

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. ERİŞTELER.....	3
1.1. Türk Mutfağında Eriştenin Yeri ve Önemi	3
1.2. Erişte Hazırlama Araçları.....	4
1.3. Erişte Hazırlama Gereçleri	4
1.4. Erişte Hazırlama Dikkat Edilecek Noktalar	4
1.5. Erişte Hazırlama İşlem Basamakları	5
UYGULAMA FAALİYETİ.....	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	11
PERFORMANS TESTİ.....	12
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	13
2. ERİŞTE PİŞİRME.....	13
2.1. Pişirme Araçları.....	13
2.2. Pişirme İşlem Basamakları.....	13
2.2.1. Suya Salarak Haşlama	13
2.2.2. Suyunu Çektirerek Pişirme.....	15
2.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	16
2.4. Servise Hazırlama Araç ve Gereçleri	16
UYGULAMA FAALİYETİ.....	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	20
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	22
3. MANTI.....	22
3.1. Türk Mutfağında Mantının Yeri ve Önemi	22
3.2. Yöresel Mantılar.....	22
3.2.1. Kullanılan İç Malzemesine Göre.....	23
3.2.2. Katlama Şekline Göre	23
3.2.3. Pişirme Aracına Göre	24
3.3. Hazırlama Araçları	24
3.4. Hazırlama Gereçleri	24
3.5. İşlem Basamakları	25
3.6. Saklamada dikkat edilecek noktalar	27
UYGULAMA FAALİYETİ.....	28
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	31
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	32
4. MANTI PİŞİRME	32
4.1. Pişirme Araçları.....	32
4.2. Pişirmede Kullanılan Gereçler	32
4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek noktalar	32
4.4. Servise Hazırlamada Kullanılan Gereçler	35

4.4.1. Soslar.....	35
4.5. Servise Hazırlama Dikkat Edilecek Noktalar.....	36
UYGULAMA FAALİYETİ.....	37
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	38
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	39
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	40
5. KUSKUS.....	40
5.1. Türk Mutfağında Kuskusun Yeri ve Önemi.....	40
5.2. Kuskus Hazırlama Araçları.....	40
5.3. Kuskus Hazırlama Gereçleri.....	40
5.4. Kuskus Hazırlama İşlem Basamakları.....	41
5.5. Kuskus Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	42
UYGULAMA FAALİYETİ.....	43
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	44
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	45
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	46
6. KUSKUS PİŞİRME.....	46
UYGULAMA FAALİYETİ.....	50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	51
PERFORMANS TESTİ.....	52
CEVAP ANAHTARLARI.....	53
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	55
KAYNAKÇA.....	56

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK056
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar
MODÜLÜN TANIMI	Türk mutfağına özgü makarnalardan erişte, mantı, kuskusu hazırlayıp pişirerek servise hazır hale getirme yeterliliğini kazandıran öğretim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Mutfak Uygulamaları dersi modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Türk Mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun ortam sağlandığında; makarna ve mantı çeşitleri ile kuskusu hazırlayıp, servise hazır hale getirebilecektir. Amaçlar: <ul style="list-style-type: none">➤ Türk Mutfağına özgü eriştelere hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.➤ Türk Mutfağına özgü eriştelere istenen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.➤ Yöresel özelliğe uygun mantıları hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.➤ Yöresel özelliğe uygun mantıları istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.➤ Türk Mutfağına özgü kuskusu hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.➤ Türk Mutfağına özgü kuskusu istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Hamur kabı, oklava, hamur açma tahtası, kastrol, bıçaklar fırın, saç, tepsi, spatula, örtüler, tencere, tel süzgeç, kaşık
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri,davranışları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Her toplumun kendine özgü yemek kültürü vardır. İnsanların yerleşik yaşam düzenine geçişini sağlayan besin üretim ve saklama tekniklerinin önemli bir bölümü bir çok uygarlığa beşik Anadolu'dan dünyaya yayıldığı bilinmektedir.

Anadolu'ya gelen Türk boyları, kendi beslenme kültürlerini birlikte getirdikleri gibi burada yaşayan toplulukların beslenme kültürlerinden de etkilenmişlerdir. Günümüz Türk Mutfağı değişik uygarlıkların bir bileşimidir. Bu nedenle Türk Mutfağı dünyanın sayılı mutfaklarından birini oluşturur. Toplumsal yaşamdaki değişimlerin yemek kültüründe hızlı bir değişim ve etkileşime neden olması kaçınılmazdır.

Türk Mutfağında, hamur işi ürünler önemli bir yere sahiptir. Türk Mutfağına özgü makarna, erişte, mantı, kuskus gibi hamur işi yemekler bu modülde işlenen konulardır.

Bu modül ile Türk Mutfağına özgü makarnaları; pişirme öncesinde hazırlama, pişirme ve servise sunma yeterliliğine ulaşacaksınız.

Türk Mutfağına özgü erişte, mantı ve kuskusu özelliklerine göre pişirilme öncesindeki hazırlanma aşamalarını öğreneceksiniz. Aynı zamanda hazırlanacak yiyeceklerin besin değerini ve lezzetini artırmak için sosları ve garnitürlerinden örnekleri sunulacaktır.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Türk Mutfağına özgü eriştelere hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde otel mutfağı, restoran ve kurum mutfaklarında hazırlanan makarna çeşitlerini araştırınız.
- Türk Mutfağına özgü makarna çeşitlerini araştırınız.

1. ERİŞTELER

1.1. Türk Mutfağında Eriştenin Yeri ve Önemi

Tahıllar, Türklerin temel besin grubudur. Günümüzde en çok üretilen ve tüketilen tahıl türü buğdaydır.

Genelde buğday, una dönüştürülerek tüketilmektedir. Buğday unu Türk beslenme sisteminin temeli olan ekmek yapımında kullanılır. Buğday unu Türk Mutfağının önemli ürünlerinden börek, erişte, mantı gibi yiyeceklerin temel malzemesidir.

Buğday unundan hazırlanan hamurun açılarak kesilmesiyle yapılan erişte; eski çağlardan beri insanı beslenmesinde yer almıştır.

Erişte, Anadolu'da günlük ve kışlık olarak yapılır. Tam unla (kepeği alınmamış un) yapıldığında, hele birde soslarla zenginleştirildiğinde hem besleyici değeri, hem de görünümü açısından birden bire sofraların vazgeçilmez tadıdır.

Erişte, bitkisel protein, B grubu vitaminleri ve özellikle karbonhidrat yönüyle zengindir.

Erişte yemek olarak münümüzde yer aldığı gibi ayrıca et yemeklerinin yanında garnitür olarak da kullanılır. Aynı zamanda çeşitli çorbalarda da yapılır.Örneğin; erişteli yeşil mercimek çorbası, Erzincan çorbası vb.

1.2. Erişte Hazırlama Araçları

- Hamur yoğurma kabı
- Elek
- Oklava
- Hamur açma tahtası
- Kastrol
- Spatula
- Bıçak
- Örtü
- Saç
- Tepsi
- Fırın

1.3. Erişte Hazırlama Gereçleri

UN: Erişte için en uygun sert “durum” buğdayından elde edilmiş “ekstra” unudur.

İRMİK: Erişte yapımında ilave yardımcı gereçtir. Sadece un ile hazırlanabildiği gibi un ve ince irmik karışımı kullanılarak istenilen nitelikte erişte yapılabilir.

YUMURTA: Genelde 200 g un için 1 adet yumurta kullanılması uygundur.

SU: Erişte yapımında kullanılan suyun mikropsuz olması, orta sertlikte bulunması gerekir. Kullanılan su ne kadar yumuşak olursa eriştenin rengi o kadar parlak olur.

SÜT: Çoğu zaman besleyici değeri zenginleştirmek, lezzetti artırmak için su yerine süt kullanılabilir. Kullanılan sütün pastörize olmasına dikkat edilmelidir.

TUZ: 1kg un için 15-20 g yani bir yemek kaşığı dolusu tuz konur.

1.4. Erişte Hazırlama Dikkat Edilecek Noktalar

- Un, uygulamadan önce mutlaka elenmelidir. Eleme işlemi, unun içine hava almasını ve hamurun daha güzel yoğrulmasını sağlar.
- Erişte yapılacak una irmikte ilave edilirse iyi kalite erişte elde edilir.
- Erişte hazırlamada yoğurma işlemi, oldukça önemlidir. Hamurun kesildiğinde hava kabarcıkları olmayacak şekilde özleşmesi için uzun yoğurma işlemi gerekir.
- Hamurun kıvamı kulak memesinden sert olmalıdır.
- Hamur yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Bu süre 1/2-1saat arasındadır. Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o kadar kolay açılır.
- Hamurun dinlendirilmesi esnasında, nemli mutfak bezi ile, streç folyo vb ile sıkıca sarılır ve yüzeyinin kurumayı önlenir. Önemli olan kullanılan koruyucu örtünün, bezlerin olmasıdır.

- Hamur açılacağı zaman hamur tahtası, merdane veya oklava hafifçe unlanmalıdır.
- Açılan hamur sac üzerinde veya temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletilir.
- Kurutulmada pamuklu bez örtü kullanılması hamurun neminin kısa sürede kaybetmesi açısından önemlidir.Çünkü saklama açısından eriştinin iyi kurutulması gerekmektedir.İyi kurutulmayan erişte küflenir,bozulur.
- Erişte hamuru kesildikten sonra havadar ve gölge bir yere temiz bir örtü üzerine serilerek kurutulmalıdır.Güneşte kurutulursa vitamin kaybı olur.Özellikle B grubu vitaminleri bu işlemde zarar görür. Ayrıca kesilmiş eriştelelerin şekilleri düzgün olmaz.

1.5. Erişte Hazırlama İşlem Basamakları

Erişte Ölçüleri:



Resim 1: Erişte hamurunun hazırlanması

- 1 kg Un
- 5 adet yumurta
- su bardağı su veya süt
- 250 g irmik
- Tuz

İşlem Basamakları:

- Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını genişçe açınız.



Resim 2: Hamurun eşit parçalara bölünmesi

- Yumurtayı, tuzu,su veya sütü koyup sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz (Resim1).
- Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz(Resim2).
- Dinlenen hamuru 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız (Resim3).



Resim 3: Hamurun açılması

- Açılan hamurları temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletiniz.
- Hafif kuruyan yufkanın tam ortasından ikiye sonra tekrar ikiye kesip böylece dört parçaya ayırınız.



Resim-4: Hamurun Kalın Şeritler Halinde Kesilmesi

- Dört parça haline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız.
- Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm incelikte enlilikte kesip doğrayınız.



Resim 5

İrişte hamuru kesildikten sonra
temiz bir örtü üzerinde havadar ve
gölge bir yere sererek kurutunuz.



Resim 6: 3-4 mm inceliğinde kesilmiş irişteler

İSPANAKLI YEŞİL ERİŞTE HAMURU

ÖLÇÜLER:

- 500 g ekstra un
- 2 adet yumurta
- 200 g net haşlanmış, sıkılmış ve rondadan
- çekilmiş ıspanak yaprağı
- 15 g tuz



Resim 7 İspanaklı irište

Domatesli Kırmızı Erişte Hamuru

Ölçüler:

500 g ekstra un

2 adet yumurta

100 g domates salçası(domates püresi)

15 g tuz



Resim 8: Domatesli erişte

NOT:İspanaklı ve domatesli erişteler sade hazırlanan eriştelerin işlem basamağından farklı olarak hamuruna, hazırlamada ıspanak veya domates püresi ilave edilir.Püre kullanıldığında su miktarı artacağından un miktarı da artırılabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ



Resim 9: Erişte

Erişte

Malzemeler

- 1 kg un
- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı su veya süt
- 250 g irmik
- Tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sağlık ve temizlik kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.➤ Yöre etiğine uyunuz.
➤ Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını genişçe açınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İrmik birkaç saat süt ile ıslatılmalıdır.➤ Erişte hamuru hazırlanırken, arzu edilirse domates salçası veya ıspanak püresi ilave edebilirsiniz.
➤ Yumurtayı, tuzu, su veya sütü koyup sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kulak memesinden sert bir hamur hazırlayınız.➤ Hamuru kesip bakınız. İçinde gözenekler varsa yoğurmaya devam ediniz.➤ Özleşen hamur kesildiğinde hava boşluklarının olmaması gerekir.
➤ Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp, nemli bez altında	<ul style="list-style-type: none">➤ Dinlenen hamur kolay açılır, daha kolay çalışırız.

20-30 dakika dinlendiriniz.	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dinlenen hamuru 2-3mm inceliğinde oklava ile düzgün daire şeklinde açınız ➤ Açılan hamuru temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sac üzerinde de kurutabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hafif kuruyan yufkanın tam ortasından ikiye sonra tekrar ikiye kesip böylece dört parçaya ayırınız. ➤ Dört parça haline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız. ➤ Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm incelikte enine kesip doğrayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erişte yufkalarını eşit olarak kesmeye dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erişte hamuru kesildikten sonra temiz bir örtü üzerinde havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz. ➤ Erişteyi kurutmadan önce, 3-4 yemek kaşığı kadar eritilmiş yağ serpiştirilip hafifçe oğuşturduktan sonra bir tepsi içinde fırına koyup arasıra karıştırmak suretiyle kızartınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Güneşte kurutulursa vitamin değeri azalır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

ÖLÇME SORULARI (Çoktan Seçmeli Sorular)

- Aşağıdakilerden hangisi erişte hazırlamada kullanılan gereçlerden birisi değildir?
 - Un
 - Tuz
 - Yumurta
 - Şeker
- Aşağıdakilerden hangisi erişte hamurunun yoğrulduktan sonra dinlendirme nedenidir?
 - Mayalanması
 - Hamur daha iyi açılır
 - Kabarması
 - Özleşmesi
- Unu eleme nedenlerinden aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?
 - Çok az da olsa içinde parçacıklar bulunabilir
 - Hamur daha güzel yoğrulur
 - Unun içine hava alması için
 - Renginin kararmaması için
- Erişte hamuru hazırlamada aşağıdakilerden hangi tahılın unu kullanılır?
 - Sert buğday unu
 - Mısır unu
 - Çavdar unu
 - Yulaf unu
- Aşağıdakilerden hangisi erişte hamurunun özleştiğini ifade eder?
 - Hamurun üzeri çatlamışsa
 - Hamur kesildiğinde hava boşlukları yoksa
 - Hamur sertse
 - Hamurun rengine bakarak

PERFORMANS TESTİ

Erişte Hazırlayınız.

	Evet	Hayır
1. Kişisel temizlik ve bakım		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
d) Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
a) Unu elediniz mi?		
b) İrmği süt ile ıslattınız mı?		
c) Hamuru iyice özleştirdiniz mi?		
d) Özleşip özleşmediğini kontrol ettiniz mi?		
e) Hamuru dinlendirdiniz mi?		
f) Hamuru istenilen incelikte açtınız mı?		
g) Açılan hamuru kuruttunuz mu?		
h) Açılan hamuru istenilen incelikte kestiniz mi?		
İ) Erişteyi uygun şartlarda kuruttunuz mu?		
i) Hazırlanan erişteyi kullanıncaya kadar kırılmadan ve bozulmadan saklamak için uygun kaba koydunuz mu?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirlerini aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

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.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Türk mutfağına özgü eriştelere istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde erişte pişirilip pişirilmediğini ve nedenlerini araştırınız.

2. ERİŞTE PİŞİRME

2.1. Pişirme Araçları

- Ocak
- Tencere
- Süzgeç
- Kaşık
- Yağ tavası vb.

2.2. Pişirme İşlem Basamakları

Erişte iki yöntemle pişirilir:

- Suya salarak haşlama
- Suyunu çektilererek pişirme

2.2.1. Suya Salarak Haşlama

Tencereye bolca su koyup kaynatınız. Su kaynayınca tuz ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ediniz ve kaynatınız. Kaynayan suya erişteyi serpererek salınız. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız. 15-20 dakika kadar haşladıktan sonra, ateşten alarak 1-2 bardak soğuk su dökerek 5-10 dakika bekleyiniz. Süzgece boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz. Eriştede besin ögesi kaybına neden olacağı için tercih edilmez.

Peynirli Erişte:

Ölçüler:

- 1 kase erişte
- 100g peynir
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz,



Resim 10: Peynirli erişte

İşlem Basamakları:

- Bir tencereye bolca su tuz sıvıyağ koyup kaynatınız(Resim 11,12).



Resim 11: Haşlama suyunun hazırlanması

- Kaynayan suya eriştreyi serpererek salınız.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.



Resim 12: Tuzun Dökülmesi

- 15-20 dakika haşlayınız.
- Ateşten aldıktan sonra biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekletiniz.
- Süzgeçe boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz (Resim-13).
- Hemen kullanılmayacak ise sıvı yağla karıştırılıp saklama kabına koyup üzerini strechleyiniz ve soğuk ortamda saklayınız.
- Sipariş alındığında soğuk ortamda bekletilen erişte porsiyon miktarı kadar bir süzgeç içinde alınır.



Resim 13: Haşlanan eriştenin süzülmesi

- Sıcak su veya etsuyu içine daldırılarak ısıtınız. Böylece erişteyi saklama öncesi elastikiyetine kavuşturmuş oluruz.
- Uygun bir tencerede tereyağını eritiniz .
- Tereyağın üzerine önce erişteyi sonra rendeleniş yağsız peyniri ilave edip bir çevrim karıştırınız.
- Tereyağda sotelenmiş erişteyi servis tabağına dekoratif bir şekilde boşaltıp garnitürleyerek servis yapınız.

2.2. Suyunu Çektirerek Pişirme

Bol suda pişirilmesi, piştikten sonra suyunun dökülmesi ve soğuk sudan geçirilmesi halinde besin kaybı çok olur. Bu nedenle yeteri kadar ölçülü su koyup, pilav gibi suyu çektilmelidir.

Ölçülü su tencereye konulur. Yapışmayı önlemek için önce ölçülü su kaynatılır. Yağ ve tuz katılıp erişte suya salınır. Hafif hararetli ısıda arasıra karıştırılarak suyu çektilir. Fazla ısıda eriştelere pişmeden suyu biter. Çok hafif ısı da ise eriştelere sulu kalacağından ocak ısısının iyi ayarlanması gerekir.

Erişte Pilavı

Ölçüler:

- 1 kase erişte
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 kase etsuyu veya su
- 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları

- Tencereye ölçülü etsuyu veya su koyunuz.
- Su kaynayınca yağ, tuz ve eriştelyi serpererek salınız.
- Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte suyunu tamamıyla çekinceye kadar pişiriniz.
- Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.

2. 3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Normalden biraz fazla tuzlu suda haşlanmalıdır.
- Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilirse hamurların birbirine yapışmamasını sağlar.
- Erişte kaynar suya salınmalı ve bir iki defa karıştırılmalıdır.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi (ocak) kısılmalıdır.
- Eriştelerin pişme süresi incelik ve kalınlığına göre 15-20 dk değişir.
- Haşlama süresince tencerenin kapağı yarı aralık bırakılmalıdır.Kapak tamamen kapatılırsa taşar.
- Haşlanan eriştelyi ocaktan aldıktan sonra hemen üzerine 1-2 bardak soğuk su koyup 5-10 dk bekleterek kabarması sağlanmalıdır.
- Az suyla haşlama ve suyunun tamamen çekirme yani pilav gibi pişirme besin değeri bakımından önemlidir.Ticari işletmelerde pişirilen erişte fazla miktarda pişirildiği için bu yöntem kabul görmez.
- Haşlanan erişte süzgeçten geçirip ve pişmenin durması ve eriştelenin yapışmaması için soğuk sudan geçirilmelidir.Ancak ev mutfağında eriştelenin besin değeri açısından bu işlem yapılmaz.

2.4. Servise Hazırlama Araç ve Gereçleri

Eriştelyi servise hazırlarken isteğe göre üzerine peynir, ceviz, kıyma gibi besin maddeleri ilave edilerek servis yapılır.Üzerine konulan besin maddesinin adını alarak peynirli erişte, cevizli erişte,kıymalı erişte vb gibi .

Haşlanan eriştelenin üzerine beşamal sos konulmasıyla erişte ogreten ve domates sos ilavesiyle domates soslu erişte adını alır. Soslar besleyici değerini ve lezzetini artırdıkları gibi görünüşünde güzelleştirir.



Resim 14: Manti ve Erişte Çeşitleri

UYGULAMA FAALİYETİ

Peynirli Erişte

Malzemeler

- 1 kase erişte
- 100g peynir
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Uygun büyüklükte düz ve kalın tabanlı bir tencere seçiniz.➤ Tencerenin büyüklüğüne uygun ocağa koyunuz.➤ Tencereye bolca su koyunuz.➤ Ocağın ateşini güvenli bir şekilde yakınız.
➤ Su kaynayınca tuzu ve sıvı yağı ilave ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ediniz.➤ Tuzu tencereye serpiştirerek ilave ediniz.
➤ Kaynayan suya erişteyi serpererek salınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Daima kaynar tuzlu suya serpererek haşlayınız. Çünkü birden dökülen erişte taneleri birbirine yapışarak topaklanır.
➤ Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.	
➤ 15-20 dakika haşlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Haşlama esnasında ara sıra erişteyi yavaşça karıştırınız.
➤ Ateşten aldıktan sonra biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Soğuk su ilavesi eriştenin kabarmasını sağlar.
➤ Süzgeçe boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz.	Soğuk sudan geçirmek pişmenin durdurulması açısından gereklidir.
➤ Tencerede tereyağı eritiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yağın yanmamasına dikkat ediniz.

➤ Üzerine erişteyi ve rendeleniş peyniri ilave edip karıştırınız.	➤ Erişte için kullandığınız peynir arzuya göre değişebilir.
➤ Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

ÖLÇME SORULARI (Çoktan Seçmeli Sorular)

1. Erişte haşlama suyuna sıvı yağ ilave nedeni aşağıdakilerden hangisidir ?
 - A) Çabuk pişmesi için
 - B) Lezzetli olması için
 - C) Yapışmaması için
 - D) Alışkanlık olduğu için
2. Erişte haşlama suyu uygun sıcaklığı aşağıdakilerden hangisidir ?
 - A) Kaynamakta olan tuzlu su
 - B) Soğuk su
 - C) Ilık su
 - D) Kaynar su
3. Erişte piştikten sonra soğuk su ilave edilmesinin gerekçesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Görünüşü
 - B) Kabarması
 - C) Lezzetli olması
 - D) Hiçbiri
4. Erişteyi az suda suyunu çektirerek pişirmenin önemli aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Lezzeti için
 - B) Besin değeri için
 - C) Çabuk pişmesi için
 - D) Hiçbiri
5. Eriştenin soslarla servis edilmesi yemeğe aşağıdakilerden hangisini kazandırır?
 - A) Besin değerini artırır
 - B) Lezzetini artırır.
 - C) Görünüşünü güzelleştirir
 - D) Hepsi

Değerlendirme

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Erişte Pilavı

Malzemeler:

- 1 kase erişte
- 2 yemek kaşığı yağ
- 2 kase etsuyu veya su
- 1 tatlı kaşığı tuz,

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
d) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
a) Tençereye ölçülü etsuyu veya su koyunuz mu ?		
b) Yağ, tuz eklenmiş suyu kaynatıp ve erişteyi serpererek saldınız mı ?		
c) Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte suyunu tamamıyla çekinceye kadar pişirdiniz mi ?		
d) Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yaptınız mı?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Yöresel özelliğe uygun mantıları hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde, mantı çeşitlerini ve katlama şekillerini araştırınız.

3. MANTI

3.1. Türk Mutfağında Mantının Yeri ve Önemi

Geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri olan mantı ufak tefek değişikliklerle günümüze kadar gelen geçmişi çok eski yemeklerden biridir. Eski Türklerde “tutmaç” aşından türeyen mantı sofralarda önemli bir yer tutmuştur.

Türk mutfağında çok sevilen mantı; ana sıcak yemek. Esas yemek konumunda olan mantıyı çeşitli sebze yemekleri veya salatalar ile desteklemek mümkündür.

3.2. Yöresel Mantılar

Mantı, deyince akla önce Kayseri ili gelmekle birlikte bu ilin bazı köylerinde, ayrıca Niğde, Sivas, Çorum, Yozgat, Tokat gibi illerin köylerinde de geleneksel olarak yapılmaktadır.

Yörelere göre farklı biçimlerde hazırlanan “Mantı”geleneksel Türk mutfağının en önemli hamur işlerinden biridir. Hamur açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et, mercimek, veya yöresel iç konarak kapatılıp kendine has yöntemlerle pişirilen lezzetli bir yemektir. Mantı erişte hamuru gibi yoğurulup açılan yufka hamuru küçük parçalara kesilip çiğ olarak hazırlanan kıymalı iç konduktan sonra uçları bohça gibi kapatılır ve ister haşlayarak ister yağda kızartarak yapılır. Mantı, daha çok kaynar suda haşlanarak pişirilir. Sıcakken üzerine sarımsaklı yoğurt ve domates sosu veya kırmızı biberli kızdırılmış tereyağ eklenerek servis edilir.Mantı, fırında diğer börekler gibi de pişirilebilir. Mantının hazırlanışı, mantıda kullanılan iç, pişiriliş yöntemleri yöresel farklılıklar gösterebilir.Servisinde genellikle sarımsaklı yoğurtlu sos kullanılır.Sos üzerine kırmızı biberli tereyağ gezdirilerek doyumsuz bir tat elde edilir. Sofralarda tek başına soslarla yemek olarak hazırlanabildiği gibi mantı yöresel çorbalarda da yoğun olarak kullanılmaktadır. Yöresel özelliklere göre

hazırlanması ve pişirilmesi farklılıklar gösteren mantı yapıldığı içe, yöreye göre isimler alır. Ufak farklılıklar pek çok mantı çeşidini de beraberinde getirmektedir. Bu farklılıklara neden olan etkenleri genel olarak şu şekilde sıralayabiliriz:

- Mantı yapımında kullanılan iç malzeme
- Mantı yapımında tercih edilen katlama şekli
- Mantı yapımında kullanılan pişirme yöntemi

3.2.1. Kullanılan İç Malzemesine Göre

Mantı hamuru iç koymadan içi boş katlanıp şekillendirildiği gibi içine konulan malzemenin özelliğine göre aşağıdaki gibi isimler alır.

- Etlı mantı içi
- Tavuklu mantı içi
- Mantarlı mantı içi
- Lor peynirli mantı içi
- Mercimekli mantı içi
- Nohutlu mantı içi



Resim 15: Mantının iki köşesinin katlanarak (bükülerek) şekillendirilmesi



Resim 16: Mantının bohça şeklinde katlanması (bükülmesi)

3.2.2. Katlama Şekline Göre

- **Üçgen Katlama:** Hazırlanan içden karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak, karşılıklı iki köşe katlanır (üçgen şeklinde.)
- **Açık Bohça Katlama:** Hazırlanan içden karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak, iki köşe ortada birleştirilerek açık bohça biçiminde katlanır (Resim 15).
- **Bohça Katlama:** Hazırlanan içden karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak dört köşe ortada birleştirilerek bohça biçiminde katlanır (Resim 16).
- **Kayseri Manti Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırılarak kıymayı kapatırız.

- **Gül Katlama:** Çay bardağı ile yufkadan yuvarlaklar kesilir. Hazırlanan içten eşit miktar koyup elle her dairenin ağzını çevire çevire kapatıp gül şekli verilir.
- **Pratik Katlama:** Yufka açıldıktan sonra çapı belli edilir. Yufkanın yarısına 2cm ara ile iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır.Araları ruletle kesilerek küçük kareler oluşturulur.



Resim 17: Hazırlanmış Kuru Mantı

3.2.3. Pişirme Aracına Göre

- Fırında
- Suda haşlama

NOT: Pişirme faaliyetinde geniş bilgi verilecektir.

Aynı malzemeden ve yöntemle hazırlanıp yalnız yemeğin adı ve yörelere göre uygulama farklılıkları olan yemeklerde vardır. Örneğin; tatar böreği, piruhi, şipit mantısı, yağ mantısı vb

3.3. Hazırlama Araçları

- Hamur yoğurma kabı
- Elek
- Oklava
- Hamur açma tahtası
- Kastrol
- Bıçak
- Tepsi
- Fırın

3.4. Hazırlama Gereçleri

- **UN:** Mantı de için en uygun sert buğdaydan elde edilmiş ekstra undur.
- **YUMURTA:** Genelde 500 g un için 1-2 adet yumurta kullanılması uygundur.
- **SU:** Mantı yapımında kullanılan suyun mikropsuz ve orta sertlikte olması gerekir.
- **TUZ :** 500 g un için 10; yani bir tatlı kaşığı dolusu tuz konur.

Mantı için genellikle kıyma, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberden oluşan çiğ iç hazırlanır. Ancak yöresel özelliklere göre içler farklılıklar gösterir.

NOT : Mantı içlerini börek içlerinden ayıran nokta ; etin her çeşitiyle yapılan içlerin doğrudan doğruya çiğ olmasıdır.

3.5. İşlem Basamakları

Mantı Hazırlama

Hamuru İçin Malzemeler

- 500 g un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Harcı İçin Malzemeler

- 500 g kıyma
- 100 g (orta boy) soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1/2 demet maydanoz

İşlem Basamakları:

Unu hamur yoğurma kabına eleyip, ortasını genişçe açınız.

- İçine yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
- Elde edilen hamuru ,nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz.



Resim 18: Mantı hamurunun bezeleri

- Hamur dinlenirken, kıyma, brunoise soğan (soğanın çok ince doğranmalı soğanı rendeleyiniz. Rendelenmiş soğan sulanır kıymayı sulandırır), tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz karıştırılarak mantı içini hazırlayınız.
- Dinlenen hamur, kalın silindir şekline sokulup 3-4 eşit parçaya keserek ayırınız. Kesilen taraflar alta ve üste gelecek şekilde düzeltiniz. Hafif unlayarak bastırınız. Üzerini örtüp 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Dinlenen hamurları un serpilmiş tahtada (mermer tezgah da olabilir) 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.



Resim 19: Açılan bezeden kesilmesi

- Açılan hamurları 2-3 cm karelere kesiniz.
- Hazırlanan içten, karelerin ortasına konularak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kıymayı kapatınız. Mantıları biçimlendirirken harçın da pişebilmesi için, kenarlarda oluşan boşlukların kapanmamasına özen gösteriniz.
- Mantıları, yağlanmış bir tepsiye muntazam diziniz.
- Tepsiyi orta hararetle fırına koyup hafifçe pembeleştiriniz.
- Mantılar şekil verdikten sonra temiz örtü üzerinde hafif kurutulmuş haşlayabilir veya buzdolabı poşetlerine konularak dondurucuda da saklanabilir.



Resim 19: Açılan ve kesilen bezelere için konulması

3.6. Saklamada dikkat edilecek noktalar

Manti hazılandıktan sonra hemen pişirilip tüketileceği gibi daha sonra kullanılmak için de fırında kurutularak ve dondurularak saklanabilir.

- Mantıyı fırında kuruturken orta hararetili ısıda (ara sıra karıştırarak, hepsinin aynı ayarda kuruması için) hafifçe pembeleştiriniz.
- Soğuduktan sonra hava almayacak şekilde poşetleyiniz.
- Temiz örtü üzerinde hafif kurutup, hava almayacak şekilde poşetleyip dondurunuz.

Ticari küçük işletmeler daha çok kurutarak, büyük işletmeler ise dondurulmuş gıda olarak piyasaya sunulmaktadır.



Resim 20

UYGULAMA FAALİYETİ



Resim 21: Hazırlanmış Kuru Manti

Manti Hazırlamak

Hamuru İçin Malzemeler

- 500 g un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Harcı İçin Malzemeler

- 500 g kıyma
- 100 g (orta boy) soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1/2 demet maydanoz

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Unu elemek için hamur yoğurma kabını ve eleği hazırlayınız
➤ Hamuru yoğurunuz. ➤ Hamuru dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">• Hamurun iyi özleşip özleşmediğini kontrol ediniz.• Dinlenen hamur kolay açılır, daha kolay çalışırsınız.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantı içini hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ölçülü malzeme kullanınız. • Kıymanızın damarsız ve yağsız olmasına dikkat ediniz. • Soğanınızı brunoise doğrayınız. • Baharat ve tuzunuzu arzuya göre ayarlayınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru yufka halinde açınız. ➤ Açılan hamurları 2-3 cm karelere kesiniz. ➤ Hazırlanan içten karelerin ortasına koyarak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak kapatınız. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kıymalı içi, oda ısısında bekletmeyiniz. Hazırladığınızda ve kullanacağınız zamana kadar buzdolabında bekletiniz. • İsterseniz bulunduğunuz yörenin mantı katlama şeklini de kullanabilirsiniz. <div data-bbox="828 756 1065 990" data-label="Image"> </div> <p>Resim 22: Kesilen karelerin ortasına içi koyunuz</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantıları yağlanmış bir tepsiye güzelce koyunuz. ➤ Tepsiyi orta hararetle fırına koyup hafifce pembeleştiriniz. ➤ Temiz örtü veya beyaz kağıt üzerinde hafif kurutup, hava almayacak şekilde poşetleyip dondurunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> • İsteddiğiniz zaman kullanmak üzere saklayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

ÖLÇME SORULARI (Çoktan Seçmeli Sorular)

1. Manti hamuru ile erişte hamurunun hangi yönden birbirine benzediğini aşağıdakilerden hangisi ifade eder?

- A) İkiside özleşerek hazırlanan hamurdur.
- B) İkside sert olarak yoğrulur.
- C) İkisinin de ana ham maddesi un, tuz, yumurtadır.
- D) Hepsi doğru

2. Mantıda kullanılan iç malzemesi aşağıdakilerden hangisi değildir?

- A) Kereviz
- B) Et
- C) Tavuk
- D) Nohut

3. Manti içi olarak genellikle aşağıdakilerden hangisi kullanılır?

- A) Lorlu iç
- B) Mercimekli iç
- C) Mantarlı iç
- D) Kıymalı iç

4. Aşağıdakilerden hangisi kıymalı mantı harcı içinde kullanılmaz?

- A) Maydanoz
- B) Soğan
- C) Sarımsak
- D) Karabiber

5. Aşağıdakilerden hangisi mantıyı uzun süre saklamak için uygun bir yöntemdir ?

- A) Dondurarak
- B) Kurutarak
- C) Salamura yaparak
- D) Hiçbiri

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

➤ Manti Hazırlayınız.

		Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen			
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?			
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)			
d) Takılarınızı çıkardınız mı ? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)			
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi			
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi			
a) Unu elediniz mi?			
b) Hamuru iyice özleştirdiniz mi?			
c) Özleşip özleşmediğini kontrol etiniz mi ?			
d) Hamuru dinlendirdiniz mi?			
e) İç malzemesini hazırladınız mı?			
f) Hamuru istenilen incelikte açtınız mı?			
g) İstenilen şekili verdiniz mi?			
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Yöresel özelliğe uygun mantıları istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde mantı pişirme çeşitlerini inceleyiniz.

4. MANTI PIŞİRME

4.1. Pişirme Araçları

- Fırın
- Tencere
- Sos tenceresi
- Kevgir



Resim 23: Mantının Pişirilmesi

4.2. Pişirmede Kullanılan Gereçler

Mantı pişirmede etsuyu, su, nohut, mantı hazırlanırken içi boş olarak hazırlanmışsa pişirirken tavuk eti, kıyma ilave edilebilir.

4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek noktalar

- Haşlanacak mantı miktarına uygun büyüklükte altı düz ve kalın tabanlı bir tencere seçiniz.

- Tencerenin büyüklüğüne uygun bir ocak seçiniz.
- Tenceriye yeterli miktarda su koyunuz.
- Suya tuz ve sıvı yağ ilave ediniz ve kaynatınız.
- Mantıları birbirine yapıştırmadan tek tek kaynayan suya atınız.
- Yapışmamaları için tahta kaşıkla hemen karıştırınız.
- Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar pişiriniz..
- Ateşten aldıktan sonra üzerine 1-2 bardak soğuk su dökerek pişmenin durmasını sağlayınız.

Tepsi Manti

İşlem Basamakları

- Hazırlamış olduğunuz mantıyı yağlanmış tepsiye aralıksız olarak diziniz.
- Tepsiyi orta hararetli fırında hafifçe pembeleştiriniz.
- Hafif kızaran hamurların üzerine hamurların yarısına gelecek kadar et suyu veya sıcak su ilave ediniz.
- Hamurları bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında pişiriniz.
- Pişen mantıyı servis tabağına veya birer kişilik tabaklara koyunuz.
- Üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli kızdırılmış yağ ilave ediniz.

Nohutlu Manti

İşlem Basamakları:

- Nohutu akşamdan ılık su ile ıslatınız.
- Yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
- 1 tatlı kaşığı tuz ilave ediniz.
- Hazırlamış olduğunuz mantıyı yağlanmış tepsiye aralıksız olarak diziniz.
- Tepsiyi orta hararetli fırında hafifçe pembeleştiriniz.
- Hafif kızaran hamurların üzerine hamurların yarısına gelecek kadar kaynayan nohutlu suyu ilave ediniz.
- Mantılar bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında pişiriniz.
- Yemek tabaklarına koyup üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli yağı ilave ediniz.



Resim 24: Servise hazırlanması

Fırında Tavuklu Boş Manti :

Malzemesi:

- 500 g un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- İrice bir tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- Kırmızı biber

İşlem basamakları:

- Un,yumurta, su ve tuzdan hamur yapınız.
- Hamuru yarım saat dinlendiriniz.
- Bezelere ayırıp 3-4 mm kalınlığında açınız.
- Karelere kesiniz.
- Dört ucundan birleştirerek (içi boş mantı şekli) yağlanmış tepsiye diziniz.
- Fırında kızartınız.
- Tavuk göğsünü haşlayınız.
- Tavuk göğsü piştikten sonra haşlama suyundan çıkarınız.
- Haşlama suyunu mantının üzerine dökünüz.
- Suyu çektikten sonra tavuk göğsü didiklenerek mantının üzerine serpiştirilir.
- Üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli yağı ilave ediniz.

Tatar Böreği

Mantı gereçleri gereklidir.

İşlem Basamakları:

- Mantı hamurunu hazırlayınız şekil verin (öğrenme faaliyeti 3 de hazırlayıp dondurduğunuz da olabilir.)
- Tencereye bolca su koyup içerisine tuz ve bir kaşık sıvı yağ koyup (yapışmaması için) kaynatınız.
- Kaynayan suya mantıları birer ikişer salınız.
- Yapışmaması için tahta kaşıkla hemen karıştırınız.
- Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatınız (10-15 dakika haşlayınız).
- Ateşten aldıktan sonra üzerine 1-2 bardak soguk su dökünüz.
- Kevgirle servis tabağına çıkarınız.
- Üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli yağ ilave ediniz.
- İsterseniz kuru nane serpiniz.
- Sıcak servis yapılır.

NOT : Tatar böreği, çok kere mantı adını da taşır. Ancak mantı yörelere göre farklılık gösterir. Pek çok mantı türü vardır, tatar böreği denince bu tip mantı akla gelir.

- Mantıyı fırında pişireceksek, tepsi orta hararetli fırına koyup hafifçe pembeleştirilmelidir.
- Hafif kızaran mantıların üzerine mantıların yarısına gelecek kadar varsa et suyu yoksa sıcak su konulmalıdır.
- Mantıları bütün suyu çekip yumuşayınca kadar fırında pişiriniz.

4.4. Servise Hazırlamada Kullanılan Gereçler

4.4.1. Soslar

Mantının üzerine yoğurt sos kullanılır.

Yoğurt Sosun Standart Ölçüsü

- 500 g yoğurt (koyu kıvamlı veya süzme yoğurt)
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- 1çay kaşığı tuz

Hazırlanışı :

- Süzme yoğurdu bir kaseye koyunuz.
- Sarımsağı ayıklayıp, eziniz.
- Sarımsak, tuz ve beyaz biberini yoğurda ilave ediniz.

Koyu krema kıvamı alıncaya kadar azar azar su ekleyerek telle çirpimiz.

NOT: Mantının yoğurdu ılık olmalıdır. Süzme yoğurdu istediğiniz kadar ısıtabilirsiniz.Sulanmaz ve kesilmez.Bunun için süzme yoğurt daha çok tercih edilir.

Tereyağını kızdırınız ve kırmızı biberi serperek karıştırınız.



Resim 25 Servise hazır mantı

4.4.2. Baharatlar ve Otlar

İç Anadolu Bölgesine özgü yapılan mantının sosunun hazırlanmasında ve servisinde sıklıkla kırmızı biber, karabiber, reyhan, nane, maydonoz, sumak vb gibi otlar ve baharatlar kullanılmaktadır.

4.5. Servise Hazırlama Dikkat Edilecek Noktalar

- Sıcak suda haşlanan mantılar çorba tabağına konup üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberle kızarmış tereyağ dökülür.
- Fırında pişirilen mantının üzerine ise servisten önce domates sosu ilave edilir. Sostan sonra da bir miktar sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

- Mantı Pişiriniz.
- 1 ölçü mantı malzemesi (tüm cümlelerin sonunda nokta olmalı)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız• Planlı çalışınız• Ekonomik olunuz• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz• Verimli çalışınız• Meslek etiğine uyunuz
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları hazırlayınız➤ Suyu hazırlayınız➤ Suyu kaynatınız	<ul style="list-style-type: none">• Pişireceğiniz mantı miktarına uygun tencere seçiniz• Tencerenin yarısına kadar su doldurunuz• Tencerenin büyüklüğüne göre ocak seçiniz• Suya tuz ve sıvı yağ ekleyiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Haşlayınız➤ Yoğurt sosu hazırlayınız➤ Domates sosu hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">• Kaynayan suya mantıları salınız• Yapışmamaları için tahta kaşıkla hemen karıştırınız• Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatınız• Pişmesini kontrol ediniz• Yoğurda ezilmiş sarımsak, tuz, beyaz biber ilave ediniz. Yoğurdun ılık olması için bir az mantının haşlama suyundan ilave edebilirsiniz.• Domates sos yerine tereyağ kızdırılır ve kırmızı biber espilip karıştırır
<ul style="list-style-type: none">➤ Servise hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Yemek tabaklarına koyup üzerine ılıklaştırılmış sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş kırmızı biberli yağ gezdiriniz

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

Ölçme Soruları

1. Aşağıdakilerden hangisi mantıda sos olarak kullanılır?
 - A) Beşamal sos
 - B) Limon sos
 - C) Yoğurt sos
 - D) Mayonez sos
2. Mantı pişirirken hangi kurubaklagil kullanılır ?
 - A) Kurufasulye
 - B) Kırmızımercimek
 - C) Barbunya
 - D) Nohut
3. Pişmiş mantının üzerine kırmızı biberli tereyağın yerine aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
 - A) Domates sos
 - B) Beşamal sos
 - C) İkiside
 - D) Hiçbiri
4. Aşağıdaki baharatlardan hangisi mantı pişirilmesinde kullanılmaz ?
 - A) Kırmızı biber
 - B) Tarçın
 - C) Karabiber
 - D) Sumak
5. Aşağıdakilerden hangisi adı börek olup pişirilmesi mantı gibidir?
 - A) Su böreği
 - B) Kol böreği
 - C) Tatar böreği
 - D) Hiçbiri

Değerlendirme:

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz. Eksikliklerinizi faaliyete dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

➤ Manti Pişiriniz

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
d) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirilmesi		
a) Suyu kaynatınız mı ?		
b) Kaynayan suya mantıları ilave ettiniz mi ?		
c) Pişkinliğini kontrol etiniz mi?		
d) Yoğurt sosu hazırladınız mı?		
e) Domates veya tereyağ sosunu hazırladınız mı?		
f) Servise hazırladınız mı?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Türk mutfağına özgü kuskus hazırlayıp pişmeye hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizde otel mutfağı, restoran ve kurum mutfaklarında kuskus kullanıp kullanmadıklarını araştırınız.

5. KUSKUS

5.1. Türk Mutfağında Kuskusun Yeri ve Önemi

Türk mutfağı, değişik besinlerin ve tat vericilerin uygun oranlarda karıştırılıp şekillendirildikten sonra pişirilmesini gerektirir. Yemeklerin bazıları iyi el becerisi gerektirir. Bunlardan biri de yapımı unutulmaya yüz tutmuş olan kuskudur.

Günümüzde hazır makarnaların hayatımıza girmesiyle kuskusu da hazır olarak tüketiyoruz. Anadolu kadını, unu, ince bulgura yumurta ve süt karışımı ile hem el becerisini sergilemiş hem de besleyici değeri yüksek bir besin elde etmiştir.

Pilav denince akla ilk pirinç yemekleri gelmekdeyse de, Türkler bu alanda da eskiden beri pratik bir yaratıcılık sergilemekten geri kalmamış ‘kuskus pilavı’ bu alanda iyi bir örnektir.

5.2. Kuskus Hazırlama Araçları

- Tenarlı büyük tepsi
- Elek
- Kastrol
- Kaşık
- Süzgeç
- Örtü

5.3. Kuskus Hazırlama Gereçleri

- **UN** :Kuskus için en uygun sert buğdaydan elde edilmiş undur. İrmik ya da ince bulgur:
- **YUMURTA**: Genelde 200 g un için 1 adet yumurta kullanılması uygundur.

- **SU:** Kuskus yapımında kullanılan suyun mikropsuz olması, orta sertlikte bulunması gerekir. Kullanılan su ne kadar yumuşak olursa eriştinin rengi o kadar parlak olur. Arzu edilirse su yerine sütle kullanılabilir.
- **SÜT:** Pasrörize veya kaynatılmış olmalıdır
- **TUZ:** 1kg un için 15-20 g yani; bir yemek kaşığı dolusu tuz konur.

5.4. Kuskus Hazırlama İşlem Basamakları

Malzemeler

- 250 g irmik veya ince bulgur
- 4 adet yumurta
- 750 g un
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tuz



Resim 26: Kurutularak hazırlanmış kuskus

İşlem Basamakları :

- Unu eleyiniz.
- Yumurta ve sütü iyice çırpınız, tuz ilave ediniz.
- Kenarlı büyük bir tepsiye irmik veya ince bulguru koyunuz.
- Tepsideki irmiğin üzerine önce yumurta ve süt karışımından bir kepçe serpiniz .
- Sonra 3-4 kaşık un serpip tellendiriniz.
- El ayasıyla fazla bastırmadan dairesel hareketler yaparak, bulgurun unu almasını sağlayınız.
- Tekrar yumurta ve süt karışımından bir kepçe ekleyip, sonra 3-4 kaşık un serpiniz. Bir önceki işlemi tekrarlayınız.
- Bulgurlar, kuskus büyüklüğüne gelinceye kadar aynı işlemi tekrarlayınız.
- Küçük kalanları ve fazla unu ayırmak için süzgeçten geçiriniz.
- Süzgeçin içinde kalanları temiz bir örtü üzerine kuruması için seriniz.
- Alta geçenleri aynı kuskus büyüklüğüne gelinceye kadar, aynı işlemi tekrarlayınız.
- Kuskusları temiz bir örtü üzerinde, havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz.

5.5. Kuskus Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Un uygulamadan önce mutlaka elenmelidir.
- Yumurta ve süt karışımı iyice çırpılmalıdır.
- İrmik veya ince bulguru ayıklayınız.
- Yumurta ve süt karışımı azar azar ilave ediniz. Fazla koyarsanız hamurlaşır.
- El ayasıyla fazla bastırmadan dairesel hareketler yaparak, bulgurun unu almasını sağlayınız.
- Kuskusları temiz bir örtü üzerinde, havadar ve gölge bir yere serilerek kurutunuz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kuskus

Malzemeler

- 250 g ırmik veya ince bulgur
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tuz
- 750 g un

(tüm cümlelerin sonunda nokta olmalı)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araç ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Tenarlı büyük bir tepsi.
➤ Unu eleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">• Un uygulamadan önce mutlaka eleyiniz.• Çok az da olsa içinde yabancı maddeler bulunabilir.• Unun içine hava almasını sağlar.
➤ Yumurta ve süt karışımını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Yumurta ve süt karışı iyice çırpınız.
➤ Tepsiye ince bulguru koyunuz.	
➤ Üzerine karışımdan serpiniz. ➤ Üzerine un serpiniz. ➤ El ayasıyla fazla bastırmadan bastırmadan dairesel hareketler yaparak, bulgurun unu almasını sağlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Karışımdan azar azar serpiniz. Fazla serperseniz hamurlaşır.
➤ Süzgeçten eleyiniz. ➤ Malzeme bitene kadar devam ediniz.	<ul style="list-style-type: none">• Kuskusların aynı büyüklüğe olmasına dikkat ediniz
➤ Kuskusları temiz bir örtü üzerinde, havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

Ölçme Soruları

1. Aşağıdakilerden hangisi kuskus hazırlama aracıdır?
A) Merdane
B) Bıçak
C) Tenarlı tepsi
D) Oklava
2. Aşağıdakilerden hangisi kuskus gereci değildir ?
A) Un
B) İnce bulgur
C) Süt
D) Yoğurt
3. Aşağıdakilerden hangisi kuskusa şekil vermede doğru ifadedir ?
A) Kalıpla şekil veririz.
B) El ayasıyla fazla bastırmadan dairesel hareketler yaparak, bulgurun unu almasını sağlarız.
C) Bıçakla keseriz.
D) Hepsi
4. Aşağıdakilerden hangisinin şekli küçüktür ?
A) Kuskus
B) Manti
C) Erişte
D) Şipit mantısı
5. Aşağıdakilerden hangisi kuskus hazırlamada kullanılan karışımdır ?
A) Un ve irmik
B) Yumurta ve Süt
C) Yoğurt ve sarımsak
D) Hiçbiri

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Kuskus Hazırlama

Malzemeler:

- 250 g ırmik veya ince bulgur
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tuz
- 750 g un

	Evet	Hayır
1. Kişisel temizlik ve bakım		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
d) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereç lerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterlimi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
a) Unu eleyiniz mi ?		
b) Yumurta ve süt karışımı iyice çırpınız mı?		
c) Karışımdan bulgurun üzerine koydunuzmu?		
d) Unu serptinizmi?		
e) El ayasıyla fazla bastırmadan dairesel hareketler yaparak, bulgurun unu almasını sağlayınız		
f) Kuskusu süzgeçten geçirdiniz mi ?		
g) Kuskuları temiz bir örtü üzerinde, havadar ve gölge bir yere sererek kurutunuz mu?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında hazırladınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Türk mutfağına özgü kuskusu istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde kuskus pişirilip pişirilmediğini ve nedenlerini araştırınız.

6. KUSKUS PİŞİRME

Piştirme Araçları

- Tencere
- Süzgeç
- Kaşık

Piştirme İşlem Basamakları

- Kuskus iki yöntemle pişirilir
- Suya salarak haşlama
 - Suyunu çektirerek piştirme

Haşlayarak

Tencereye bolca su koyup tuz, 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ediniz.Kaynayan suya kuskusları serperek salınız.Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız. 10-15 dakika kadar haşladıktan sonra, ateşten alarak 1-2 bardak soğuk su dökerek 5-10 dakika bekleyiniz. Kuskusun kabarması için. Süzgeçe boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz.

Tereyağı Kuskus Pilavı

Malzemeler

- 500 g kuskus
- 6 su bardağı su
- 1 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları:

- Bir tencereye bolca su koyup kaynatınız.
- Su kaynayınca tuz, sıvı yağı ilave ediniz.
- Kaynayan suya kuskusu serpererek salınız.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.
- 10-15 dakika haşlayınız.
- Ateşten aldıktan sonra biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekletiniz.
- Tencereye tereyağını ve et suyunu koyup kaynatınız.
- Kuskuları ilave ederek suyunu çekinceye kadar pişiriniz.
- Yarım saat kadar dinlendiriniz.
- Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.

Etli Kuskus Pilavım

Malzemeler

- 500 g kuskus
- 250 g kuşbaşı kemiksiz koyuz veya kuzu eti
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, karabiber



Resim 26: Etli kuskus pilavı

İşlem Basamakları:

- Yağı, soğanı, eti bir tencereye koyup soğanlar sararıncaya, ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
- Et suyunu hafif çekince sulandırılmış salçayı koyup bir iki defa karıştırınız.
- 4 su bardağı su koyup etler yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
- Bir tencereye bolca su koyup kanatınız.
- Su kaynayınca tuz, sıvı yağ ı ilave ediniz.
- Kaynayan suya kuskusu serpererek salınız.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.
- 5-10 dakika haşlayınız.

- Ateşten aldıktan sonra biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekletiniz.
- Et, suyunu tamamen çekmişse ete 1-2 bardak sıcak su koyunuz.
- Kuskusları ilave ederek suyunu çekinceye kadar pişiriniz.
- Yarım saat kadar dinlendiriniz.
- Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.

Suyunu Çektirerek Pişirme

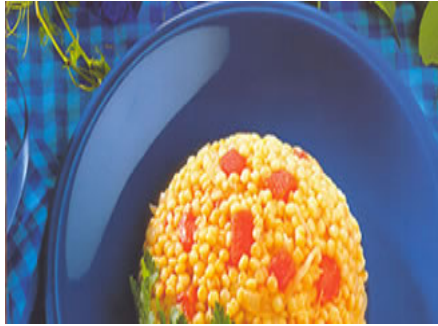
Bol suda pişirilmesi, piştikten sonra suyunun dökülmesi ve soğuk sudan geçirilmesi halinde besin kaybı çok olur. Bu nedenle yeteri kadar su koyup, pilav gibi suyu çektirilmelidir.

Ölçülü su tencereye konur. Yapışmayı önlemek için, önce ölçülü su kaynatılır. Yağ ve tuz katılıp kuskus ilave edilir. Hafif hararetili ısıda ara sıra karıştırılarak suyu çektirilir. Fazla ısıda kuskuslar pişmeden suyu biter. Çok hafif ısı da ise kuskuslar sulu kalacağından ısının iyi ayarlanması gerekir.

Kuskus Pilavı

Malzemeler

- 1 lt. et suyu (4 su bardağı)
- 500 g kuskus
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz



Resim 27: Etli kuskus pilavı

İşlem Basamakları

- Tencereye ölçülü etsuyu veya su koyunuz.
- Su kaynayınca kuskusu ekleyip, tuzunu ayarlayınız.
- Kuskuslar suyunu çekip yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
- Tavada tereyağı eritiniz.
- Yağ kızınca kuskusların üzerine boşaltıp iyice karıştırınız.
- Kuskusları kısık ateşde 10 dakika daha pişirip ateşten alınız.

- Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Normalden biraz fazla tuzlu suda haşlanmalıdır.
- Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilirse hamurların birbirine yapışmamasını sağlar.
- Kuskus kaynar suya salınmalı ve bir iki defa karıştırılmalıdır.
- Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateş (ocak) kısılmalıdır.
- Kuskusun pişme süresi 10-15 dk değişir.
- Haşlama süresince tencerenin kapağı yarı aralık bırakılmalıdır.
- Haşlanan kuskusu ocaktan aldıktan sonra hemen üzerine 1-2 bardak soğuk su koyarak 5-10 dk bekleterek kabarması sağlanmalıdır.
- Az suyla haşlama ve suyunun tamamen çektilme yani pilav gibi pişirme besin değeri bakımından önemlidir. Ticari işletmelerde fazla miktarda pişirildiği için suyu süzölmektedir.

Servise Hazırlama Araç ve Gereçleri



Resim 28: Nohutlu kuskus pilavı

UYGULAMA FAALİYETİ

Kuskus Pilavı

Malzemeler:

- 1 lt. et suyu (4 su bardağı)
- 500 g kuskus
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Pişireceğinizi kuskus miktarına uygun tencere seçiniz.• Tencereye ölçülü su koyunuz.• Tencerenin büyüklüğüne göre ocak seçiniz.• Ocağın ateşini güvenli bir şekilde yakınız.
➤ Suyu hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Haşlama suyuna 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ediniz.• Tuzu tencereye serpiştirerek ilave ediniz.
➤ Suyu tuz ve yağ ekleyerek kaynatınız..	
➤ Kaynayan suya kuskusu serpererek salınız.	<ul style="list-style-type: none">• Daima kaynar tuzlu suya serpererek haşlayınız. Çünkü birden dökülen kuskus taneleri birbirine yapışarak topaklanır.
➤ Bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.	
➤ 10-15 dakika haşlayınız	
➤ Tereyağı eritiniz.	<ul style="list-style-type: none">• Yağın yanmamasına dikkat ediniz.
➤ Yağ kızınca kuskuların üzerine boşaltıp iyice karıştırınız.	
➤ Kısık ateşte 10 dk daha pişirip ateşten alınız.	
➤ Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyete kapsamında hangi bilgileri kazandığınızı, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

Ölçme Soruları

1. Aşağıdakilerden hangisi kuskus pişirmede kullanılan yöntem değildir?
 - A) Haşlama
 - B) Fırında
 - C) Suyunu çektirerek
 - D) Suya salarak
2. Aşağıdakilerden hangisi pişirme yönteminde tencereye ölçülü su konmalıdır ?
 - A) Suyunu çektirerek
 - B) Haşlama
 - C) Fırında
 - D) Hiçbiri
3. Aşağıdakilerden hangisi kuskus pişirmede ocağın ısısını doğru ifade eder ?
 - A) Fazla ısıda kuskuslar pişmeden suyu biter.
 - B) Çok hafif ısı da ise kuskuslar sulu kalır.
 - C) İkiside
 - D) Hiçbiri
4. Kuskusu az suda suyunu çektirerek pişirmenin önemi aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Lezzeti için
 - B) Besin değeri için
 - C) Çabuk pişmesi için
 - D) Hiçbiri
5. Kuskusu haşlama suyu sıcaklığını aşağıdakilerden hangisi ifade eder ?
 - A) Kaynamakta olan tuzlu su
 - B) Soğuk su
 - C) Ilık su
 - D) Kaynar su

DEĞERLENDİRME

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

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

PERFORMANS TESTİ

KUSKUS PİLAVI

MALZEMELER:

- 1 lt. et suyu (4 su bardağı)
- 500 g kuskus
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz,

	Evet	Hayır
1. Kişisel temizlik ve bakım		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
d) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereç lerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
a) Tençereye ölçülü et suyu veya su koyunuz.		
b) Su kaynayınca yağ, tuz ve kuskusu serperek salınız.		
c) Tencerenin kapağını örtüp hafif ateşte suyunu tamamıyla çekinceye kadar pişiriniz .		
d) Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

Değerlendirme

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

Bu faaliyetteki konularla ilgili, eksikliklerinizi faaliyete dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	B
4	A
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	B
4	B
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	D
4	C
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ 4 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	A
4	B
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ 5 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	B
4	A
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 6 CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	C
4	B
5	A

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modül öğrenme faaliyetleri ve araştırma çalışmaları sonunda kazandığınız, bilgi ve becerilerin ölçülmesi için öğretmeniniz, size ölçme araçları uygulayacaktır.

Uygulanan ölçme sonuçlarına göre sizin modül ile ilgili durumunuz öğretmeniniz tarafından değerlendirilecektir.

Dikkat!

Bu değerlendirme için öğretmeninize başvurunuz.

KAYNAKÇA

- Prof. Dr.BAYSAL Ayşe, Prof. Dr Türkan.KUTLUAY, Prof. Dr. Nevin CİĞERİM, Nevin, Dr F.Handan. SACIR, Dr. Sevil BAŞOĞLU, **Türk Mutfağından Örnekler**, T.C. KültürBakanlığı Yayınları/1570
- GÜREL, Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis ve Bar**, 2001 Milli Eitim Basımevimi İstanbul
- ŞAVKAY, Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, 2000 Şekerbank Yayınları İstanbul
- Anonim, 2005, <http://www.tencereonline.com/rastgele/>
- GÜREL, Süedal, Ülkü ARINCI, **Besin Saklama**, 1984 Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara
- AKTOROS, Fikret, **Yemek Dünyası**, 1999 Ufuk Matbaacılık, İstanbul.
- GÜRMAN, Ülker, 1993, **Mutfak ve Yemek Temel Bilgileri**, Alfa Yayıncılık, Ankara.
- USTA, Abdullah, **Evin Ansiklopedisi**, Mutfak 1 1980 Meteksa,n Ankara.
- USTA, Necip. **Mutfak Sanatı** 1979, Nadir Basımevi
- GÜLAL, Mihinur, **Yemek Pişirme**, 1987 Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.
- GÜREL, Raşit, **Evin Yemeği**, 1990 Fon Matbaa, Ankara.
- SARIGÜL, Neriman, **Türk Mutfağı Yemek ve Tatlı Kitabı**, Merve Yayınları, İstanbul.
- CILIZOĞLU, Leman , **Yemek Pişirme**, 1987 Emel Matbaacılık, Ankara.
- GÜRKAN, Olcay Türkan, **Türk Mutfağı**, Yaylı Yayıncılık, İstanbul.
- Anonim, **Türk Mutfağı**, Rehber Basım ve Yayın, İstanbul.