılar yapımında ana malzeme olan sütün hastalık yapıcı mikroorganizmalardan arındırılmış olması gerekmektedir. Ticari mutfaklarında süt genellikle büyük miktarlarda açık alınmışsa alınan süt süzülür, 3-5 dakika kaynatılarak sütün pastörize edilmesi gerekir. Ancak son dönemde piyasada pastörize edilmiş kullanıma hazır sütler bulunmaktadır. Sütle hazırlanan tatlılar ve diğer yiyecekler için sağlıklı olması açısından sokak sütü yerine pastörize edilmiş sütlerin kullanılması uygun olur.

**Sterilize süt:** Sütün 130-150 °C de3-5 saniye tutulmasıyla yararlı,zararlı tüm mikroorganizmalardan arınması işlemidir. Piyasada UHT arındırılmış (uzun ömürlü ) dediğimiz sütlerdir. Uzun ömürlü olan sütler kullanımı ve saklanması açısından büyük kolaylık sağlar. Ocak ve fırın kullanılmayarak hazırlanan tatlılar için daha güvenilirdir.

Sütlü tatlılar için gerek pastörize olsun, gerekse sterilize olsun mutlaka üretim ve son kullanma tarihlerine (raf ömrüne) dikkat edilmelidir. Kullanım süresi dolan sütler asla kullanılmamalıdır.

### 1.2. Sütlü Tatlıların Tanımı

Sütlü tatlıların ana gereçleri süt, un, nişasta ve şekerdir. Bununla birlikte yumurta, kakao, pudra şeker vb. yardımcı gereçler de sıkça kullanılır.

Sütün gerek ocak gerekse fırın kullanılarak ; un, nişasta, şeker vb. ile pişirilerek ya da pişirilmeden çeşitli yardımcı gereçler ilave edilerek, hazırlanıp soğuk olarak tüketilen hafif tatlılardır. Ancak sufle gibi özel tatlılar sıcak veya ılık olarak servis edilmektedir.

### **1.3. Sütli Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi**

Türk mutfağının zengin çeşitleri arasında yer alan sütli tatlılar hamur ve şuruplu tatlılara göre daha hafif, sindirimi kolay ve besin değeri daha yüksek olan tatlılardır. Bu nedenle yaşlılar ve çocuklar için son derece uygun tatlı çeşitleridir. Bununla beraber maliyeti düşük ekonomik tatlılardır. Türk mutfağında yöresel bir çok sütli tatlılarımız bulunmaktadır. Örneğin, sütlaç, kazan dibi, sakızlı muhallebi bunlardan sadece bir kaçıdır. Bununla birlikte Fransız mutfağından da bir çok sütli tatlı çeşidi mutfağımızda yer bulmuştur. Bavaruva, Parfe, Sufle gibi.

### **1.4. Sütli Tatlıların Yapımında Kullanılan Araçların Özellikleri**

Tatlının özelliği ve yapılış işlemlerine göre; kullanılan araçların temiz, ısıya dayanıklı, bekleme esnasında mikroorganizma üretmeyen kaplar olmasına dikkat edilmelidir. Alimünyumdan yapılmış araçlar kullanılmamalıdır. Zira süte gri rengini vermektedir. Bu da ürünün kalitesini olumsuz etkilemektedir. Aynı zamanda sağlık açısından problemlere neden olmaktadır. Isıya dayanıklı borcam, payreks, sırlı toprak kaplar (çatlak, kırık olmamalı), ısıya dayanıklı krem karamel, sufle ve parfe kalıpları, iyi kalitede kalın tabanlı çelik tencere, tepsiler vs. kullanılması uygundur.

### **1.5. Sütli Tatlıların Yapımında Kullanılan Yardımcı Gereçlerin Özellikleri**

Sütli tatlıları hazırlamada kullanılan yardımcı gereçlerin taze ve kaliteli olması ürünün kalitesini olumlu yönde etkiler. Sütün ana malzeme olarak kullanıldığı tatlılarda aromatik özellikte vanilya, limon veya portakal kabuğu rendesi, damla sakızı, tarçın vb. gereçler sıkça kullanılmaktadır. Sütli tatlılarda kullanılan nişasta ve yumurtanın taze olmasına özen gösterilmelidir. Sütli tatlıların özelliğine göre kullanılan malzemeler farklılıklar gösterebilir. Bu farklılıklar kişilerin damak zevkine uygun hazırlanıp servis edilebilir.

### **1.6. Ocak Üzerinde Hazırlanan Sütli Tatlılar**

Ocak üzerinde yapılan sütli tatlıların hazırlanış aşamaları farklılıklar gösterse de sütli tatlılarda karamelizasyona ve besin kaybına dikkat edilmelidir. Pişirmede şekerin ilavesi en son yapılmalı, gereğinden fazla ısı kullanılmamalıdır. Katı malzemeler, şeker, vanilya ve aromatik gereçler hariç tencereye konularak karıştırılır, temizliğinden emin olduğumuz süt soğuk olarak karışıma ilave edilir. Pişirmenin sonuna doğru şeker ve aromatik gereçler (limon veya portakal kabuğu rendesi, vanilya vb. gibi) ilave edilir. Nişasta kullanılan



tatlılarda nişasta ilave edilmeden önce soğuk süt ile ezilerek süte ilave edilmesi ürünün kalitesi açısından önem taşır.

### 1.6.1. Ocak Üzerinde Hazırlanan Ürün Çeşitleri

#### ➤ Muhallebi

- **Ölçüler:**

- 9 ölçü süt
- 1 ölçü pirinç unu
- 1 ölçü şeker

- **Hazırlanması:**

- Tencereye pirinç ununu ve şekerini koyunuz.
- Soğuk sütü yavaş yavaş ilave ederek karıştırınız.
- Hafif ateşte sürekli karıştırarak koyu kıvama galene kadar pişiriniz.
- Koyulaşan muhallebiyi kâselere paylaşınız.
- İstenirse üzerine tarçın serperek servis yapınız.
- Dilerseniz damla sakızını pişme esnasında ilave ederek damla sakızlı muhallebi de elde edebilirsiniz. Damla sakızının kolay erimesi için sakızı dövüp tatlına ilave etmeniz yeterlidir.
- Böylece sakızlı muhallebinizden daha iyi sonuç alırsınız.



**Resim 1 : Muhallebi**

➤ **Sütlaç:**

Sütlaç; eskilerde “sütlü aş” olarak bilinen ve çok tercih edilen bir tatlı çeşididir.

• **Ölçüler:**

- 1 kg süt
- 1.5 çay bardağı pirinç
- 1 litre su
- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- 2.5 su bardağı toz şeker
- Süslemek için toz tarçın



**Resim 2 : Servise hazırlanmış sütlaç**

• **Hazırlanması**

- 1.5 çay bardağı pirinci yıkayınız.
- 1 litre su ile ateşe koyunuz.
- Pirinçler uzayıp bıraktığı suyu çekene kadar pişiriniz.
- Soğuk sütü ekleyiniz.
- 1-2 defa karıştırıp kaynamasını bekleyiniz.
- Bu arada bir kasede 2 yemek kaşığı pirinç ununu, 1 su bardağı soğuk su veya soğuk süt ile eziniz.
- Tencerede kaynamakta olan süttten 1-2 kepçe alıp kaseye ekleyiniz (pirinç unu ılınmış olmalı).
- Dilerseniz nohut büyüklüğünde damla sakızını ilave ederek sakızlı olarak da hazırlayabilirsiniz.
- Pirinç ununu tencereye ilave ediniz, karıştırarak 10 dakika kadar pişiriniz.

- 2.5 su bardağı toz şekeri ilave edip karıştırınız ve 1-2 taşım kaynatınız.
- Sütlacı kaselelere paylaşırınız.
- Soğuyunca üzerlerine tarçın serpiniz.

## ➤ Keşkül

### • Ölçüler

- 3 su bardağı süt
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı toz şeker
- ¾ su bardağı pirinç unu
- 1 kahve fincanı file badem
- ½ kahve fincanı Hindistan cevizi
- 1 paket vanilya
- Antep fıstığı



Resim 3 : Servise hazırlanmış keşkül

### • Hazırlanması:

- Sütle yumurta sarısını telle iyice çırpınız.
- Orta ateşte, şekeri ilave ettikten sonra karıştırarak pişiriniz.
- Ayrı bir kasede pirinç ununu suyla veya soğuk sütle (ölçülü sütünüzden ayıracağınız, ½ su bardağı süt) ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. Böylece pişme esnasında nişastanın topaklanması önlenmiş olur.
- Süt kaynayınca pirinç ununu ilave ediniz.
- Tatlımın dibini tutmaması için ateşinizi hafifleterek karıştırınız.
- 2-3 dakika kaynadıktan sonra Hindistan cevizi, file bademleri ve vanilyayı ekleyerek karıştırınız ve ocağı kapatınız.
- Keşkülü kaselelere pay ediniz, Antep fıstığıyla süsleyerek soğuk servis yapınız.

➤ **Kazandibi**

Kolay Tatlılar Hazırlama modülünde; hazırlanması, pişirilmesi ve servise sunumu konularına yer verilmiştir.

➤ **Tavuk göğsü**

• **Ölçüler:**

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 125 g pirinç unu
- Bir tavuğun göğüs etinin yarısı



**Resim 4 : Tavuk göğsü**

• **Hazırlanışı:**

- Tuz ilave etmeden haşladığımız tavuğun göğüs etini soğuduktan sonra, lifleri boyunda didikleyiniz.
- Sütü kaynatınız.
- Soğuk sütte ıslatılıp sos kıvamına gelmiş pirinç ununu ve şekerini de ilave ederek karıştırınız ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
- Diğer taraftan avuç arasında da yuvarlayarak tavuk liflerini iyice gevşetip suya atınız.
- Biraz bekledikten sonra lifleri tekrar avuç arasına alıp ovuşturarak iyice inceltiniz.
- Muhallebiden, bir kepçe kadar liflerin üzerine koyup bir tahta kaşıkla döverek lifleri iyice eziniz ve muhallebi tenceresine koyup tekrar ateşe koyunuz.
- Ateşte tekrar eze karıştırarak 1-2 taşım kaynatınız.
- Sonra 1/3 bardak su ilave ederek ateşten alınız.
- Hafif su ile ıslatılmış kaselere boşaltınız.
- Donunca tatlı tabaklarına ters çeviriniz.
- Üzerini tarçınla süsleyerek servis yapınız.

## 1.6.2 Ürünü Çeşidine Göre Hazırlama ve Pişirme

- Sütli tatlıların özelliğine uygun malzemeler seçiniz.
- Sütli tatlılar için malzemeleri ölçülü kullanınız.
- Ocak üzerinde sütli tatlıları hazırlamada uygun tencere kullanınız.
- Tercihen kalın tabanlı çelik tencere kullanınız. Alimünyum veya kalaysız bakır tencere kullanmayınız.
- Pişirme işlemini yapacağınız ocağın tencereye uygun büyüklükte olmasına özen gösteriniz.
- Sütli tatlıları hazırlarken kullanıma hazır soğuk süt tercih ediniz.
- Önce katı malzemeleri tencereye koyunuz, soğuk sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.

## 1.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Sütli tatlıları kaynayınca kadar çırpıcı ile karıştırarak pişiriniz. Böylece topaklanmayı önlemiş olursunuz.
- Pişirme işlemini hafif ateşte gerçekleştiriniz. Yüksek ısı hem sütünüzün taşmasına hem de tencerenin dibinin tutmasına neden olur.
- Pişme esnasında kesinlikle tencerenin kapağını kapatmayınız. Aksi halde süt taşar.
- Sütli tatlıları işlem basamaklarına uygun hazırlayarak yavaş yavaş pişiriniz.
- Pişme esnasında karamelizasyona dikkat ediniz. Gereğinden fazla pişirmede besin kayıpları oluşur.
- Muhallebi gibi çabuk pişen tatlılarda şekeri ilk başta ilave ediniz. Sütlaç gibi daha geç pişen tatlılarda pişirme işleminin sonuna doğru şekeri ilave ederek pişiriniz. Böylece Maylard=karamelizasyonu, besin ögesi değerinde kaybı önlemiş olursunuz.
- Aromatik malzemeleri (limon kabuğu, vanilya gibi) sütli tatlılara pişerken en son ekleyiniz. Böylece daha aromatik tatlılar elde edersiniz.

## 1.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Sütli tatlılar kendine has tat, koku ve renkte olmalıdır.
- Pişen tatlılarda yanık tadı ve kokusu bulunmamalıdır.
- Homojen ve pütürlü olmalıdır.
- Kıvamı sulu veya çok koyu olmamalıdır.

## 1.9. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Sütli tatlıların pişirilip kaselere paylaştırıldıktan sonra soğumaları beklenir.
- Soğuyan tatlılar isteğe ve özelliğine göre toz tarçın, çekilmiş fındık, ceviz, antep fıstığı, hindistan cevizi vb. malzemelerle süslenir.
- Soğuk olarak ikram edilen tatlıların dondurma çeşitleri ile de sunumu yapılabilir.

- Soğuk tatlılar buzdolabında muhafaza edilmelidir. Uzun süre bekletme işlemi tatlıların tadını ve görünümünü olumsuz yönde etkiler, besin zehirlenmesine yol açabilir. Bu nedenle taze olarak tüketimine özen gösterilmelidir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçlarınızı hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sütü tatlınızı pişirebileceğiniz uygun çelik tencerenizi hazırlayınız.</li><li>➤ Sütü tatlınızı pişireceğiniz tencerenize uygun ocak seçiniz.</li><li>➤ Ölçü kabını ve teraziyi hazırlayınız.</li><li>➤ Çırpma teli ve kepçenizi hazırlayınız.</li><li>➤ Servis yapacağınız kaseleri hazırlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kutuda, kullanıma hazır süt tercih ediniz.</li><li>➤ Ölçülü olarak gereçlerinizi hazırlayınız.</li><li>➤ Tavuk göğsünü yıkayarak tencereye koyunuz, üzerini örtecek kadar su ile pişirin ve soğumaya bırakınız.</li><li>➤ Tavuğu tuzsuz haşlayınız. Tavuğun göğsünü seçiniz. Aksi halde tatlınız istenen nitelikte sünmez, kesik kesik olur.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Soğuyan tavuk göğsünü didikleyiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Haşlanıp soğuyan tavuk göğsünü lifleri boyunca ince ince didiklemeye dikkat ediniz.</li><li>➤ Tavuk etlerini avuç arasında ovarak iyice gevşetiniz</li><li>➤ Gerekiyorsa didiklenen tavuk etlerini soğuk suya koyunuz ( Tavuk göğsü soğuk suda liflenir ve toplanır. Liflerin iyice açılmasını sağlar).</li><li>➤ Avuç arasında ovarak iyice incelttiğiniz tavuk etlerini sudan çıkarınız.</li><li>➤ Çukur bir kaseye alınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Muhallebinizi pişiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Soğuk sütün bir kısmı ile nişastayı homojen sos kıvamında hazırlayınız.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sos kıvamındaki ölçülü nişastayı şekerle beraber tencereye koyunuz.</li> <li>➤ Soğuk sütü bir tel yardımı ile karıştırarak bulamaca ilave ediniz.</li> <li>➤ Hafif hararettteki ocağın üzerine koyarak muhallebi kıvamında pişiriniz.</li> <li>➤ Pişme esnasında kaynama işlemi gerçekleşinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.</li> <li>➤ Aksi halde topaklanma oluşabilir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1-2 dakika pişirdiğiniz muhallebiyi ocaktan alınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bir iki taşım kaynayan muhallebiye 1/3 su ilave ederek ateşten alınız. Su etlerin muhallebi içinde topaklanmasını önleyecektir.</li> <li>➤ İsterseniz sütü kaynatarak önce didiklenmiş tavuk etini süte ilave ettikten sonra 30 dakika dinlendiriniz.</li> <li>➤ Daha sonra diğer malzemeleri ilave ederek pişirme işlemi tamamlayabilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ocaktan aldığınız sütlü tatlınızı servis kaselerine koyunuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişen sütlü tatlıyı daha önceden ıslatılmış cam kasele koyunuz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sütlü tatlınızı süsleyerek servis ediniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cam kaselerdeki soğuyan tatlınızı ters çevirip, üzerini tarçınla süsleyerek servis edebilirsiniz.</li> </ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

### A- Çoktan Seçmeli Test

1. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları hazırlamada kullanılan araçlardan biri değildir?
  - A) Çelik tencere
  - B) Kalaylı bakır tencere
  - C) Çırpıcı tel
  - D) Alimünyum tencere
2. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları pişirmek için en uygun olan ısı ayarıdır?
  - A) Harlı yüksek ateş
  - B) İlk önce hafif sonra harlı ateş
  - C) Orta derecede harlı ateş
  - D) Hafif kısık ateş
3. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlılarda kullanılan yardımcı gereçlerden biri değildir?
  - A) Limon kabuğu rendesi
  - B) Nişasta
  - C) Limon suyu
  - D) Damla sakızı
4. Aşağıdakilerden hangisi tatlı hazırlamada tercih edilen sütün özelliğidir?
  - A) Çiğ süt
  - B) Pastörize veya sterilize süt
  - C) Yağı alınmış süt
  - D) Hiçbiri
5. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları gereğinden uzun süre pişirmenin neden olduğu, istenmeyen en önemli sonuçtur?
  - A) Sütün koyulaşması
  - B) Renginin sarı olması
  - C) Protein ve vitamin kaybı
  - D) Tadının bozulması
6. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları hazırlamada yapılacak işlemlerden biri değildir?
  - A) Katı malzemeler karıştırılarak soğuk pastörize süt yavaş yavaş ilave edilir.
  - B) Çiğ süt diğer malzemelerle karıştırılarak ocağa konur.
  - C) Sütlü tatlıların özelliğine uygun vanilya, kakao,yumurta gibi malzemeler yardımcı gereç olarak hazırlanır.
  - D) Nişasta kullanılıyorsa önceden soğuk sütle ezilmesi topaklanmayı engeller.

7. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıları tercih etme nedenlerinden biri değildir?

- A) Sütlü tatlılar maliyeti düşük tatlılardır
- B) Sütlü tatlılar gösterişli ağır tatlılardır
- C) Sütlü tatlılar sindirimi kolay tatlılardır
- D) Sütlü tatlılar kolay hazırlanan tatlılardır

8. Aşağıdakilerden hangisi ocak üzerinde pişen sütlü tatlılarda aranılan özelliklerden biridir?

- A) Sütlü tatlılar kendine has koku ve tatta olmalıdır
- B) Sütlü tatlılar homojen olmalıdır
- C) Yanık tadı ve kokusu olmamalıdır
- D) Hepsi

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Yapılan İşlemler	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sütünüz ölçülü ve kullanıma hazır mı?		
B) Tavuk etinizi haşladınız mı?		
C) Tavuk etini istenilen özellikte hazırladınız mı?		
D) Muhallebinizi işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
E) Bir kepçe muhallebi ile tavuk etinizi dövdünüz mü?		
F) Dövuilen tavuk etleri ile 1-2 taşım tekrar muhallebiyi pişirdiniz mi?		
G) Sütlu tatlınızı servise hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

- 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

Gerekli ortam sağlandığında fırında sütlü tatlıları pişirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten ticaret mutfağında sık kullanılan pilav pişirme tekniğinin tercih edilme sebepleri nelerdir? Kısaca rapor yazınız.

## 2. FIRINDA SÜTLÜ TATLILAR HAZIRLAMA

### 2.1. Fırında Pişirilerek Hazırlanan Sütlü Tatlılar

#### 2.1.1. Fırında hazırlanan tatlılar

Zengin çeşitleri olan sütlü tatlılar ocak üzerinde pişirildikten sonra fırınlanarak da hazırlanır. Türk mutfağında önemli bir yeri olan fırın sütlaç bu şekilde hazırlanır. Fransız mutfağının etkileşimi ile değişik tatlar olarak karşımıza çıkan krem karamel ve sufle de bu yöntemle pişirilen sütlü tatlılardan en bilinenleridir.

#### 2.2.1. Krem Karamel

#### 2.2.2. Sufle

#### 2.2.3. Diğerleri (fırın sütlaç vb.)

### 2.2. Ürünleri Hazırlama İşlem Basamakları

#### 2.2.1. Krem Karamel

Fransız mutfağı tatlılarından olan krem karamel oldukça hafif, şık ve besin değeri yüksek olan bir tatlıdır. Fırında veya benmari usulü ocak üzerinde pişirilebilir. Krem karamel pişirmek için daha çok fırın ısısı kullanılmaktadır. Krem karamelde karamelin ve kremanın hazırlanması özen ister. Kullanılan malzemenin ölçüsü son derece önemlidir.

Krem karamelin karameli iki şekilde hazırlanabilir; birincisinde toz şeker küçük bir tava yardımı ile ocak üzerine direk olarak konularak şeker karamelize edilir. Daha sonra az

miktarda sıcak su ilave edilir. İkincisinde ise toz şeker ölçülü su ile yine bir kastro veya tava yardımı ile ocak üzerine konularak ağdalanması sağlanır.

Daha çok sade olarak hazırlanan krem karameli pişirmek özen ister.

➤ **Karamelize için standart ölçü:**

1 su bardağı toz şeker ve 1 çorba kaşığı su

➤ **Krem Karamel**

• **Ölçüler:**

- 1 litre süt
- 7 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır)
- 1 paket vanilya
- 2-3 fiske limon kabuğu rendesi
- 1 fiske tuz



**Resim 5: Krem karamel**

• **Hazırlanması:**

- Fırını önceden 175 derece sıcaklığa ayarlayınız.
- 3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamel yaparak önceden ısıtılmış ısıya dayanıklı krem karamel kalıplarına paylaşınız. Donmasını bekleyiniz.
- Yumurtalara bir fiske tuz ilave ederek tel yardımı ile çırpınız.
- Çırdığınız yumurtaları, şekerin kalan kısmını, vanilya ve limon kabuğunu derin bir kaba koyunuz. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.
- Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.
- İyice karıştırdığınız sütlü karışımı karamel kalıplarına paylaşınız.
- Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su koyduktan sonra kalıpları tepsiye diziniz.
- Kalıpları dizdiğiniz tepsiyi fırının alttan ikinci rafına yerleştiriniz.

- Ortalama 1 saat pişiriniz. Tepsideki su bitince su ekleyin.
- Pişen krem karamelleri soğuduktan sora 7-8 saat buzdolabında bekletiniz.
- Donduğundan emin olduğunuz krem karamelleri servis tabağına ters çevirerek servis yapınız.

### 2.2.2. Sufle

Fransız mutfağının önemli tatlılarından biridir. Yapımı dikkat ve özen isteyen sufleler tatlı ve tuzlu olarak hazırlanabilir. Suflelerin sıcak olarak servis edilmesi gerektiğinden, yenileceği anda pişirilmelidir. Sufleler 150 derece civarındaki fırın ısısı veya ocak üzerinde benmari usulü ile pişirilebilir. Ben mari usulü pişirmede (büyük tencerenin içine yarısına kadar su koyulur, başka bir kaba yerleştirilen tatlılar da bu kabın içine yerleştirilerek su dolu tencerenin içine koyulur). Kapağı çok sıkı kapatılmalıdır. Aksi halde hava ile temas ederse söner. Bu yöntemle pişirilen suflelerin üstü fırın ızgarasında kızartılmalıdır.

Sufleler pişirilerek bekletilmez. Sufleler birer kişilik kalıplarda pişirildiğinde servisi daha kolay olur. En çok kakaolu, kahveli, çikolatalı, elmalı çeşitleri tercih edilmektedir. Genellikle sufleler iki şekilde hazırlanır.

Birincisinde; ölçülü un, tereyağı veya margarinle kavruarak diğer malzemeler tekniğine uygun ilave edilir. İkincisinde, un kavrulmadan tekniğine uygun olarak malzemeler ilave edilerek hamur hazırlanır. Bu iki teknikle hazırlanan sufle örneklerini aşağıda göreceksiniz. Sufle yapımında buğday ununun yanı sıra patates unu ve nişasta çeşitleri kullanılabilir.

#### ➤ Çikolatalı Sufle

- **Ölçüler:**
  - 125 g bitter çikolata
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 4 su bardağı süt
  - 1 su bardağı toz şeker
  - 1 yemek kaşığı un
  - 1 yemek kaşığı nişasta
  - 1 paket vanilya
  - 4 yemek kaşığı kakao
  - 6 adet yumurta (oda sıcaklığında bekletilmiş)

veya bu ölçüleri kullanarak da aynı ürünü hazırlayabilirsiniz.

- 1 bardak süt
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 6 kaşık kaymak
- 8 yumurta
- 100 g çikolata rendesi

- 1 su bardağı krema
- ½ çay bardağı pudra şekeri



**Resim 6 : Kaymaklı sufle**

- **Hazırlanışı:**

- Fırınınızı 180-200 °C ye ayarlayınız.
- Küçük çelik bir tencerede şeker ve sütü orta ateşte kaynatınız.
- Süt bir taşım kaynayınca ateşten alınız.
- Başka bir küçük tencerede 3 kaşık tereyağını eritip un ilave ediniz.
- Sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz.
- Karıştırmaya devam ederek az önce kaynattığınız sütü bu karışıma yediriniz.
- Karışımınız soğurken sufle kalıplarınızı margarin veya tereyağı ile yağlayarak bir tutam toz şeker serpiştiriniz. Sufle kalıbınız yok ise borcamdan dilimli kek kalıbı da kullanabilirsiniz.
- Çikolatanızı rendeleyerek hazırlayınız. Bu işlem için tercihen sütsüz bitter çikolata kullanabilirsiniz.
- Bu karışımı bir kenarda soğumaya bırakınız oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısını ve aklarını birbirinden ayırınız.
- Karışımı yumurtalarla karıştırmadan önce daha büyük çırpma kabına almanız, karıştırma işlemini daha kolay yapmanızı sağlar.
- Yumurtaları ayırırken sarısı ve akını dikkatle ayırınız. Sarısının akıyla karışmamasına özen gösteriniz. Aksi takdirde sufleğiniz dilediğiniz gibi kabarmaz.
- Yumurta sarıları ve aklarını ayrı ayrı çırpınız.
- Bunun için mikserle önce akları bir fiske tuz ilave ederek katı köpük oluncaya kadar çırpınız.
- Sonra sarıları çırpabilirsiniz .
- Çikolata rendesini sütlü unlu karışıma yavaş yavaş yediriniz.
- Daha sonra yumurta sarılarını ilave ediniz.
- Vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ediniz.
- En son aklarını, fazla karıştırmadan karışıma kaşık kaşık ilave ediniz.
- Karıştırma esnasında mikser kullanmayınız. Mikserin devri yüksek olduğundan yumurtanın köpüğünün kesilerek kabarmanın istenen

- ölçüde olmasını engeller. O nedenle çırpma teli bu iş için daha uygun olacaktır.
- Yeterince karıştırıp homojen hale getirdiğiniz karışımı yağladığınız kalıplara iki parmak eksik gelecek şekilde dökünüz.
  - Önceden ısıttığınız fırına koyarak büyük fırınlarda yaklaşık 1 saatte küçük fırınlarda 160-170 °C de 35 dakikada pişirebilirsiniz.
  - Pişme esnasında özellikle ilk 20 dakikada fırınınızın kapağını açmayınız. Sufleniz söner.
  - Pişen suflenizin üzerine pudra şeker serpip krema, dondurma veya kaymakla sıcak olarak sunabilirsiniz.

### ➤ Çikolatalı Sufle

#### • Ölçüler:

- ½ su bardağı toz şeker
- ¾ kahve fincanı un
- 3 adet yumurta (sarı beyazından ayrılmış )
- 30 g margarin veya tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 100 g bitter çikolata (rendelenmiş)
- 1 su bardağı süt (ılık)
- 1 çorba kaşığı pudra şeker
- 2 top vanilyalı dondurma



Resim 7 : Çikolatalı sufle

#### • Hazırlanması:

- Fırınınızın ısısını ayarlayınız.
- Kalıbınızı veya sufle kalıplarınızı yağlayıp pudra şeker serperek hazırlayınız.
- Derin çelik bir tencerede un, vanilya ve limon kabuğu rendesine soğuk sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz, 1-2 dakika kaynatınız.
- Kalan yağ ilave ederek soğumaya bırakınız.



- Karışımınız soğurken çikolata ve yumurtaları yukarıda olduğu gibi hazırlayınız.
- Çikolatalı sufle karışım ılıyınca rende çikolatayı ve yumurta sarılarını karışıma yediriniz (Resim 7).
- Bir tutam tuz ile kar gibi oluncaya kadar çırpıtığınız yumurta aklarını ekleyiniz.
- Yağlanmış ve pudra şeker serpilmiş bir sufle kabına veya kalıbınıza boşaltınız.
- Önceden orta derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişiriniz. Üzerine pudra şeker serpiştirerek 5 dakika daha fırında bekletiniz.
- Sufle sönmeden vanilyalı dondurma ile servis yapınız.

➤ **Diğerleri(fırın sütlaç) :**

• **Ölçüler:**

- 90 g pirinç ( ½ su bardağı)
- 300 g su ( 1.5 su bardağı)
- 10 g nişasta (1.5 yemek kaşığı)
- 1 kg süt ( 5 su bardağı )
- 240 g ( 1.1/3 toz şeker)
- 10 g limon kabuğu rendesi



**Resim 7 : Fırın Sütlaç**

• **Hazırlanması:**

- Pirinci ayıklayıp yıkayınız, ölçülü su ile ocağa koyunuz. Yumuşayıncaya kadar (taneler uzayıncaya kadar) ortalama 20 dakika hafif ateşte pişiriniz.
- Nişastayı yarım su bardağı soğuk sütle eziniz.
- Kalan süt ve sütle ezilmiş nişastayı pişen pirince karıştırarak ilave ediniz.
- Karıştırarak yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
- Ölçülü şekeri ve limon kabuğu rendesini ilave ederek 2-3 dakika daha pişiriniz.

- Ocaktan aldığınız sütlacı ayırmış olduğunuz 1 su bardağı sütlaca çırpılarak hazırladığınız yumurtayı ilave ederek karıştırınız.
- Tencerede kalan sütlacı ısıya dayanıklı fırın kaselerine koyarak üzerine hazırlamış olduğunuz yumurtalı sütlacı paylaştınız.
- Kaseleri, içi iki parmak su dolu fırın tepsisine diziniz.
- Fırını üstten kızdırıp sütlacın üzeri kızarana kadar pişiriniz.
- Pişen sütlacın soğumasını bekleyerek servis yapınız.

### 2.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Krem karamel, sütlac pişirilirken mutlaka su dolu fırın tepsi içinde pişirilmelidir. Su buharı krem karamelin istenen özellikte pişmesini sağlar. Fırın sütlacın ise pişme esnasında taşmasını önler.
- Sufle pişirilirken fırın kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde sufle söner.
- Fırında hazırlanan sütlü tatlılar için ısıya dayanıklı bor cam, payreks, sırlı toprak kaplar, krem karamel veya sufle kalıpları kullanılmalıdır.
- Ticari mutfaklarında kullanılan kalın alimünyum folyo kalıplar iyi kalitede olmalıdır. Aksi takdirde pişme esnasında tatlının bünyesine geçen alimünyum hem ürünün kalitesini düşürür hem de zehirlenmelere neden olur.
- Pişme süreleri iyi ayarlanmalıdır. Uzun ve yüksek ısı besin kaybına neden olur. Yüksek ısıda mümkün olduğunca pişirme işlemi yapılmamalıdır. 150-160 derece civarında fırın ısısı tercih edilmelidir.
- Pişme işlemine başlanmadan önce fırın ısıtılmalıdır.

### 2.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişen ürünlerin kendine has kokusu ve tadı olmalıdır.
- Nişasta, yumurta kokusu ve tadı olmamalıdır.
- Homojen ve pütürsüz olmalıdır.
- Sütlac gibi taneli tatlılarda tane yoğunluğu homojen olmalıdır.

### 2.5. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Sufleler genellikle sıcak olarak servis edilmelidir. Bekletilmez, bekletilirse söner.
- Sufleler dondurma ve dondurma sosları ile birlikte servis edilebilir.
- Süslemede özellikle krem karamel de isteğe bağlı meyve karamelleri kullanılabilir.
- Suflelerin servisinde kaymak, krema vb. kullanılabilir.
- Fırında pişen sütlü tatlılarda sadelik esastır.
- Suflelerin servisinde pudra şeker de sıkça kullanılan süsleme gereçlerindedir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Krem karamel hazırlayınız.

- **Ölçüleri :**
  - 1/2 litre süt
  - 6 yumurta
  - 1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır)
  - 1 paket vanilya
  - 2-3 fiske limon kabuğu rendesi
  - 1 fiske tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li></ul>
<b>Araçlarınızı hazırlayınız.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Karamel için kalın tabanlı çelik kastrol veya küçük bir tava hazırlayınız.</li><li>➤ Isıya dayanıklı cam kaselerinizi fırında önceden ısıtınız.</li><li>➤ Çırpma işlemi için çırpma teli ve kabı hazırlayınız.</li><li>➤ Fırınınızı önceden 175 dereceye ayarlayınız.</li><li>➤ Derin fırın tepsisi seçiniz.</li></ul>
<b>Gereçleri hazırlayınız.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ölçülü malzemelerinizi hazırlayınız.</li><li>➤ Mutlaka pastörize veya sterilize kullanıma hazır süt tercih ediniz.</li><li>➤ Oda sıcaklığındaki yumurtaları kullanınız.</li></ul>
<b>Karamelinizi hazırlayınız.</b> Karamel için toz şekerinizi iki yemek kaşığı su ile ocağa koyunuz, kaynatarak pekmez koyuluğuna gelince ocağınızı kapatınız. ➤ Karameli kaselerinize paylaştırarak karamelle kaplayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Şekeri su koymadan eriterek iki yemek kaşığı sıcak suyu sonradan da ilave edebilirsiniz.</li><li>➤ Karameli yakmamaya özen gösteriniz.</li><li>➤ Hazırladığınız karamel çabuk donacağından hızlı hareket etmelisiniz.</li><li>➤ Bu işlemin kolay olması için kalıpları önceden ısıtmanız kolaylık sağlar.</li></ul>
➤ Sütünüzü kaynatmadan ılıtınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanıma hazır sütünüzü ocak üzerinde ılıklaştırabilirsiniz.</li><li>➤ Sütünüzü kesinlikle kaynatmayınız. Aksi halde yumurtaları pişirirsiniz.</li></ul>
<b>Yumurtaları çırpınız.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Oda sıcaklığındaki yumurtaları teker teker</li></ul>

	<p>ayrı kaseye kırarak çırpma kabına alınız. Böylece yumurtanın bozuk olma durumuna karşı önlem almış olursunuz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurtaları bir fiske tuz ile çırpma akı ve sarısının kolay karışmasını sağlayacaktır.</li> </ul>
<p><b>Karamel karışımını hazırlayıp kaselere boşaltınız.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Şeker, limon kabuğu rendesi ve vanilyayı yumurtaya ilave ediniz.</li> <li>➤ Ilık sütü karışıma ilave ediniz.</li> <li>➤ Karışımı kaselere paylaştınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Limon kabuğu rendesi ve vanilya, yumurta kokusunu ortadan kaldıracığı için hoş bir aroma elde edersiniz.</li> <li>➤ Ilık sütü yavaş yavaş karışıma yediriniz.</li> <li>➤ Şeker ılık süt sayesinde daha çabuk eriyecektir.</li> <li>➤ İyice karıştırdığımız sütlü karışımı bir kepçe yadımı ile eşit olarak paylaştınız.</li> </ul>
<p><b>Karamelleri pişiriniz.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Derin fırın tepsisine sıcak su koyarak kaseleri içine yerleştiriniz.</li> <li>➤ Fırın tepsisini kaselerle fırına koyarak pişiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kaseler dizildiğinde tepsideki suyun taşmayacağından emin olunuz.</li> <li>➤ Gereğinden az konulan su, pişme esnasında buharlaşacağından iyi sonuç alamazsınız.</li> <li>➤ Tepsinizi alttan ikinci rafa koyarak krem karamelinizi ortalama 1 saat pişiriniz.</li> <li>➤ Krem karameller gereğinden fazla pişirilirse katılaştır.</li> </ul>
<p><b>Pişen krem karamellerinizi soğutunuz.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişen krem karameller ılıklaşınca buzdolabında 7-8 saat soğutunuz.</li> <li>➤ Gereğinden önce servis edilirse dağılır. Görünümü hoş olmaz.</li> </ul>
<p><b>Soğuyan krem karamelleri servis yapınız.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişen krem karameller ılıklaşınca buzdolabında 7-8 saat soğutunuz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bekleme esnasında sulanan krem karameller kolaylıkla kalıbından çıkacaktır.</li> </ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şıkkını işaretleyiniz.

1. Fırında pişen sütlü tatlılar için uygun kaplar aşağıdakilerden hangisidir?
  - A) Isıya dayanıklı borcam
  - B) Payreks kalıplar
  - C) Sırlı toprak kaplar
  - D) Hepsi
2. Aşağıdakilerden hangisi hem ocakta hem de fırında pişen sütlü tatlılardan birisi değildir?
  - A) Sufle
  - B) Sütlaç
  - C) Parfe
  - D) Krem karamel
3. Aşağıdakilerden hangisi krem karamel hazırlamada yapılacak işlemlerden birisi değildir?
  - A) Karamel hazırlanır.
  - B) Yumurtaların beyazı kar gibi oluncaya kadar çırpılır.
  - C) Kalıplara konulan krem karameller su dolu tepsi içine yerleştirilir.
  - D) Krem karameller soğuyunca ters çevrilerek kalıplardan çıkarılır
4. Aşağıdakilerden hangisi karamel hazırlamada standart ölçüdür?
  - A) 1 su bardağı toz şeker 1 su bardağı su
  - B) 1 su bardağı toz şeker ½ su bardağı su
  - C) 1 su bardağı toz şeker 1 çorba kaşığı su
  - D) 1 su bardağı toz şeker 2 su bardağı su
5. Aşağıdakilerden hangi işlem fırın ısısında pişirilen sütlü tatlılarda dikkat edilmesi gereken noktalardan birisidir?
  - A) Fırında pişirilen sütlü tatlıları su dolu fırın ısısında pişirmek gerekir.
  - B) Fırın ısısının yüksek olması tatlıların çabuk pişmesini sağlar.
  - C) Fırın kapağı açılarak sık sık kontrol edilmelidir.
  - D) Fırın ısısı önce düşük olmalı, sonra yükseltilmelidir.
6. Aşağıdakilerden hangisi sufle yapımında dikkat edilecek en önemli noktadır?
  - A) Pişme esnasında fırın kapağı sık sık açılarak sufle kontrol edilmelidir.
  - B) Pişme esnasında sufleye sos eklenmelidir.
  - C) Sufle tepsi içinde pişirilmelidir.
  - D) Pişme esnasında fırın kapağı hiç açılmamalıdır, sufle söner.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A)Krem karamel için araç gereçlerinizi hazırladınız mı?		
B)Gereçleri işlem basamaklarına uygun ilave ederek karıştırdınız mı?		
C) Karamelinizi tekniğine uygun hazırladınız mı?		
D)Fırın tepsisine yeterince sıcak su koydunuz mu?		
E)Krem karamel kalıplarınızın her tarafını karamelleyip sütlü karışımı eşit şekilde paylaştırdınız mı?		
F) Krem karamelinizi uygun süre ve ısıda pişirdiniz mi?		
G) Krem karamelleri soğuttunuz mu?		
H) Soğuyan krem karamelleri servis tabağına ters çevirerek servis için hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

- 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 - 3

## AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında ürün çeşidine ve usulüne uygun olarak dondurarak sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerde, ticarî mutfaklarda ve büyük otel mutfaklarında dondurarak hazırlanan sütlü tatlıların işlem basamaklarını ve püf noktalarını araştırınız.

## 3. DONDURARAK HAZIRLANAN SÜTLÜ TATLILAR

### 3.1. Ürün Çeşitleri ve İşlem Basamakları

#### 3.1.1.Parfe

Kremalı dondurma anlamına gelen parfe çiğ yumurtanın iyice çırpılarak krem şanti, bisküvi , çikolata parçacıkları ile karıştırılıp tek kişilik kalıplarda hazırlandığı gibi tepside dondurularak dilimlenmek suretiyle servis edilen hafif tatlılardır. Özellikle yaz ayları için oldukça uygun bir tatlıdır. Yapımı oldukça kolay olan parfeler mevsimine uygun çeşitli meyve ve jöleleri ile de hazırlanabilir.

Parfe hazırlanmasında çiğ yumurta kullanıldığı gibi yumurtasız olarak da hazırlanabilir. Yumurta ile hazırladığınız parfelerde yumurtaların tazeliği ve temizliğinden emin olmalısınız.

#### ➤ Limonlu parfe (yumurtasız)

- Ölçüler:
  - 3 adet limon
  - 1su bardağı şeker
  - 1paket krem şanti
  - 1su bardağı süt
  - 1paket limonlu jöle

- **Hazırlanması:**
  - İlk önce 1 bardak soğuk sütle krem şantiyi mikser yardımı ile koyu kıvamda çırpılarak hazırlayınız.
  - Hazırladığınız krem şantiyi buzdolabına koyunuz.
  - Küçük çelik tencerede 1 paket limonlu jöleyi tarifine uygun hazırlayınız. Hazırladığınız jölenizi kabında soğumaya bırakınız.
  - Limonları yıkayarak dış kabuklarını rendenizin küçük tarafı ile rendeleyiniz.
  - Rendelenmiş limonlarınızı ikiye bölerek suyunu sıkınız. Limon suyu ve limon rendelerinize 1 su bardağı şekeri ilave ederek şekerler eriyinceye kadar biraz karıştırınız.
  - Soğuyan jölenizi ve limon karışımınızı büyük bir kaseye alınız, krem şantiyi de ilave etmek suretiyle mikser yardımı ile iyice köpürterek çırpınız.
  - Hazırladığınız karışımı tek tek kalıplara dökebileceğiniz gibi kare en büyük boy borcam tepsiye de dökebilirsiniz.
  - Karışımı tepsiye dökdükten sonra üzerini düzelterek streç film ile kapatınız.
  - Buzdolabında en az 7-8 saat bekletiniz.
  - Donmuş parfenizi dilimleyerek dilerseniz dondurma çeşitleri ile servis yapınız.

## ➤ **Çikolatalı Parfe**

- **Ölçüler:**
  - 100 g bisküvi
  - 5 adet yumurta
  - 1 su bardağı süt
  - 1 paket krem şanti
  - 5 çorba kaşığı şeker
  - 5 çorba kaşığı kakao
  - 1 çorba kaşığı nescafe
  - 1 paket bitter çikolata
  - ½ su bardağı çam fıstığı
- **Hazırlanması :**
  - Krem şantinizi limonlu parfede olduğu gibi hazırlayınız.
  - Yumurtaların önce aklarını mikser yardımı ile kar gibi oluncaya kadar çırpınız.
  - Daha sonra sarılarına şekeri ilave ederek çırpınız.
  - Nescafeyi ilave ederek tekrar çırpınız.
  - Hazırladığınız krem şantinin 3/4 ünü kakaolu karışıma ilave ediniz.
  - İçine çikolata kırıkları ile çam fıstıklarınızı koyunuz.
  - Cam bir kalıbın alt kısmına ezilmiş bisküvileri yerleştiriniz. İstenirse bisküvi parçaları sosla karıştırılarak kalıba dökülebilir.



- Üzerine de hazırladığınız sosu döküp, buzlukta en az 3-4 saat dondurunuz.
- Donduktan sonra, pasta tabağına ters çeviriniz. Üzerini daha önce ayırdığınız krem şanti ile süsleyip, dilimleyerek servis yapınız.

➤ **Kirazlı Parfe**

• **Ölçüler**

- 2 paket krem şanti
- Yarım kg süt
- 1 yumurta
- 10 adet kare bisküvi
- 1 paket kiraz jölesi
- 1 su bardağı kiraz likörü
- 1.5 su bardağı sıcak su
- 2.5 su bardağı kiraz



**Resim 10 : Kirazlı parfe**

• **Hazırlanması:**

- 2 paket krem şantiyi soğuk süt ile çırpınız.
- Yumurtanın akı ve sarısını ayrı olarak çırpınız.
- Önce akını sonra sarısını krem şantiye karıştırınız.
- Bisküvileri un haline getirip, krem şantiye ekleyiniz.
- Likörü ekleyiniz.
- Kiraz jölesini 1.5 su bardağı sıcak suyun içinde eritiniz.
- Jöleyi de karışıma ekleyiniz. Hazırladığınız bu karışımı 1 litrelik bir kalıba boşaltınız.
- Kirazları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartınız.
- Kirazların bir kısmını parfenin içine ilave ediniz.
- Donması için buzdolabına kaldırınız.
- 10 dakika sonra koyulaşmaya başlayınca kalan kirazları da parfenin içine ilave ediniz. Parfeyi 2-3 saat buzlukta bekletiniz.
- Dilimleyerek servis yapınız.

## ➤ Çilekli Parfe

### • Ölçüler

- 250 g Çilek
- 1 kahve fincanı çilek likörü
- 1/2 kahve fincanı limon suyu
- 3 yumurta akı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 bardak süt kremi
- 1 kahve fincanı pudra şekeri



Resim 11 : Çilekli Parfe

### • Hazırlanması :

Süslemek için çilek ve krem şanti ayırmayı unutmayınız.

- Yıkayıp ayıkladığınız çileklerin üstüne şekerin yarısını, limon suyu ve likörü ilave ederek blender yardımı ile püre haline getiriniz.
- Mikserle, yumurtaların aklarını kar gibi oluncaya kadar çırpınız.
- Kremayı pudra ve toz şekerle karıştırarak çırpıtığınız yumurta aklarına ilave ediniz.
- Hazırlanan krema karışımına blenderden geçirilen limonlu, likörlü çilek karışımını ilave ederek karıştırınız. Bu işlem için mikser kullanmayınız.
- Dikdörtgen borcam veya payreks kalıba boşaltarak buzlukta 2-3 saat dondurunuz.
- Donmuş parfeyi ılık su içinde birkaç dakika bekleterek ters çeviriniz.
- Dilimleyerek önceden ayırdığınız krem şanti ve çileklerle süsleyiniz.
- Kabuğu çıkarılmış bademlerle de süsleyebilirsiniz. Servis ediniz.

**Not:** Likörü isteğe bağlı kullanmayabilirsiniz. Ancak kullanılmayan ölçü kadar meyve suyu kullanabilirsiniz.

### 3.1.2. Bavaruva

“Şarlot”ların ( savayer ve kedi dili bisküvisi ile hazırlanan tatlılar) ana maddesi=krema olarak hazırlanan krem bavaruva tek başına tatlı olarak da servisi yapılan hafif sütlü tatlılardır. Parfeden farklı olarak ocakta pişirilir. Kreması hazırlanırken jelatin ilavesi yapılır.

#### ➤ Krem Bavaruva

##### • Ölçüler:

- 1 litre süt
- 300 g toz şeker
- 5 adet taze yumurta
- 40 g nişasta (2 çorba kaşığı) veya un
- 50 g Antep fıstığı (iç yeşil fıstık)
- 3-4 fiske limon kabuğu rendesi
- 35-40 g jelatin (yaklaşık 8-10 adet)
- 1 paket vanilya
- ½ kadar tereyağı

##### • Hazırlanması:

- Fıstıkların kabuklarını ılık suda bir süre bekleterek kabuklarını soyunuz, ince ince kıyınız. İstenirse hazır kıyılmış yeşil fıstıkta kullanılabilir.
- Krema kalıbını katı olan yumuşak tereyağı ile ince tabaka halinde yağlayınız, kıyarak hazırladığınız fıstıkları özenle tepsinin tabanını kaplayacak şekilde yerleştiriniz. Serin bir yere veya buzdolabına koyunuz.
- Aksi halde ortam sıcak olursa yağın erimesine neden olur. Kremayı kalıba boşaltırken fıstıklar yüzüne çıkar.
- Limonları yıkayarak kabuklarını rendenin ince tarafı ile rendeleyiniz.
- Jelatinleri yıkayıp soğuk su ile ıslatınız.
- Yıkadığınız yumurtaların aklarını sarılarından teker teker dikkatlice ayırınız.
- Nişasta veya unu, şekeri, yumurta sarılarını, limon kabuğu rendesini çelik bir tencereye koyarak el mikseri veya bir telle iyice ezerek karıştırınız.
- Kaynar ölçülü sütünüzü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.
- Ocağa koyarak fazla kaynamasına meydan vermeden bir taşım kaynatınız ve ocaktan alınız. Bu esnada kremayı sürekli karıştırmayı unutmayınız. Aksi halde topaklanma meydana gelir.
- Yumurta aklarını ayrı bir büyük kaseye veya çırpma kabına koyarak mikserle kar haline gelinceye kadar çırpınız.
- Kremadan bir kepçe yumurta aklarına ilave ederek aynı yönde karıştırınız.
- Daha sonra karıştırmak suretiyle yumurta aklarını kremaya ilave ediniz.
- Kremayı tekrar ocağın üzerine koyunuz, kaynamasına meydan vermeden karıştırarak 1-2 dakika pişiriniz.

- Ocaktan aldığınız kremaya daha önceden hazırladığınız jelatinleri ve vanilyayı ilave ediniz.
- Jelatinleri ilave ettikten sonra karıştırmak suretiyle kremanın sıcaklığı ile erimesini sağlayınız.
- Soğumaya başlayınca istenirse mevsimine uygun komposto olarak pişirilmiş sert meyve taneleri veya yumuşak meyveler ilave edebilirsiniz. Böylece değişik lezzetler elde etme şansı bulursunuz.
- Soğumaya başlayan kremanızı daha önceden hazırladığınız kalıbınıza boşaltınız.
- Dolaba uygun ısıya gelinceye kadar ara ara krem bavaruanızı karıştırınız. Böylece kabuk tutmasını önlemiş olursunuz.
- Buzdolabına koyarak donmasını bekleyiniz.
- Donmuş krem bavaruva'nın kalıptan kolay çıkması için kalıbı ılık suya batırarak kremin gevşemesini sağlayınız.
- Uygun servis tabağına dikkatlice ters düz ediniz.
- Üzerine meyve reçelleri veya meyve kompostosu koyarak servis ediniz.

#### **NOT:**

- Kremaya meyve ilave etmek isterseniz, soğumasını bekleyiniz. Kremaya elma, çilek, şeftali kompostosunun taneleri, ananas gibi meyveleri ilave edebilirsiniz.
- Krem bavaruva için yumurta akları yerine soğuk sütle çırpıtığınız krem şantiyi de koyabilirsiniz. Ancak krem şantiyi en son kremanız soğuyunca ilave ederek karıştırınız.

### **3.1.3 Dondurma**

Dondurmalar, meyve şurupları veya meyve suyu, şeker ve su karışımının ya da şekerli süt, krema ve koyultucu maddelerin dondurularak sertleşmesi sonucu elde edilen gıdalardır.

Dondurma, herkesin severek yediği bir tatlıdır. 100 g dondurma 100-200 kalori verir. A, B, D vitaminleriyle, kalsiyum, yağ, protein ve fosfor yönünden zengin bir gıdadır. Yalnız, soğuk olması nedeniyle aç karnına yenilmesi sakıncalıdır. Artık piyasada hemen her çeşidi olan dondurmaları servise hazır paket şeklinde her mevsimde bulmak ve ikram etmek oldukça kolaydır. Yaz kış yenilmesi tavsiye edilir. Aklınıza gelebilecek her çeşit kuru ve yağ meyve ile hazırlandığı gibi cevizli, fıstıklı, çikolatalı, karamelli vb. olan çeşitleri piyasada sıklıkla tüketilmektedir. Artık evlerde ve sektörde; tatlı servislerinde hazır dondurmalar kullanılmaktadır. Dondurmalar elle ve makine yardımı ile yapılabilir. Ancak dondurmacılığı bir meslek haline getirmiş ustalar halen dövülerek hazırladıkları dondurmalarının sırlarını gizli tutmaya devam etmektedir. Bazı yörelere has örneğin Kahramanmaraş Dondurması hala gizemini korumaktadır. Ev dondurması hem ekonomik hem de daha sağlıklı olmasına rağmen günümüzde hazır dondurma çeşitleri daha çok tercih edilmektedir. Aşağıda kolay hazırlayabileceğiniz dondurma çeşitlerine örnekler bulacaksınız.



**Resim 12: Dondurma çeşitleri**

➤ **Vanilyalı dondurma**

Vanilyalı sade dondurmaların ana malzemesi; süt, şeker, vanilya ve mahleptir. Pişirilerek hazırlandığı gibi evlerde pişirmeden de hazırlanabilir. İster pişirilerek olsun isterse pişirilmeden hazırlansın karıştırma işlemi oldukça önemlidir.

**(Pişirmeden hazırlanan vanilyalı dondurma)**

- **Ölçüler:**
  - 2 su bardağından iki parmak az süt
  - 1.5 su bardağı krema
  - 1.5 su bardağı şeker
  - 1 paket vanilya veya yarım çay kaşığı vanilya esansı
- **Hazırlanması:**
  - Tüm malzemeleri derin çırpma kabına alınız.
  - İyice karışana kadar çırpınız.
  - Derin bir kek kalıbına veya buzdolabı kabına koyarak buzluğa yerleştiriniz.
  - Karışım sertleşmeye başlayana kadar dondurunuz.
  - Katılaşmaya başlayan dondurmaya buzluktan alınız.
  - Soğutulmuş bir karıştırma kabına koyunuz.
  - Buz kristalcikleri kırılana dek 5 dakika kadar çırpınız.
  - Tekrar buzdolabı kabına koyup, sertleşene kadar soğutunuz.
  - Dondurmaya servis yapmadan 20-30 dakika kadar önce buzluktan çıkarınız.

- **NOT :** Dilerseniz dondurmaya ilk buzluğa koymadan önce bu malzemelerden herhangi birini ilave edebilirsiniz.
  - Çikolata : 250 g sütsüz çikolatayı eritiniz ve soğumaya bırakınız.
  - Çikolatayı, dondurmaya buzdolabına koymadan hemen önce koyup, karıştırınız.
  - Sonra buzdolabında donmaya bırakınız.
  - Çilek : 1 paket çileği robottan geçiriniz.
  - Bir diğer paket çileği de irice parçalara ayırınız.
  - Buzdolabına koymadan önce dondurmaya ekleyiniz ve karıştırınız.
  - Sonra buzluğa koyup donmaya bırakınız.
  - Muz : 3 Adet olgun muz 1 çorba kaşığı limon suyu ile birlikte püre haline getiriniz.
  - Dondurmaya buzluğa koymadan hemen önce ekleyip karıştırınız.
  - Sonra donması için buzluğa koyunuz.

### ➤ **Kakaolu Dondurma**

#### **Çikolatalı dondurma**

- **Ölçüler**
  - 4 adet yumurta
  - 2 su bardağı süt
  - 200 g pudra şeker (1.5 çay bardağı)
  - 100 g çikolata
  - 1 tutam toz tarçın
- **Hazırlanması**
  - Pudra şekeriyle yumurtaları mikserle iyice çırpınız.
  - Karışıma soğuk sütünüzü ilave ediniz.
  - Tencereyi içi su dolu bir kaba oturarak telle çırpmaya devam edip benmari usulü ısıtınız.
  - Kaynama ısısına geldiğinde tencereyi sudan çıkartınız.
  - Bir başka kaptaki 1 kahve fincanı ılık sütle çikolatayı karıştırınız ve benmari usulü eritiniz.
  - Tarçın serpiştirin ve kremalı karışımı ilave ediniz.
  - Telle savurarak soğutunuz.
  - Bir kaba koyup buzlukta bekletiniz.
  - 2 saatte bir çıkartıp tahta kaşıkla karıştırınız.
  - Buzluğun derecesini düşürüp, kabı son defa buzluğa koyunuz.
  - İyice donduktan sonra çikolata sosu veya paçacıklarıyla servis yapınız.

➤ **Meyveli dondurma:** Hemen her çeşit yaş (taze) ve kuru meyvelerle hazırlanan dondurma çeşitleridir.

Sert ve kuru meyveler kompostoluk hazırlanarak taze meyveler ise küçük küçük doğranarak veya robottan geçirilerek kullanılabilir.

Evde hazırladığınız sade dondurmalara hazırlanan meyve ve meyve sosları ilave edilerek meyveli dondurmalar kolaylıkla hazırlanabilir.



**Resim 13 : Meyveli dondurma**

➤ **Muzlu dondurma**

• **Ölçüler**

- 500 g muz
- 300 g toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 adet limon suyu
- Muzları soyarak süzgeçten geçiriniz

• **Hazırlanışı**

- Cam kaseye aldığınız muzların üzerlerine 1 adet limon suyu ilave ederek bir kenarda bekletiniz (limon suyu muzların oksitlenerek kararmasını önler).
- Şekeri ve 2 su bardağı su ile tencereye koyunuz.
- Tencereyi ocağa koyunuz. Kaynayınca kadar yüksek, kaynadıktan sonra hafif ateşte 5-10 dakika kaynatınız, ateşten indirip soğutunuz. Şurup soğuyunca muzlarla karıştırıp tekrar hepsini robottan geçiriniz.
- Karışımı sade olarak hazırladığınız dondurma kreması ile karıştırarak buz kalıplarına koyunuz.
- Buzdolabının buzluğunda donmasını sağlayınız.
- Ara sıra kalıbı alarak iyice karıştırıp tekrardan buzluğa koyunuz.
- İsteddiğiniz donma derecesine geldiğinde servis yapınız.

### 3.2.Dondurarak Tatlı Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Dondurarak hazırlanan tatlıları serin ortamda hazırlayınız.
- Kullanacağınız sütün temizliğinden emin olunuz.
- Kullanılan araç gereçlerin steril olmasına dikkat ediniz.
- Dondurmayı tekrar tekrar çözdüremeyiniz.
- Çözülen dondurma ve tatlıları tekrar dondurmayınız.

### 3.3. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Dondurarak hazırladığınız tatlıları değişik şekillerde servis edebilirsiniz. Örneğin krem bavaruvayı hazırlarken; portakalları sap kısmında kesip içini boşaltınız. Krem bavaruvayı portakalların içine doldurup donduktan sonra dört eşit parçaya bölerek krem bavaruva için garnitür hazırlayabilirsiniz.
- Dondurarak hazırladığınız tatlıları servise hazırlarken öncesinde buzdolabının ara gözüne çıkarınız. Bu işlem size dondurmayı ve diğer tatlıları servise hazırlamada kolaylık sağlayacaktır.
- Dondurarak hazırladığınız tatlıları kolaylıkla kesmek isterseniz bıçağınızı ıslatmayı deneyiniz.
- Dondurmanızı çikolatalı ve meyveli soslarla servis edebilirsiniz.
- Dondurmaların servisinde çekilmiş Antepfıstığı, fındık, ceviz, Hindistan cevizi gibi süsleme gereçleri kullanabilirsiniz.
- Servis esnasında kullandığımız servis aracını suda, oda sıcaklığı ve üstündeki ısıda bekletmeyiniz. Böylece bakteri üremesi sonucu besin zehirlenmelerini ve enfeksiyonları da önlemiş olursunuz.
- Vanilyalı dondurmayı koymadan önce kup bardağının alt kısmına karamel sosu dökebilirsiniz.
- Üzerine bir kat vanilyalı dondurma ilave edip, tekrar vanilyalı dondurma koyunuz.
- Haşlanarak yumuşatılmış kuru kayısı veya taze kayısı ilave edebilirsiniz.
- En üste tekrar vanilyalı dondurma koyunuz.
- Dilerseniz en üstü cevizli dondurma ile süsleyerek servis yapınız.
- Dövülmüş fındık, fıstık ve kuru incir parçaları ekleyebilirsiniz.
- İstenilirse şoklanmış dondurma galeta unu ile birkaç kez kaplanıp yağda kızartılarak nane ile süslenerek servis edilebilir.



## UYGULAMA FAALİYETİ

### Çikolatalı parfe hazırlayınız.

#### ➤ Gereçler

- 100 g bisküvi
- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 paket krem şanti
- 5 çorba kaşığı şeker
- 5 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı instant kahve
- 1 paket bitter çikolata
- ½ su bardağı taze Antep fıstığı

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.</li></ul>
<b>Araçlarınızı hazırlayınız</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Parfenizi karıştıracağınız büyük bir cam veya porselen çırpma kabınızı hazırlayınız.</li><li>➤ Yine krem şantiyi çırpmak üzere derin kasenizi ayarlayınız.</li><li>➤ Ölçü kabınızı ve terazinizi hazırlayınız.</li><li>➤ Çırpma teli ve mikserinizi (el mikseri olabilir) hazırlayınız.</li><li>➤ Servis yapacağınız tabaklarınızı hazırlayınız.</li></ul>
<b>Gereçlerinizi hazırlayınız</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sütün temizliğinden emin olunuz.</li><li>➤ Ölçülü olarak gereçlerinizi hazırlayınız.</li><li>➤ Bisküvileri ufalayınız.</li><li>➤ Çikolataları küçük parçacıklar halinde kırınız.</li><li>➤ Tuzsuz taze Antep fıstıklarını hazırlayınız.</li><li>➤ İlk önce 1 bardak soğuk sütle krem</li></ul>

	<p>şantiyi mikser yardımı ile koyu kıvamda çırpılarak hazırlayınız. Hazırladığınız krem şantiyi buzdolabına koyunuz.</p>
<p><b>Yumurta aklarını çirpınız.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurtaları dikkatlice teker teker sarılarından ayırınız.</li> <li>➤ Yumurtaların önce aklarını mikser yardımı ile kar gibi oluncaya kadar çirpınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kar haline gelen yumurta aklarını gereğinden fazla karıştırmayınız. Sulanmasına neden olur.</li> <li>➤ Aynı yönde çirpmaya dikkat ediniz.</li> </ul>
<p><b>Yumurta sarılarını çirpınız.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurta sarılarına şekeri ilave ederek çirpınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurta sarılarını çirparken yine cam veya porselen kase kullanmanız doğru olur.</li> <li>➤ Yumurta sarılarına ilave ettiğiniz şekerin yeterince erimesine dikkat ediniz.</li> </ul>
<p><b>Parfe hamurunu hazırlayınız.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yumurta sarılarına ölçülü instant kahve yi ilave ederek instant kahve partükülleri eriyinceye kadar tekrar çirpınız.</li> <li>➤ İçine çikolata kırıkları ile Antep fıstıklarınızı koyunuz.</li> <li>➤ Hazırladığınız krem şantinin <math>\frac{3}{4}</math>' ünü n instant kahveli karışıma ilave ediniz.</li> <li>➤ Daha önceden hazırladığınız yeşil fıstıkları ve çikolatayı ilave ediniz.</li> <li>➤ Elde ettiğiniz karışıma en son olarak çirpılmış yumurta aklarını ilave ediniz.</li> </ul>	<p>Krem şantiyi çok hızlı ve uzun olmamak koşulu ile karıştırınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Çikolatalarınızı kıyarak iri taneler halinde karışıma ilave etmeyi unutmayınız.</li> <li>➤ Yumurta aklarını karıştırma işlemi için mikserinizi düşük devirde çalıştırmayı unutmayınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hazırladığınız bisküvilerin yarısını cam bir kalıbın alt kısmına yerleştiriniz.</li> <li>➤ Üzerine hazırladığınız sosun yarısını dökünüz.</li> <li>➤ Bisküvilerin kalan yarısını sosun üstüne dökerek kalan sosunuzu döküp üzerini düzeltiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cam kalıbınızı su ile hafif ıslatırsanız, donan parfenizin daha kolay çıkmasını sağlarsınız.</li> <li>➤ İsterseniz parfe için hazırladığınız sosun son şekli ile bisküvi tanelerinin tamamını birlikte karıştırarak da kalıba dökebilirsiniz.</li> <li>➤ Hazırladığınız sosu, tepsinin her tarafına eşit dağıtmaya dikkat ediniz.</li> </ul>

<p><b>Süsleyiniz ve servise hazırlayınız</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Donduktan sonra, pasta tabağına ters çeviriniz. Üzerini daha önce ayırdığınız krem şanti ile süsleyip, dilimleyerek servis yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Parfenin tepside kolaylıkla çıkması için 1-2 dakika tepsinizi ılık su içinde gevşetebilirsiniz.</li><li>➤ Servis için dolaptan çıkan parfenizi tekrar tekrar dondurmamaya özen gösteriniz.</li><li>➤ Parfenizi çeşitli meyveli dondurma ve soslarla servis edebilirsiniz.</li></ul>
--	---

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdaki ifadelerden hangisi dondurularak hazırlanan tatlılar için doğrudur?
  - A) Dondurularak hazırlanan tatlılarda sütün steril olması son derece önemlidir..
  - B) Dondurularak hazırlanan tatlılarda kullanılan yumurta, çiğ olarak kullanıldığından taze ve temiz olmalıdır.
  - C) Dondurularak hazırlanan tatlılar serin ortamda hazırlanmalıdır.
  - D) Hepsi
2. Aşağıdakilerden hangisi pişirme işlemi yapılmadan, dondurularak hazırlanan tatlılara örnektir?
  - A) Bavaruva
  - B) Parfe
  - C) Krem karamel
  - D) Tavuk göğsü
3. Aşağıdakilerden hangisi Bavaruva hazırlamada kullanılan gereçlerden biridir?
  - A) Krem şanti
  - B) Jelatin
  - C) Yumurta
  - D) Hepsi
4. Aşağıdaki ifadelerden hangisi Bavaruva için doğru ifadelerden biridir?
  - A) Bavaruva Türk mutfağı tatlılarından biridir.
  - B) Bavaruva aslında Şarlotların ana kremasıdır.
  - C) Bavaruva pişirilmeden hazırlanan sütlü talıdır.
  - D) Bavaruva İtalyan mutfağının en önemli tatlısıdır.
5. Aşağıdakilerden hangisi parfe hazırlamada kullanılan temel gereçlerden birisi değildir?
  - A) Krem şanti
  - B) Yumurta
  - C) Jelatin
  - D) Bisküvi
5. Dondurularak hazırlanan parfenin kalıptan kolay çıkması için yapılacak işlem aşağıdakilerden hangisidir?
  - A) Parfe kalıbı servis edilmeden önce 1-2 dakika ılık suda bekletilir
  - B) Parfe kalıbı iyice yağlanır.
  - C) Parfe kalıbı ocakta ısıtılır.
  - D) Parfe oda sıcaklığında bekletilir

7. Dondurularak hazırlanan tatlıların uzun süre saklanması için uygun ortam aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Oda ısısı
- B) Buzdolabı raf ısısı
- C) Derin dondurucu
- D) Hiçbiri

8. Aşağıdaki malzemelerden hangisi dondurma hazırlamada kullanılan gereçlerden birisi değildir?

- A) Meyveler
- B) Süt
- C) Mahlep
- D) Salep

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı yapacağınız sütlü tatlıya uygun hazırladınız mı?		
B) Gereçlerinizi sütlü tatlının özelliğine göre hazırladınız mı?		
3. İşlem basamakları		
A) Krem şantini çıkararak dolaba koydunuz mu?		
B) Bisküvileri kırarak ufaladınız mı?		
C) Yumurtaları ayırarak önce beyazını kar gibi çırpınız mı?		
D) Yumurta sarılarını şekerle birlikte çırpınız mı?		
E) Hazırladığınız gereçleri ölçülü şekilde karıştırdınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme.		
A) Ürünün görünümü istenilen nitelikte mi?		
B) Ürünün kokusu istenilen nitelikte mi?(yumurta kokusu olmamalı)		
C) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün özelliğine uygun servis tabağını seçerek ürünü servise sundunuz mu?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

- 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.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## YETERLİK ÖLÇME:

- Yaptığımız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Kazandığımız tecrübeleri göz önüne alarak: Yemek pişirme atölyesinde veya uygun mutfak ortamlarında sütlü tatlı çeşitlerini tek başınıza deneyerek yapabilirsiniz.
- Sütlü tatlılar ile ilgili örnekleri denemek mümkün olmadığından seçilmiş örnek faaliyetlerle değerlendirmeniz yapılacaktır.

## DEĞERLENDİRME

- Raporun değerlendirilmesi içerik, imla kuralları, resimler, araştırma ürünlerin farklı yerlerdeki yapılışları, çeşitleri, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- Uygulama 100 puan üzerinden deęerlendirilecektir.

Sütlü Tatlılar modülünü tamamladınız. Bu modülün değerlendirilmesinde, öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

**Öđretmeninizle iletişime geçiniz.**

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ -1 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1	D
2	B
3	C
4	B
5	C
6	B
7	B
8	D

## ÖĞRENME FAALİYETİ -2 CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENME FAALİYETİ -3 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1	D
2	B
3	D
4	B
5	C
6	A
7	C
8	D



## KAYNAKÇA

- ARICI Nurten, **Yayınlanmamış Tatlı Yapım Teknikleri Ders Notları**
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983.
- AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası, İstanbul**, 1999.
- GÜLAL Mihrinur, Prof.Dr. Meral KORZAY, **Yemek Pişirme**, İstanbul, 1987
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**
- GÜRMENT Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3**, İstanbul, 2000
- <http://sozluk.sourtimes.org/show.asp?t=cikolatali+sufle>
- <http://www.milliyet.com.tr/ozel/yeniyil2005/yilbasiyemek.asp?ID=19>
- <http://www.portakalagaci.com/oburcuk/2004/03/09/sutlac>
- <http://www.yemektarifi.com/yt/yt.asp?tid=111>
- [www.umityilmaz.net](http://www.umityilmaz.net)
- [www.lezzet.com.tr](http://www.lezzet.com.tr)
- [www.yemektarifleri.org](http://www.yemektarifleri.org)