

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

ÖZLEŞTİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLARDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Ankara, 2013

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. BASİT HAMURLAR.....	3
1.1. Türk Mutfağında Yeri ve Önemi.....	3
1.2. Özleştirilerek Yapılan Hamur Çeşitleri ve Kullanıldığı Yerler	4
1.2.1. Basit Hamur	4
1.2.2. Yumurtalı Hamurlar	4
1.2.3. Yağlı Hamurlar	4
1.3. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	5
1.4. Basit Hamurun Hazırlanması	5
UYGULAMA FAALİYETİ	7
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	9
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	10
2. BASİT HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	10
2.1. Basit Hamur Açarken Dikkat Edilecek Noktalar	10
2.2. Börek Harçlarının Hazırlanması	11
2.2.1. Peynirli Harç	11
2.2.2. Kıymalı Harç	12
2.2.3. Tavuklu Harç	12
2.2.4. Sebzeli Harç	13
2.3. Basit Hamurdan Hazırlanan Ürün Çeşitleri	14
2.3.1. Yufka	14
2.3.2. Gözleme	15
2.3.3. Çiğ Börek	15
2.4. Ürünlerin Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar	17
2.5. Pişen Üründe Aranan Özellikler	17
2.6. Servise Hazırlama ve Saklama	18
2.6.1. Servise Hazırlama	18
2.6.2. Saklama	18
2.7. Örnek Ürünler Yapma	18
2.7.1. Yufka Böreği	18
2.7.2. Ispanaklı Gözleme	20
UYGULAMA FAALİYETİ	22
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	26
3. YUMURTALI HAMURLAR	26
3.1. Yumurtalı Hamur Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar	26
3.2. Yumurtalı Hamurun Hazırlanması	26
UYGULAMA FAALİYETİ	28
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	30
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	31
4. YUMURTALI HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA	31
4.1. Yumurtalı Hamurlardan Hazırlanan Ürün Çeşitleri, Ürünlerin Özellikleri ve Hazırlanması	31

4.1.1. Erişte	31
4.1.2. Manti, Ravyoli, Kaneloni, Lazanya	33
4.1.3. Su Böreği	38
4.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	39
4.3. Süsleme ve Servise Hazırlanması	40
4.4. Saklanması	40
4.5. Örnek Ürünler Hazırlama	41
4.5.1. Fırında Tavuklu Boş Manti	41
4.5.2. Tatar Böreği	41
UYGULAMA FAALİYETİ	43
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	46
MODÜL DEĞERLENDİRME	47
CEVAP ANAHTARLARI	48
KAYNAKÇA	50

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek-İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacı / Pastacılık-Aşçı / Mutfak
MODÜLÜN ADI	Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama
MODÜLÜN TANIMI	Basit hamur ve yumurtalı hamuru tekniğine uygun hazırlayarak bu hamurlardan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlamanıza yardımcı olacak öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Bu modülün ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak / pastane ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak özleştirilerek yapılan hamurlardan istenilen pişkinlik, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlayabileceksiniz. Amaçlar 1. Tekniğine uygun olarak (özleştirerek) basit hamur hazırlayabileceksiniz. 2. Hazırlanan basit hamurlardan, istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte Türk mutfağına özgü çeşitli ürünler hazırlayabileceksiniz. 3. Tekniğine uygun olarak (özleştirerek) yumurtalı hamur hazırlayabileceksiniz. 4. Hazırlanan yumurtalı hamurdan, istenilen pişkinlik, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Mutfak Donanım: Elek, bardak, ölçü kapları, terazi, kastrol, hamur kazıyıcı, kâseler, merdane, çırpma teli, tepsiler, bıçak, doğrama tahtası, rende, tencere, kızartma tavaları, maşa, spatula, fırın, ocak, servis tabakları, yumurta fırçası, kaşıklar, kepeç, krema torbası
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen, modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Türk beslenme alışkanlıklarında hamur işinin çok önemli bir yere sahip olduğunu biliyoruz. Kırmızı ve beyaz et, kıyma, peynir, patates, ıspanak, pırasa, patlıcan gibi her çeşit malzeme ile yapılan börekler, gözlemeler, yufka ekmekler, mantılar ve makarnalar damak tadımızın vazgeçilmezleri arasındadır.

Özleştirilerek yapılan hamurdan elde edilen ürünlerin ise geçmişinin Orta Asya'ya kadar dayandığı ve bu ürünlerin günümüzde de sevilerek tüketildiği görülmektedir. Ana malzemelerinin maliyetinin düşük olması, malzemelerin kolay bulunabilir olması ve bazı teknik konulara dikkat edilmesi hâlinde yiyeceklerin kolay hazırlanabilir olması bu hamurları önemli kılmıştır.

Bu nedenle bu hamur çeşitleri (mantı, gözleme, su böreği vb.) otel mutfağında, pastanelerde, çeşitli börek salonlarında, mantı evlerinde ve evlerde yapıp kişilerin beğenisine sunulmaktadır. Dolayısıyla öğrenilenlerin uygulanması açısından her türlü çalışma olanağını bulabileceğiniz yerler bulunmaktadır.

Bu modülü tamamladığınızda kazandığınız bilgi ve becerilerle özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlayıp sunabileceksiniz. Ayrıca yiyecek içecek sektörünün istediği kalifiye eleman özelliğini kazanarak iş bulma şansınızı artıracak, kendinize ve ülke ekonomisine katkıda bulunabileceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Tekniğine uygun olarak (özleştirerek) basit hamur hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Özleştirilerek hazırlanan hamurların Türk mutfağındaki yerini ve önemini araştırınız.
- Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında nelere dikkat edilmesi gerektiğini araştırınız.
- Yazılı kaynaklar ve *İnternetten* araştırarak özleştirilerek hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünler hakkında bilgi ve resim toplayınız.
- Bulduğunuz bilgi ve resimleri dosyalayarak ya da kaydederek sınıfta arkadaşlarınız ve öğretmeninizle paylaşınız.

1. BASİT HAMURLAR

1.1. Türk Mutfağında Yeri ve Önemi

Özleştirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan ürünler Türk mutfağında oldukça önemli bir yere sahiptir. Yöresel olarak baktığımızda yufka ekmeğın yapımı ve ekmeğ olarak tüketilmesi, başta İç Anadolu Bölgesi olmak üzere diğerk bölgelerimizde de görölmektedir. Ev makarnası olarak bildiğimiz erişte, yine özleştirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan bir üründür ve hâlen geleneksel yemek kültürümüzde yer almaktadır. Tandırlarda sac üzerinde yapılan gözlemenin tadı ise bir başkadır. Bu uygulamalar şimdi lüks otellerde elektrikli saclar üzerinde yapılarak konuklara sunulmaktadır.

Ev ve otel mutfaklarında mantının, çiğ böreğın de yapımı oldukça yaygındır. Özellikle mantı Türk mutfağının vazgeçilmez yemeklerinden biri olmuştur. İçindeki harç malzemesi değıştirilerek değışik mantı çeşitleri sunulmaktadır. Beş yıldızlı otellerde Türk mutfağı için ayrı bir gece düzenlendiğinde özleştirilerek yapılan hamurlardan çok çeşitli ürünler yapılmakta ve bu ürünler gelen konukların beğenisine sunulmaktadır.

Özleştirilerek yapılan hamurlardan su böreğı ise başlı başına bir marifetle yapılmaktadır. Bol yumurtalı, kalınca yufkaların tepsıye dizilmeden önce suda haşlanması ve içine peynirli ya da kıymalı harç konulması ile hazırlanan bu lezzetli ve yumuşacık börek her zaman Türk mutfağının olmazsa olmaz börekleri arasında yerini almıştır.

1.2. Özleştirilerek Yapılan Hamur eřitleri ve Kullanıldığı Yerler

1.2.1. Basit Hamur

Un, su ve tuzdan oluřur. Ufak tefek bařka ilaveler yapılabilir. Ancak esas maddeleri un, su ve tuzdur.

➤ **Kullanıldığı yerler**

- Yufka ekmek, açma, gözleme,
- Yaprak hamuru hazırlanmasında,
- Bazlama, hazır yufka,
- Çiğ börek,
- Sıkma,
- Kesme veya dökme tel kadayıf hamurunda kullanılır.

1.2.2. Yumurtalı Hamurlar

Un, yumurta, tuz ve az sudan oluřur.

➤ **Kullanıldığı yerler**

- Ev eriřtesi, makarna, řehriye
- Su böreği
- Manti
- Tatar böreği
- Ravioli (İtalyan mantısı)
- Cannelloni
- Baklava

1.2.3. Yağlı Hamurlar

Yağlı hamurlar un, tuz, su, yumurta ve yađdan oluřur.

➤ **Kullanıldığı yerler**

- Puf böreği
- Sarıyer, mekik ve benzeri böreklerde
- Talař kebabında

1.3.Özleştirilerek Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

- Un, uygulamadan önce mutlaka elenmelidir. Eleme işlemi, unun içine hava almasını ve hamurun daha güzel yoğrulmasını sağlar.
- Hamuru hazırlamada yoğurma işlemi, oldukça önemlidir. Hamurun, kesildiğinde gözenekleri olmayacak şekilde özleşmesi için uzun yoğurma işlemi gerekir.
- Özleştirilerek yapılan hamurların diğer hamurlardan daha sert olması gerekir.
- Yoğurma süresi, gereken süreden uzun sürdüğünde hamur bozulabilir. Bu nedenle süre önemlidir.
- Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurun üzerine nemli bir bez örtülerek hamur, en az 30 dakika dinlendirilmelidir. Hamurun dinlenme süresinin uzun olması, hamuru açma sırasında kolaylık sağlanması açısından önemlidir.
- Hamurun dinlendirilmesi sırasında, hamur, steril nemli mutfak bezi veya streç film ile sıkıca sarılır ve hamurun yüzeyinin kurumaması önlenir.

1.4. Basit Hamurun Hazırlanması

- **Malzemeler**
 - 1 kg un
 - 500 ml su
 - 20–25 gram tuz

Yöresel farklılıklar dikkate alındığında bazı yörelerde sert hamurlara da yağ konduğu görülmektedir (Arzu edilirse 50–100 gram sıvı yağ veya tereyağı konulabilir.).

- **Yapılışı**
 - Un elenir, unun ortası açılarak bir çukur oluşturulur. Tuz, una serpilir.
 - Unun ortasına yavaş yavaş su konulup etraftan un alınarak karışım bulamaç hâline getirilir.



Resim 1.1: Hamurun yoğrulması

- Karışımın akıcılığı geçince diğer unlar da karışıma ilave edilip gözenekler gidinceye kadar yoğrulur. Karışım, hamur hâline getirilir. Hamurun özleştiğini anlamak için hamur bezesi ortadan kesilerek kesilen parçalarda gözenek olup olmadığına bakılır. Gözenek yoksa hamur özleşmiştir. Hamur özleştikten sonra yoğurma işlemi tamamlanır.
- Bu arada unun miktarına göre su, yetersiz kalmış olabilir; gereken su yavaş yavaş hamura yedirilerek hamurda istenilen yumuşaklık elde edilir.
- Hamur dinlendirilir (Dinlendirilmesi sırasında hamur, steril nemli mutfak bezi veya streç film ile sıkıca sarılır.) ve kullanılır.

Not: Tuzun görevi çok önemlidir. Undaki glüten, tuzla birleşince hamur elastikiyet kazanır. Elastikiyet kazanan hamur üzerinde rahat çalışılır. Tuzun lezzet yönü ikinci plandadır. Tuzsuz hamur özsüz olur, istenilen şekle kolay girmez.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki yönergeyi takip ederek basit hamur hazırlayınız.

➤ **Malzemeler**

- 1 kg un
- 500 ml su
- 20–25 gram tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Güvenlik tedbirlerini alınız.➤ Zamanı ve enerjiyi doğru kullanınız.➤ İş önlüğü, bone giyiniz.➤ Hamur bezini ve temizlik bezini hazırlayınız.➤ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizleyiniz.➤ Kullanacağınız araçları gereçleri eksiksiz bir şekilde hazırlayınız.
➤ Basit hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Unu eleyiniz. Unun ortasını açarak bir çukur oluşturunuz. Tuzu una serpiniz.➤ Unun ortasına yavaş yavaş suyu koyunuz. Etraftan unu alarak hamur hâline getiriniz.
➤ Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru gözeneksiz hâle gelene kadar yoğurarak özleştiriniz.
➤ Hamuru dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru dinlendirirken üzerine nemli temiz bir bez örtünüz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan; kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen kurallarını uyguladınız mı?		
2. İş ortamı hijyenini sağladınız mı?		
3. Güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
4. Zamanı ve enerjiyi doğru kullandınız mı?		
5. Gerekli araçları ve ölçülü gereçleri hazırlayıp kontrol ettiniz mi?		
6. Özleştirilerek yapılan basit hamuru hazırladınız mı?		
7. Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurdunuz mu?		
8. Hamuru dinlendirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalardan biri değildir?
A) Hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır.
B) Un, uygulamadan önce mutlaka elenmelidir.
C) Hamur kesildiğinde gözenekleri olmayacak şekilde özleşene kadar yoğrulmalıdır.
D) Yoğurma işleminden sonra hamur dinlendirilmelidir.
2. Aşağıdakilerden hangisi özleştirilerek hazırlanan yağlı hamurların kullanıldığı yerlerden biridir?
A) Erişte
B) Su böreği
C) Sarıyer böreği
D) Gözleme
3. Aşağıdakilerden hangisi özleştirilerek hazırlanan yumurtalı hamurların kullanıldığı yerlerden biri değildir?
A) Tatar böreği
B) Çiğ börek
C) Manti
D) Ravioli
4. Aşağıdakilerden hangisi özleştirilerek hazırlanan hamur çeşitlerinden biri değildir?
A) Mayalı hamurlar
B) Basit hamurlar
C) Yağlı hamurlar
D) Yumurtalı hamurlar
5. Aşağıdakilerden hangisinde basit hamurun hazırlanmasında kullanılan malzemeler doğru olarak verilmiştir?
A) Un, yumurta, yağ, tuz, su
B) Un, yumurta, tuz, su,
C) Un, maya, tuz, su
D) Un, tuz, su

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Hazırlanan basit hamurlardan, istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte Türk mutfağına özgü çeşitli ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizden, yazılı kaynaklardan ve internetten araştırma yaparak böreklerde kullanılan iç harçlar hakkında bilgi toplayınız.
- Hamur açarken nelere dikkat etmeniz gerektiğini araştırınız.
- Çevrenizdeki pastane, otel ve restoran mutfaklarını gezerek çalışanların basit hamurlardan hazırladıkları ürünleri öğreniniz. Onların bu ürünleri nasıl hazırlayıp servis ettiklerini öğrenerek fotoğraflayınız.

2.BASİT HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

2.1. Basit Hamur Açarken Dikkat Edilecek Noktalar



Resim 2.1: Basit hamurun açılması

- Hamurun hazırlanmasında ince öğütölmüş, kepek miktarı düşük unlar tercih edilmelidir. Un, uygulamadan önce mutlaka elenmelidir.
- Hamur yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Hamurun dinlenme süresi ½ saat-1 saat arasındadır. Dinlenen hamur daha başarılı şekil alır, kolay açılır.
- Hamurun dinlendirilmesi sırasında, altının yapışmaması, üstünün de kabuk tutmaması için bırakılacağı yerin altı unlanmalı ve hamurun üstü de hafif nemli bir bezle örtölmelidir.
- Dinlenen hamur önce kalın, sonra da uzun ince oklava ile açılmalıdır.
- Hamur oklava veya merdane ile açılırken bunlara yapışmaması için, çalışma tahtası, oklava veya merdanenin alt ve üstleri arada bir hafifçe unlanmalıdır.
- Oklavadaki el hareket biçimi orta bölümden dışa doğru olmalıdır. Orta kısma fazla bastırılmamalı, kenarlara doğru gelindiğinde daha fazla kuvvet uygulanmalıdır.
- Hamurun uçları dönüşümlü olarak değiştirilip bu şekilde oklavaya sarılarak hamur açılmalıdır. Hep aynı yönde açılan hamurun oklavaya sarılan kısmı çok incelmiştiği hâlde diğeri tarafı kalın kalır.
- Hamuru oklavaya her sarışta hamurun üstü hafifçe unlanmalıdır.
- Hamur açılırken çabuk hareket edilmelidir, yoksa hamur kurur ve açılmaz.

2.2. Börek Harçlarının Hazırlanması

Böreklerde çok çeşitli harçlar kullanılır. Önemli olan kullanılan malzemelerin birbiriyle lezzet yönünden uyum içinde olmasıdır.

2.2.1. Peynirli Harç

- **Malzemeler**
 - 200 gram beyaz peynir (Lor peyniri de kullanılabilir.)
 - 50 gram gravyer veya kaşar peyniri
 - 2 adet yumurtanın sarısı
 - ¼ tatlı kaşığı karabiber
 - ½ demet dereotu (ince kıyılmış)
 - ½ demet maydanoz (ince kıyılmış)

➤ **Yapılışı**

Beyaz peynir rendelenir. Rendelenmiş gravyer veya kaşar peyniri, karabiber, yumurta sarısı ile birlikte karıştırılır. İnce kıyılmış maydanoz, dereotu ile karıştırılıp kullanılır.

2.2.2. Kıymalı Harç

➤ **Malzemeler**

- 250 gram yağsız kuzu, koyun veya dana kıyması
- 125 gram tereyağı veya margarin
- 3 adet (orta boy) ince doğranmış soğan
- ½ demet maydanoz (ince kıyılmış)
- ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- ¼ tatlı kaşığı yenibahar (istenirse)

➤ **Yapılışı**

Yağ uygun bir kapta eritilir. İnce kıyılmış soğanlar, renklenmeye başlayınca kadar yağda kavrulur. Tuz, karabiber ve yenibaharla karıştırılan kıyma, soğana ilave edilir. Karışım, suyu saldırmadan kavrulur, kavrulduktan sonra ocaktan alınır. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz, harca ilave edilir.

2.2.3. Tavuklu Harç

➤ **Malzemeler**

- 250 gram tavuk eti (haşlanmış ve küçük küp gibi doğranmış)
- 1 adet (küçük boy) ince doğranmış soğan
- 1-1,5 yemek kaşığı un
- 125 gram tereyağı veya margarin
- 250 ml süt
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş gravyer veya kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber

➤ **Yapılışı**

Yağın üçte ikisi eritilir. Eritilen yağa un ilave edilerek hafif pembeleştirilir. Meyane ocaktan alınıp biraz soğutulur. Meyanenin üzerine soğuk süt dökülüp hızla karıştırılarak 1-2 taşım kaynatılıp ocaktan alınır (Beşamel sos hazırlanır.). Yağın arta kalanı ile soğan ayrı bir kapta hafifçe kavrulur. Soğana tavuk etleri ve 2-3 yemek kaşığı sıcak su ilave edilir; karıştırılarak ocaktan alınır. Soğan ve tavuklar beşamel sos ile karıştırılır. Karabiber, tuz ve rendelenmiş peynir rendesi ile karıştırılır.

2.2.4. Sebzeli Harç

2.2.4.1. Ispanaklı İç

➤ Malzemeler

- ½ kilo ıspanak
- 2 adet (orta boy) ince doğranmış soğan
- 50 gram tereyağı veya margarin
- ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- 50 gram gravyer veya kaşar peyniri (rendelenmiş)
- ½ su bardağı beşamel sos (Beşamel sos, ¼ yemek kaşığı margarin, 1 yemek kaşığı un, ½ su bardağı sütle hazırlanır.)

➤ Yapılışı

Yağ ile soğan kavrulur. Soğan renklenmeye başlayınca kaynar tuzlu suda 1-2 dakika tutulup soğuk suya çıkarılmış ve kıyılmış ıspanaklar ilave edilerek 4-5 dakika kavrulur. Karışım ocaktan alınır. Karışımın içine beşamel sos, tuz ve karabiber ilave edilir. Bu karışım iyice harmanlanarak kullanılır.

2.2.4.2. Pırasalı İç

➤ Malzemeler

- 1 kilo pırasa (ince olanlardan)
- 1 iri kuru soğan
- 1 kâse beyaz peynir ya da çökelek-lor peyniri (istenirse)
- Tuz, karabiber, pul biber (biret tatlı kaşığı)
- 1 çay bardağı sıvı yağ

➤ Yapılışı

Soğan, yemeklik doğranarak sıvı yağda kavrulur. Yıkayıp yeşil soğan gibi doğranan pırasa soğana ilave edilip ikisi birlikte suyunu çekene kadar kavrulur. Baharatlar ve istenirse peyniri eklenip karıştırılır.

2.2.4.3. Patatesli İç

➤ Malzemeler

- 4 adet orta boy patates
- 1 adet soğan
- Tuz, karabiber, pul biber, maydanoz, arzu edilirse reyhan
- 2 kaşık sıvı yağ

➤ **Yapılışı**

Patatesler soyulup bir iki parçaya ayrılır ve tuz ilaveli suda haşlanır. Haşlanan patatesler çatalla ezilir. Soğan, kabağı soyulduktan sonra rendelenir. Tavaya alınan 2 kaşık yağda soğanlar kavrulur. Kavrulan soğana patates, pul biber, maydanoz ve tuz ilave edilip iç harç hazırlanır.

2.3. Basit Hamurdan Hazırlanan Ürün Çeşitleri

2.3.1. Yufka



Resim 2.2: Basit hamurdan hazırlanan yufka

Hamurdan 1-1,5 yumurta büyüklüğünde (sacın büyüklüğüne göre) parça alınır. Bu parçalar yuvarlanır. Hamurun altına un serpilir, oklava kullanılarak hamur 1mm kalınlığında muntazam daire şeklinde açılır. Hamur sac üzerinde sık sık çevrilerek pişirilir. Pişen hamurlar üst üste dizilir. Hamurlar kullanılacağı zaman üzerlerine hafif su serpilerek nemli, temiz ve uygun bez içinde bir süre bekletilerek kullanılır.

➤ **Malzemeler**

- 1 kg un
- 500 ml su
- 20-25 gram tuz

➤ **Yapılışı**

- Un ve tuz kâseye elenir. Unun ortası açılıp su eklenir.
- Hamur karıştırılır ve iyice yoğrulur. Yoğrulan hamur 10-15 dakika dinlendirilir.
- Hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Her beze, unlanmış hamur tahtasında, birkaç mm kalınlığında daire şeklinde açılır.
- Sac iyice ısıtılır. Yufkanın önce bir yüzü, daha sonra diğer yüzü pişirilir.

2.3.2. Gözleme

Gözlemeler çeşitli yörelere göre farklılık gösterir. Gözleme yapımında bütün yöreler için ortak olan tarif şu şekildedir: Hamur 2 mm incelikte açılır. Açılan hamur; yağlanır, katlanır ve bekletilir. Hamur, tekrar açılır; sacda veya tavada pişirilir. Arzu edilirse hamur biraz ince açılıp içine istenilen iç konur ve gözleme katlanarak yenir.



Resim 2.3: Gözleme

➤ Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 250 gram tereyağı

➤ Yapılışı

- Derin bir karıştırma kabının içinde un, su ve tuz karıştırılarak hamur iyice yoğrulur.
- Yoğrulan hamur 30 dakika dinlendirilir.
- Hamur yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılır.
- Bezeler ince yufka şeklinde açılır.
- Yufkaların üzeri, eritilip ılıtılmış tereyağı ile yağlandıktan sonra yufkalar kare şeklinde katlanır.
- 5 dakika dinlendirilen gözlemeler kızgın sac üzerinde veya teflon tavada pişirilir.
- Gözlemeler ateşten alındıktan sonra tekrar yağlanır ve servis yapılır.

2.3.3. Çiğ Börek

➤ Malzemeler

- 500 gram un
- Yeterince su
- 1 tatlı kaşığı tuz

➤ **Harç için**

- 100 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- Yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber ve su

➤ **Kızartmak için**

- Sıvı yağ



Resim 2.4: Çiğ börek

➤ **Yapılışı**

- Un, bir kaba elenir; içerisine yeterince tuz ve su ilave edilen un, yoğrulur.
- Hamur, yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır; parçalara ayrılan hamur, bir tepsiye dizilerek hamurun üzerine nemli bez örtülür. Hamur 30 dakika dinlendirilir.
- Hamur dinlenirken iç hazırlanır. Kuru soğan rendelenip yeterince tuz, karabiber ve kıyma ile birlikte karıştırılır; karışıma bir miktar su ilave edilerek hazırlanan iç, yumuşatılır.
- Dinlenmiş olan hamurlardan birer parça alınıp hamurlar, un serpilmiş tezgâhın üzerinde ince ve 20 cm çapında açılır.
- Sulandırılan harçtan 1 çorba kaşığı alınıp hamurun yarısına yayılır. Hamurun diğer yarısı üzerine kapatılır ve ağız kısmı parmak ile bastırılarak yapıştırılır. Bütün hamurlar bu şekilde hazırlanır.
- Börek, kızgın sıvı yağda tersli yüzü kızartılıp sıcak servis yapılır.

2.4. Ürünlerin Pişirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

- **Hazırlanan ürün yağda kızartılacaksa (çiğ börek vb.)**
 - Kızartma için kaliteli sıvı yağlar kullanılmalıdır.
 - Kızartma işlemine yağ ısındıktan sonra başlanmalıdır. Soğuk yağın içinde kızartma yapılmamalıdır. Yağ soğuk olursa hamur, yağ çeker ve kabarmaz.
 - Tavaya çok fazla ürün doldurulmamalıdır.
 - Isı çok yüksek olmamalıdır (Aksi takdirde ürünün içi pişmeden dış kısmı kızarır.).
 - Kızaran ürünler kâğıt havlu yayılmış tepsiye alınmalıdır ve üst üste konmamalıdır (Yoksa ürünler nemlenerek çıtır çıtır olması gereken özelliğini kaybeder.).
- **Hazırlanan ürün fırında pişirilecekse (yufka böreği vb.)**
 - Isıtılmış fırın kullanılmalıdır. Ürün önce yüksek ısıda, sonra orta dereceli ısıda pişirilmelidir.
 - Ürünün kalınlığına göre fırının pişme derecesi ve süresi ayarlanmalıdır. Isı derecesi düşük fırında pişirilen ürünlerin üzeri kurur ve ürünler geç pişer. Isı derecesi yüksek fırında ise ürünlerin içi pişmeden dış kısmı kızarır.
 - Fırının kapağı sık sık açılmamalıdır. Aksi takdirde, fırın ısısı düşer ve ürünün üzeri kurur.
 - Ürün fırından alındıktan sonra ürünün üzerine ikinci bir tepsi kapatılır ya da ürünün üstü bir bez ile örtülerek yumuşaması sağlanır.
- **Hazırlanan ürün sacda pişirilecekse (yufka, gözleme vb.)**
 - Ürünün önce bir yüzü pişirilip sonra diğer yüzü pişirilmelidir.
 - Ürün, isteğe bağlı olarak piştikten sonra yağlanmalıdır.

2.5. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

- Ürünün içi çiğ kalmamalı ve ürün ıslak görünümde olmamalıdır.
- Ürünün altı ve üstü kontrol edilmeli; alt ve üstünün eşit şekilde pişmesi sağlanmalıdır.
- Ürün yanmış olmamalıdır.
- Ürünün kendine özgü kabarmışlığı olmalıdır.
- Ürünün iç malzemesi eşit dağılmış olmalıdır.
- Ürünün lezzet ve kokusunun, kullanılan malzemelerin doğal aromasını taşıyan nitelikte ve hoşça gider özellikte olması gerekir.

2.6. Servise Hazırlama ve Saklama

2.6.1. Servise Hazırlama

- Ürünler pişirildikten sonra bir süre dinlendirilir ve sıcak servis edilir.
- Ürünler servis tabaklarına üst üste konulmamalı ve ürünlere çok fazla dokunulmamalıdır.
- Börek, porsiyonlara ayrıldıktan sonra büyük düz tabakta; orta boy çatal ve bıçakla servis edilir.
- Börekler, servis kaplarına alındıktan sonra servis maşası yardımı ile şekilleri bozulmadan servis edilir.
- Çiğ börek gibi yağda kızartılarak hazırlanan börekler, porsiyon miktarına göre табаға yerleştirilip sıcak olarak servise sunulur.
- Yufka böreği tarzında hazırlanan börekler ise dilimlenerek servise sunulur.

2.6.2. Saklama

- Ürünlerin piştikten sonra biraz dinlendirilip günlük ve taze tüketilmesi uygundur.
- Ürünler gün içinde sıcak olarak bekletilebilir veya ısıtılarak da servis edilebilir; ancak böyle yapıldığında ürünlerin çok taze olmadığı anlaşılır.
- Eğer ürünlerin bekletilmesi gerekirse, ürünler kapalı kaba konularak buzdolabında saklanmalıdır.
- Bu şekilde birkaç gün saklanabilir.
- Ürünlerin uzun süreli saklanması gerekiyorsa; hamur, pişirilmeden buzdolabı poşeti ile ya da uygun şekilde ambalajlanarak derin dondurucuda 4-5 hafta saklanabilir.
- Eğer yufka pişirilmişse pişenler üst üste dizilir ve uzun süre bekleyebilir. Yufka; üzerine hafif su serpilerek nemli, temiz, uygun bir bez içinde bekletildikten sonra kullanılır. Yufka, arzu edilirse taze kullanılır.

2.7. Örnek Ürünler Yapma

2.7.1. Yufka Böreği



Resim 2.5: Yufka böreği

➤ Malzemeler

• Hamur için

- 1½ su bardağı (170 g) un
- ¼ tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı (100 ml) su

• Harç için

- ¾ su bardağı (125 g) ufalanmış beyaz peynir
- 2-3 dal dereotu, ince kıyılmış
- 1 yumurta ve 1 yumurta akı (üzeri için sarısı ayrılmış) çırpılmış

• Yufkaları ıslatmak için

- 1 yumurta çırpılmış
- ½ su bardağı (90 ml) su
- 2 çorba kaşığı (30 g) tereyağı, eritilmiş

➤ Böreğin üstü için

- 1 yumurta sarısı

➤ Yapılışı

- Un, tuz ile birlikte elenir. Unun ortası açılıp su eklenir ve malzeme karıştırılır.
- Karışım, yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur ve hamur 10-15 dakika dinlendirilir.
- Bu arada böreğin içi için ve yufkaları ıslatmak için malzemeler iki ayrı kâsede karıştırılır.
- Hamur, ceviz büyüklüğünde 6 eşit bezeye bölünür. Bezeler, oklava veya merdaneyle, tepside biraz daha büyük olacak şekilde, unlanmış tezgâhın üzerinde birkaç mm kalınlığında açılır.
- Yufkalar, sac veya ters çevrilen bir tepsi üzerinde; ateş üstünde kızdırıldıktan sonra teker teker hafifçe pembeleşinceye kadar pişirilir ve bir kenara koyulur.
- Fırın 200 °C'ye ayarlanarak ısıtılır.
- Tepsi, tereyağı ile yağlanır ve birinci yufka kenarları boşa kalacak şekilde tepsiye serilir.
- Hamur fırçası yardımıyla yağ ve yumurta karışımından bolca yufkaya sürülür.
- İkinci yufkanın tamamı buruşturularak tepsiye serilir ve üzerine yağlı karışımdan fırçayla sürülür.

- Üçüncü yufka serildikten sonra börek içi yufkanın üzerine eşit şekilde yayılır.
- Kalan üç yufka aynı şekilde aralarına yağlı karışımdan sürülerek tepsiye serilir.
- Tepsinin dışında kalan yufkanın uçları, bohça gibi kapatılır ve bohçanın üzerine yumurta sarısı sürülür.
- Börek, altın rengini alıncaya kadar (kızarana kadar) pişirilir ve dinlendirildikten sonra dilimlere bölünerek servis edilir.

2.7.2. Ispanaklı Gözleme



Resim 2.6: Ispanaklı gözleme

➤ Malzemeler

• Hamur için

- 1½ su bardağı (170 g) un
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ su bardağı (90-100 ml) su

• Harç için

- 1 çorba kaşığı (15 g) tereyağı
- ½ orta boy soğan (80 g), yemeklik doğranmış
- 200 gram ıspanak

➤ Gözlemeyi yağlamak için

- 2 çorba kaşığı tereyağı

➤ **Yapılışı**

- Un ve tuz kâseye elenir. Unun ortası açılıp su eklenir.
- Hamur karıştırılır ve iyice yoğrulur. Yoğrulduktan sonra 10-15 dakika dinlendirilir.
- Yağ, tavada eritilir. Soğanlar, pembeleşinceye kadar yağda kavrulur.
- Kavrulan soğana ıspanak eklenir ve ıspanak, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.
- Hamur, yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılır.
- Bezeler ince yufka şeklinde açılır.
- Yufkaların içine ıspanaklı harç ilave edildikten sonra yufkalar, kare şeklinde katlanır.
- Sac veya teflon tava iyice ısıtılır. Gözlemenin bir yüzü pişirildikten sonra diğer yüzü pişirilir.
- Pişen gözleme iyice yağlanarak sıcak bir şekilde servis edilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki yönergeyi takip ederek gözleme hazırlayınız.

➤ Malzemeler

- **Hamur için**
 - 1½ su bardağı (170 gram) un
 - ½ çay kaşığı tuz
 - ½ su bardağı (90-100 ml) su
- **Harç için**
 - 1 çorba kaşığı (15 gram) tereyağı
 - ½ orta boy soğan (80 gram), yemeklik doğranmış
 - 200 gram ıspanak
- **Gözlemeyi yağlamak için**
 - 2 çorba kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Güvenlik tedbirlerini alınız.➤ Zamanı ve enerjiyi doğru kullanınız.➤ İş önlüğü, bone giyiniz.➤ Hamur ve temizlik bezlerinizi hazırlayınız.➤ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizleyiniz.➤ Kullanacağınız araçları gereçleri eksiksiz hazırlayınız.
➤ Basit hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Unu eleyiniz. Unun ortasını açarak bir çukur oluşturunuz. Tuzu una serpiniz.➤ Ortaya yavaş yavaş suyu koyunuz. Etraftan unu alarak hamur hâline getiriniz.
➤ Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru gözeneksiz hâle gelene kadar yoğurarak özleştiriniz.
➤ Hamuru dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru dinlendirirken hamurun üzerine nemli, temiz bir bez örtünüz.
➤ Gözlemenin iç harcını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yağı tavada eritiniz. Soğanları pembeleşinceye kadar yağda kavurunuz.➤ Ispanakları kavrulmuş soğana ekleyip kısık ateşte ıspanaklar suyunu çekene kadar pişiriniz.

➤ Hamuru yapılacak ürüne uygun açınız.	➤ Hamuru yumruk büyüklüğünde bezelere ayırınız. ➤ Bezeleri ince yufka şeklinde açınız.
➤ İç harcını ekleyip ürüne şekil veriniz.	➤ Yufkaların içine ıspanaklı harcı ilave ettikten sonra yufkaları kare şeklinde katlayınız.
➤ Sac ya da tavayı kullanarak pişiriniz.	➤ Sac veya teflon tavayı iyice ısıtınız. Gözlemenin bir yüzünü pişirdikten sonra diğer yüzünü pişiriniz.
➤ Servise hazırlayınız.	➤ Pişen gözlemeyi iyice yağlayarak sıcak servis ediniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen kurallarını uyguladınız mı?		
2. İş ortamı hijyenini sağladınız mı?		
3. Güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
4. Zamanı ve enerjiyi doğru kullandınız mı?		
5. Gerekli araçları ve ölçülü gereçleri hazırlayıp kontrol ettiniz mi?		
6. Özleştirilerek yapılan basit hamuru hazırladınız mı?		
7. Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurdunuz mu?		
8. Hamuru dinlendirdiniz mi?		
9. Ürün çeşidine göre istenilen iç harcı hazırladınız mı?		
10. Hazırladığınız hamuru ürün çeşidine uygun incelikte açtınız mı?		
11. Ürün çeşidine göre uygun harç kullanarak ürüne şekil verdiniz mi?		
12. Ürünü sac ya da tava kullanarak istenilen pişkinlik ve renkte kurutmadan pişirdiniz mi?		
13. Ürünün yanında uygun garnitürler kullanarak ürünü servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi basit hamur ile hazırlanan ürün çeşitlerinden biridir?
A) Su böreği
B) Yufka böreği
C) Puf böreği
D) Sarıyer böreği
2. Aşağıdakilerden hangisi basit hamur açarken dikkat edilecek noktalardan biri değildir?
A) Hamur hep aynı yönde açılmalıdır.
B) Hamurun kabuk bağlamaması için üstü hafif nemli bir bezle örtülmelidir.
C) Hamur açmada kepek miktarı düşük unlar tercih edilmelidir.
D) Oklavadaki el hareket biçimi orta bölümden dışa doğru olmalıdır.
3. Aşağıdakilerden hangisi basit hamurdan elde edilen ürünlerin servisinde dikkat edilecek noktalardan biridir?
A) Ürünler servis tabaklarına üst üste konulmalıdır.
B) Ürünler pişirildikten sonra dinlendirilmeden servis edilir.
C) Börekler, servis kaplarına alındıktan sonra servis maşası yardımı ile şekilleri bozulmadan servis edilir.
D) Börek, porsiyonlara ayrıldıktan sonra büyük boy çatal ve bıçakla servis edilir.
4. Aşağıdakilerden hangisi pişmiş basit hamur ürünlerinde aranan özelliklerden değildir?
A) Ürünün içi ıslak görünümde olmamalıdır.
B) Ürün yanmamış olmalıdır.
C) Ürünün lezzeti ve kokusu hoş gider özellikte olmalıdır.
D) Ürüne iç malzeme gelişigüzel dağıtılmalıdır.
5. Aşağıdakilerden hangisi basit hamurları pişirmede dikkat edilecek unsurlardan biri değildir?
A) Kızaran ürünler üst üste konmalıdır.
B) Fırının kapağı sık sık açılmamalıdır.
C) Kızartma işlemine yağ ısındıktan sonra başlanmalıdır.
D) Ürünün önce bir yüzü pişirilip sonra diğer yüzü pişirilmelidir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Tekniğine uygun olarak (özleştirerek) yumurtalı hamur hazırlayacaksınız.

ARAŞTIRMA

- Yazılı kaynaklardan ve *İnternetten* yumurtalı hamur hazırlamada dikkat edilecek noktaları araştırınız.
- Çevrenizdeki pastane, otel ve restoran mutfaklarını gezerek çalışanların temel yumurtalı hamuru nasıl hazırladıklarını öğreniniz.

3. YUMURTALI HAMURLAR

3.1. Yumurtalı Hamur Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar

- Un, uygulamadan önce mutlaka elenmelidir. Eleme işlemi, unun içine hava almasını ve hamurun daha güzel yoğrulmasını sağlar.
- Hamuru hazırlamada yoğurma işlemi, oldukça önemlidir. Hamurun, kesildiğinde hava kabarcıkları olmayacak şekilde özleşmesi için, uzun yoğurma işlemi gereklidir.
- Hamurun kıvamı kulak memesi kıvamından daha sert olmalıdır.
- Hamur, yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Hamurun dinlendirme süresi 1/2-1saat arasındadır. Hamur ne kadar fazla dinlendirilirse o kadar kolay açılır.
- Hamurun dinlendirilmesi esnasında, hamur; nemli mutfak bezi, streç film vb. ile sıkıca sarılır ve hamurun yüzeyinin kurumaması önlenir. Önemli olan kullanılan koruyucu örtünün veya bezlerin olmasıdır.
- Yumurta sayısı arttıkça kullanılacak su miktarı azaltılmalıdır. Tuz miktarında değişiklik olmaz.

3.2. Yumurtalı Hamurun Hazırlanması

- **Malzemeler**
 - 200 gram un için 1 yumurtadır.
 - İstenirse her 100 gram un için bir yumurta kullanılır.

- 1/2 su bardağı veya 3/4 su bardağı su ilave edilir. Yörelere göre su yerine süt kullanılabilir.
- Tuz miktarı; 1 kg un için 15-20 gramdır (yani bir yemek kaşığı dolusu).
- Bazen 1 kg un için 50 gram sıvı yağ kullanılabilir.

➤ **Yapılışı**

- Un elenir. Unun ortası yuvarlak bir şekilde açılır. Unun etrafına tuz serpilir.
- Yumurtalar kırılarak unun ortasına konur.
- Una sıvı yağ ve 2-3 yemek kaşığı su eklenerek yumurtalar karıştırılır. Daha sonra ortadan yanlara doğru, içine un alınarak yumurtaların unla da karışması sağlanır. Gerekirse azar azar karışıma su eklenir.
- Çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlanır. Hamurun çok iyi yoğrulması gerekir.
- Yoğurma işlemi sonrasında hamur bıçakla kesilir ve hamura bakılır; hamurun içinde gözenekler varsa hamur, yoğrulmaya devam edilir. Gözenekler yoksa hamur, sıkıca sarılarak serince bir yerde 1-2 saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur kullanıma hazırdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki yönergeyi takip ederek yumurtalı hamur hazırlayınız.

➤ **Malzemeler**

- 1 kg un
- 5 yumurta
- ¾ su bardağı su veya süt
- 50 gram sıvı yağ
- 15-20 gram tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Güvenlik tedbirlerini alınız.➤ Zamanı ve enerjiyi doğru kullanınız.➤ İş önlüğü, bone giyiniz.➤ Hamur ve temizlik bezlerinizi hazırlayınız.➤ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizleyiniz.➤ Kullanacağınız araçları gereçleri eksiksiz hazırlayınız.
➤ Yumurtalı hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Unu eleyiniz. Unun ortasını açarak bir çukur oluşturunuz. Tuzu una serpiniz.➤ Yumurtaları kırarak unun ortasına koyunuz.➤ Sıvı yağ ve 2-3 yemek kaşığı suyu una ekleyerek yumurtaları karıştırınız. Ortadan yanlara doğru, içine un alarak yumurtaların unla da karışmasını sağlayınız. Karışıma gerekirse azar azar su ekleyiniz.
➤ Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yoğurma işlemi sonrasında hamuru bıçakla kesip bakınız. Hamurun içinde gözenekler varsa hamuru yoğurmaya devam ediniz.➤ Hamuru gözeneksiz hâle gelene kadar yoğurarak özleştiriniz.
➤ Hamuru dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru dinlendirirken hamurun üzerine nemli, temiz bir bez örtünüz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen kurallarını uyguladınız mı?		
2. İş ortamı hijyenini sağladınız mı?		
3. Güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
4. Zamanı ve enerjiyi doğru kullandınız mı?		
5. Gerekli araçları ve ölçülü gereçleri hazırlayıp kontrol ettiniz mi?		
6. Özleştirilerek yapılan yumurtalı hamuru hazırladınız mı?		
7. Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurdunuz mu?		
8. Hamuru dinlendirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet kapsamında kazandığınız bilgileri, aşağıdaki soruları cevaplayarak belirleyiniz.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Yumurtalı hamurlarda yumurta sayısı arttıkça su miktarı da artırılmalıdır.
2. () Yumurtalı hamurlarda hamur, gözeneksiz hâle gelene kadar yoğrulmalıdır.
3. () Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur, nemli bir bez ile örtülmelidir.
4. () Yumurtalı hamurlar, yoğurma işleminden hemen sonra dinlendirilmeden kullanılmalıdır.
5. () Yumurtalı hamurun kıvamı kulak memesi kıvamından biraz daha sert olmalıdır.
6. () Yumurtalı hamurların yapımında un, yumurta, yoğurt, maya ve süt kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Hazırlanan yumurtalı hamurdan, istenilen pişkinlik, tat ve görünümde çeşitli ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yazılı kaynaklardan ve *İnternette*n yumurtalı hamurlardan hazırlanan ürünler hakkında bilgi toplayınız.
- Çevrenizdeki pastane, otel ve restoran mutfaklarını gezerek çalışanların yumurtalı hamurlardan hazırladıkları ürünleri öğreniniz. Bu ürünleri nasıl hazırlayıp servis ettiklerini öğrenerek fotoğraflayınız.

4. YUMURTALI HAMURDAN ÜRÜNLER HAZIRLAMA

4.1. Yumurtalı Hamurlardan Hazırlanan Ürün Çeşitleri, Ürünlerin Özellikleri ve Hazırlanması

4.1.1. Erişte



Resim 4.1: Erişte

➤ **Malzemeler**

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

➤ **Yapılışı**

- Unu hamur yoğurma kabına eleyip unun ortasını genişçe açınız.
- Yumurtayı, tuzu, su veya sütü una ekleyip sertçe bir hamur yaparak hamuru iyice özleştiriniz.
- Elde edilen hamuru iki eşit parçaya ayırıp nemli bez altında en az 30 dakika dinlendiriniz.
- Dinlenen hamuru 2-3 mm inceliğinde, oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
- Açılan hamurları (yufkaları) temiz bir örtü üzerinde hafif kuruyuncaya kadar bekletiniz.
- Hafif kuruyan yufkayı tam ortasından ikiye, sonra tekrar ikiye kesip toplam dört eşit parçaya ayırınız.
- Dört parça hâline getirdiğiniz yufkaları üst üste koyunuz ve 2-3 parmak enlilikte bantlara ayırınız.
- Üst üste koyduğunuz bantları 3-4 mm enlilikte kesiniz.
- Bir tencereye bolca su, tuz ve sıvı yağ koyarak suyu kaynatınız.
- Kaynayan suya erişteyi serpererek salınız. Eriştelerin yer aldığı su, bir-iki taşım kaynadıktan sonra ateşi kısınız.
- Erişteleri 15-20 dakika haşlayınız.
- Tencereyi ateşten aldıktan sonra tencereye biraz soğuk su ilave edip bu şekilde 5 dakika bekletiniz. Erişteleri süzgece boşaltarak süzünüz ve soğuk sudan geçiriniz.
- Uygun bir tencerede tereyağını eritiniz. Tereyağının üzerine önce erişteyi sonra rendelenmiş yağsız peyniri ilave edip bir çevrim karıştırınız.
- Tereyağında sotelenmiş erişteyi servis tabağına dekoratif bir şekilde boşaltıp garnitürleyerek servis yapınız.

4.1.2. Manti, Ravyoli, Kaneloni, Lazanya

4.1.2.1. Manti



Resim 4.2: Manti

➤ Malzemeler

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

➤ Harcı için

- 250 gram kıyma
- 1 adet (orta boy) soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1/2 demet maydanoz

➤ Yapılışı

- Unu hamur yoğurma kabına eleyip unun ortasını genişçe açınız.
- Unun içine yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp hamuru iyice özleştiriniz.
- Elde edilen hamuru, nemli bez altında en az 30 dakika dinlendiriniz.
- Hamur dinlenirken; kıyma, soğan (Soğan çok ince doğranmalıdır. Soğanı rendelemeyiniz. Rendelenmiş soğan sularını, kıymayı sulandırır.) tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu karıştırarak mantı içini hazırlayınız.
- Dinlenen hamuru kalın silindir şekline sokup 3-4 eşit parçaya keserek ayırınız. Hamurun kesilen taraflarını alta ve üste gelecek şekilde düzeltiniz. Hamur parçalarını hafifçe unlayarak bastırınız. Hamurun üzerini örtüp hamuru 10 dakika daha dinlendiriniz.

- Dinlenen hamurları un serpilmiş tahtada (mermer tezgâh da olabilir) 2-3 mm inceliğinde, oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
- Açılan hamurları 2-3 cm kareler hâlinde kesiniz.
- Hazırlanan içten, karelerin ortasına koyarak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kıymayı kapatınız.
- Tencereye bolca su koyup içerisine tuz ve bir kaşık sıvı yağ ekleyerek suyu kaynatınız.
- Kaynayan suya mantıları birer ikişer salınız. Mantıların birbirine yapışmaması için tahta kaşıkla mantıları hemen karıştırınız.
- Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatınız (10-15 dakika haşlayınız).
- Tencereyi ateşten aldıktan sonra mantıların üzerine 1-2 bardak soğuk su dökünüz. Mantıları kevgirle servis tabağına alınız.
- Mantıların üzerine yoğurt sosu ve kırmızıbiberli yağ ekleyiniz.
- Mantıları sıcak olarak servis yapınız.

4.1.2.2. Ravyoli



Resim 4.3: Ravyoli

- **Malzemeler**
 - **Hamur için**
 - 3 yumurta
 - 2,5 su bardağı un
 - 1-2 çorba kaşığı su
 - 1 çay kaşığı tuz
- **İç malzeme**
 - 200 gram beyaz peynir
 - Yarım demet maydanoz

- **Sos için**
 - 2 adet domates
 - 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
 - 2-3 diş sarımsak
 - Tuz, fesleğen

➤ **Yapılışı**

- Unu hamur yoğurma kabına alınız. Unun ortasını açıp yumurtaları una ekleyiniz. Una tuz ve 1-2 kaşık suyu da ilave edip pürüzsüz kıvama gelene kadar unu yoğurunuz. Hamuru streç folyoya sarıp 10 dakika kadar bekletiniz ve açınız.
- Domatesleri yıkayıp kurulaınız ve concasse hazırlayınız. Sarımsakları soyup dilimleyiniz. Zeytinyağını bir tavaya alınız. Sarımsakları zeytinyağına ilave edip soteleyiniz. Tavaya domates, tuz ve fesleğeni de ekleyip 3-4 dakika karıştırarak pişiriniz.
- Zemine un serpiniz. Hamuru merdane ile biraz açıp mantı hamuru kalınlığına gelene kadar da oklava ile açınız.
- Peyniri ufalayınız. Maydanozu kıyıp peynirle harmanlayınız.
- Karışımından birer tatlı kaşığı kadar alıp hamurun yarısına karışımları aralıklarla yerleştiriniz. Hamurun boş kalan yarısını malzemeli tarafın üzerine katlayınız. Hamur kesici ile enine ve boyuna keserek 3'er cm'lik kareler elde ediniz.
- Bir tencerede bol miktarda suyu kaynatıp tencereye tuz ve az sıvıyağ ekleyiniz. Hamurları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayınız. Pişen hamurları kevgirle alıp servis tabaklarına paylaşınız. Domatesli sosu da üzerine gezdirip yemeği sıcak olarak servis yapınız. İstendiği takdirde sarımsaklı sos ile de servis yapabilirsiniz.

4.1.2.3. Kaneloni



Resim 4.4: Kıymalı ve peynirli kaneloni

➤ Malzemeler

• Hamuru için

- 500 gram un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 çay kaşığı sıvı yağ
- 3 yumurta
- 4 çorba kaşığı su

• İç malzeme

- Kaneloni içi, ravyoli içi gibi hazırlanır.

➤ Yapılışı

- Kaneloni hamurunu ravyoli hamuru gibi hazırlayınız. Hamuru aynı şekilde bıçak sırtı kalınlığında açınız.
- Açtığımız hamuru isteğe göre 6x6 cm büyüklüğünde kareler hâlinde ya da 6-9 cm boylarında dikdörtgen şeklinde kesiniz.
- Kestiğiniz hamurları unlanmış tepsi üzerinde bir süre kurutunuz.
- Hamurları bol miktarda kaynar tuzlu suda 3 dakika haşlayıp soğuk su içerisine alınız.
- Haşlandıktan sonra soğuk su içine aldığınız hamurları soğuk sudan çıkarıp süzdürünüz.
- Düz bir yere biraz permasan ya da kaşar peyniri serpip hamurları sıra ile yan yana peynirin üzerine diziniz.
- Bir sıkma torbası ile harcı, bir parmak kalınlığında hamurun bir ucuna (kare ise) ya da kısa kenarına (dikdörtgen ise) sıkıp muntazam bir şekilde sararak rulo yapınız.
- Ruloları içi yağlanmış tepsiye veya bir güvece koyup üzerlerine rende gravyer(yoksa kaşar peyniri) serpip orta hararetle fırında 10 dakika kadar pişiriniz. Piştikten sonra üzerine eritilmiş, kızarmış tereyağı ilave ediniz.
- İsteğe göre üzerine fırınlamadan önce mornay sos da konulabilir.
- Sıcak servis ediniz.

4.1.2.4. Lazanya



Resim 4.5: Lazanya

➤ Malzemeler

- Hamuru için
 - 300 gram un
 - 3 adet yumurta
 - 1 tatlı kaşığı rafine yağı (sıvı yağ)
 - ¼ limon suyu
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- **Bolonez sos için**
 - 400 gram kıyma
 - ½ adet doğranmış orta boy soğan
 - 1 adet küp kesilmiş orta boy havuç
 - ½ adet küp şeklinde kesilmiş orta boy kereviz
 - 2 yemek kaşığı domates püresi
 - ¼ su bardağı su
 - 4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
 - 1 adet defne yaprağı
- **Beşamel sos için**
 - 1 litre süt
 - 50 gram tereyağı
 - 1 çay bardağı un

➤ Yapılışı

- Hamur için gerekli malzemeleri yoğurup özlü bir hamur yapınız.
- Hamuru dört eşit parçaya bölüp yuvarlayınız.
- Hamurun üzerine nemli bir bez kapatıp hamuru 20 dakika dinlendiriniz.

- Hamuru önce merdane, sonra oklava ile bıçak sırtından ince, normal yufka kalınlığında açınız.
- Hamuru on beş santimetrelik muntazam parçalar hâlinde kesiniz.
- Bol miktarda kaynar tuzlu suya hamurları teker teker atıp on adedini bir defada, bir dakika boyunca haşlayıp kevgirle soğuk suya çıkarınız. Daha sonra susuz olarak yan yana bir kaba alınız.
- Dikdörtgen bir tepsinin içini yağlayıp içerisine bir sıra hamur döşeyiniz. Üzerine erimiş tereyağını dökünüz. Bu şekilde hamurları tepsinin içine yayarak döşeyiniz ve tereyağını ekleyiniz.
- Her üç kata isteğe göre bolonez ve beşamel sos da koyabilirsiniz.
- Son olarak kalan bolonez ve beşamel sos üste gelecek şekilde tepsiye yayınız.
- Orta ateşli fırında tepsinin üzerini parmesan ya da kaşar peyniri rendesi ile kaplayarak, yarım saat üzeri kızarıncaya kadar pişirip fırından alınız.
- Dilim dilim keserek servis ediniz.

4.1.3. Su Böreği



Resim 4.6: Su böreği

➤ Malzemeler

- **Hamur için**
 - 4-5 bardak un (550 gram)
 - 6 yumurta
 - 2-3 kaşık su
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- **Harcı için**
 - 350 gram beyaz peynir
 - 1 demet maydanoz

- Yufka arası için
 - 250 g tereyağı

➤ **Yapılışı**

- Unu yoğurma kabına koyunuz, unun ortasını açınız. Yumurtaları, tuzu ve suyu una katıp hamuru iyice yoğurunuz. Kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur hazırlayıp hamuru 10 eşit parçaya ayırınız.
- Parçaları yuvarlayınız, topak hâline getirip unlayınız ve nemli bir bezle örterek 30 dakika dinlendiriniz.
- Hamur dinlenirken içi hazırlayınız. Bir kapta peyniri iyice eziniz, ince ince kıyılmış maydanozu ve eğer sulandırmak gerekiyorsa bir kaşık sütü peynire katıp karıştırınız. İçini kıymalı yapacaksanız kıymayı kavurmalısınız.
- Bir topağı ayırınız. Topağın geri kalanını unlu bir zemin üzerinde, oklavayla, hazır yufkadan biraz daha kalınca, tepsinizin büyüklüğünde açınız (Bu malzeme için en az 35 cm çapında bir tepsi gerekir.). Ayırdığınız topağı tepside en az dört parmak daha geniş ve biraz daha ince açınız.
- Tepsiyi yağlayarak önce büyük yufkayı tepsiye seriniz. Diğer işlemler bitinceye kadar kurumaması için yufkanın üzerini nemli bir bezle örtünüz.
- Büyük boy bir tencerede tuzlu su kaynatınız ve hazırladığınız 9 adet yufkayı teker teker suya batırıp 1-2 dakika haşlayınız. Özen isteyen bu iş, böreğin en zor tarafıdır; ancak yufka usulca tutulursa yumurtalı olduğu için parçalanmaz.
- Haşlanmış yufkayı dikkatli bir şekilde sıcak sudan çıkarınız ve akar soğuk sudan geçirip temiz bir örtü üzerine seriniz. Yufkanın fazla suyunu temiz bir bezle kurulayınız (Akar sudan geçirmeniz zor ise büyük bir kaba soğuk su koyup yufkaları içine batırınız.).
- Tereyağını eritiniz. Tepsiye yaydığınız yufkayı iyice yağlayıp üstüne haşlanmış yufkayı seriniz. Bu işlemi ilk beş yufka için tekrarladıktan sonra hazırladığınız içi yerleştiriniz.
- Geri kalan 5 yufkayı da aynı şekilde haşlayıp üst üste seriniz. Yufkaların arasını iyice yağlayınız.
- En alttaki yufkanın fazlalıklarını üstte doğru kıvrınız. Böreğin üstünü iyice yağlayıp önceden ısıtılmış fırında 150 °C’de böreği ağır ağır pişiriniz.
- Börek altlı üstlü kızarıncaya böreği fırından alınız, biraz soğutup kesiniz ve ılık olarak servis ediniz.

4.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Haşlama yapılacak hamurlar için su, kaynar olmalıdır.

- Haşlama suyuna tuz ve 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilmelidir. Tuz ve sıvı yağ, hamurların yapışmasını önler.
- Kaynayan suya atılan hamurlar, su kaynayana kadar karıştırılmalı, kaynama başlayınca karıştırma işlemi bırakılmalıdır.
- Hamurların yapışmaması için hamurlar tahta kaşıkla karıştırılmalıdır.
- Haşlanan hamurlar süzülmesi ve soğuk sudan geçirilmelidir.
- Haşlama süresince tencerenin kapağı açık veya yarı aralık bırakılmalıdır. Kapak tamamen kapatılırsa su taşar.

4.3. Süsleme ve Servise Hazırlanması

- Yumurtalı hamurdan hazırlanan ürünler, sıcak olarak servis edilmelidir.
- Erişte servis tabağına dekoratif bir şekilde boşaltıp garnitürlenerek servis edilmelidir. İsteğe göre eriştinin üzerine peynir, ceviz, kıyma gibi besin maddeleri ilave edilmelidir.
- Sıcak suda haşlanan mantılar çukur tabağa konulmalıdır. Mantılar; üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberle kızarmış tereyağı dökülerek servis edilmelidir.
- Fırında pişirilen mantının üzerine ise servisten önce domates sosu ilave edilmeli, soston sonra da bir miktar sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilmelidir.
- Lazanya, su böreği vb. yiyeceklerin servisi dilimlenerek yapılmalıdır.

4.4. Saklanması

- Manti, hazırlandıktan sonra hemen pişirilip tüketileceği gibi daha sonra kullanılmak üzere de fırında kurutulmuş veya dondurucuda dondurularak saklanabilir.
- Erişte hamuru, kesildikten sonra havadar ve gölge bir yere, temiz bir örtü üzerine serilip kurutulmuş saklanmalıdır.

4.5. Örnek Ürünler Hazırlama

4.5.1. Fırında Tavuklu Boş Manti

➤ Malzemeler

- 500 gram un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- İrice bir tavukgöğsü
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızıbiber

➤ Yapılışı

- Un, yumurta, su ve tuzdan hamur yapınız.
- Hamuru yarım saat dinlendiriniz.
- Hamuru bezelere ayırıp 3-4 mm kalınlığında açınız. Hamuru kareler hâlinde kesiniz.
- Kesilen hamurları dört ucundan birleştirerek (içi boş mantı şekli) yağlanmış tepsiye diziniz.
- Tepsiye dizdiğiniz hamurları fırında kızartınız.
- Tavuk göğsünü haşlayınız. Tavuk göğsünü, piştikten sonra haşlama suyundan çıkarınız.
- Haşlama suyunu mantının üzerine dökünüz.
- Manti, suyu çektikten sonra tavukgöğsünü didikleyerek mantının üzerine serpiştiriniz.
- Mantının üzerine yoğurt sosu ve kırmızıbiberli yağı ilave ediniz.



Resim 4.7: Fırında tavuklu boş mantı

4.5.2. Tatar Böreği

➤ Malzemeler

- **Hamur için**
 - 500 gram un
 - 1 yumurta

- 1 tutam tuz
- Su
- **Harç için**
 - 250 gram kıyma
 - 1 orta boy soğan
 - 7 dal maydanoz
 - Tuz
 - Karabiber
- **Üzeri için**
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
 - 2 su bardağı yoğurt
 - 3 diş sarımsak

➤ **Yapılışı**

- Un, yumurta, su ve tuzdan hamur yapınız.
- Hamuru yarım saat dinlendiriniz.
- Dinlenen hamuru bezelere ayırıp 3-4 mm kalınlığında açınız. Açtığınız hamuru 4 cm'lik kareler hâlinde kesiniz.
- Kıyma, brunoise doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuzu karıştırıp yağ ilave ederek karışımı kavurunuz.
- Her bir karenin ortasına bu karışımdan koyunuz. Karelerin her birini “üçgen” şeklinde kapatınız.
- Börekleri tencerede bol kaynar tuzlu suda 20 dakika boyunca haşlayınız.
- Haşlanan börekleri delikli kepçe ile alıp tabaklara koyunuz.
- Böreklerin üzerine, iyice ezilmiş sarımsaklı yoğurdu döküp tereyağında yakılmış nane ve kırmızı pul biberi de gezdirerek börekleri servis ediniz.



Resim 4.8: Tatar böreği

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki yönergeyi takip ederek mantı hazırlayınız.

➤ **Hamuru için malzemeler**

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

➤ **Harcı için malzemeler**

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

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen kurallarına uyunuz.➤ Güvenlik tedbirlerini alınız.➤ Zamanı ve enerjiyi doğru kullanınız.➤ İş önlüğü, bone giyiniz.➤ Hamur ve temizlik bezlerinizi hazırlayınız.➤ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizleyiniz.➤ Kullanacağınız araçları gereçleri eksiksiz hazırlayınız.
➤ Yumurtalı hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Unu eleyiniz. Unun ortasını açarak bir çukur oluşturunuz. Tuzu una serpiniz.➤ Yumurtaları kırarak unun ortasına koyunuz.➤ Sıvı yağ ve 2-3 yemek kaşığı su ekleyerek yumurtaları karıştırınız.➤ Ortadan yanlara doğru, içine un alarak yumurtaların unla da karışmasını sağlayınız. Gerekirse azar azar su ekleyiniz.
➤ Gözenekler gidinceye kadar hamuru yoğurunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yoğurma işlemi sonrasında hamuru bıçakla kesip bakınız, hamurun içinde gözenekler varsa hamuru yoğurmaya devam ediniz.➤ Hamuru gözeneksiz hâle gelene kadar yoğurarak özleştiriniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru dinlendiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru dinlendirirken hamurun üzerine nemli, temiz bir bez örtünüz.
<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 hâlinde açınız. ➤ Açılan hamurları 2-3 cm'lik kareler hâlinde kesiniz. ➤ Hazırlanan içten karelerin ortasına koyarak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak kapatınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kıymalı içi, oda ısısında bekletmeyiniz. ➤ Kıymalı içi hazırladığınızda, kullanacağınız zamana kadar buzdolabında bekletiniz. ➤ İsterseniz bulunduğunuz yörenin mantı katlama şeklini de kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantıyı bol kaynar tuzlu suda haşlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantıları kaynar suda, suya sıvı yağ ilave ederek haşlayınız. ➤ Mantıları kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar kaynatınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yoğurt sosunu hazırlayınız. ➤ Domates sosunu hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yoğurda ezilmiş sarımsak, tuz, beyaz biber ilave ediniz. Yoğurdun ılık olması için biraz mantının haşlama suyundan yoğurda ilave edebilirsiniz. ➤ Domates sos yerine kızdırılmış tereyağında kırmızı pul biber de hazırlayabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantıyı yemek tabaklarına koyup üzerine ılıklaştırılmış sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş kırmızı pul biberli yağı gezdiriniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen kurallarını uyguladınız mı?		
2. İş ortamı hijyenini sağladınız mı?		
3. Güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
4. Zamanı ve enerjiyi doğru kullandınız mı?		
5. Gerekli araçları ve ölçülü gereçleri hazırlayıp kontrol ettiniz mi?		
6. Özleştirilerek yapılan yumurtalı hamuru hazırladınız mı?		
7. Ürün çeşidine uygun iç gereçlerinizi hazırladınız mı?		
8. Yumurtalı hamuru ürün çeşidine uygun olarak şekillendirdiniz mi?		
9. Ürün çeşidine uygun pişirme yöntemi seçtiniz mi?		
10. Ürün çeşidine uygun soslar hazırladınız mı?		
11. Hazırlanan ürünü porsiyonlanıp sosu ile servise hazır hâle getirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi yumurtalı hamur ile yapılan ürün çeşitlerinden biridir?
A) Yufka böreği
B) Puf böreği
C) Sigara böreği
D) Su böreği
2. Aşağıdakilerden hangisi lazanyada kullanılan soslardan biridir?
A) Hollandez sos
B) Bolonez sos
C) Mayonez sos
D) Velüte sos
3. Aşağıdakilerden hangisi yumurtalı hamurları pişirmede dikkat edilecek noktalardan biri değildir?
A) Haşlama yapılacak hamurlar için kaynar tuzlu su kullanılmalıdır.
B) Haşlanan hamurlar süzülmesi ve soğuk sudan geçirilmelidir.
C) Haşlama süresince tencerenin kapağı kapalı olmalıdır.
D) Haşlanan hamurların yapışmaması için haşlama suyuna sıvı yağ ilave edilmelidir.
4. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğru değildir?
A) Yumurtalı hamurdan hazırlanan ürünler soğuk olarak servis edilmelidir.
B) Lazanya, su böreği vb. gibi yiyecekler dilimlenerek servis edilmelidir.
C) Haşlanan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı pul biberli kızarmış tereyağı dökülerek mantılar servis edilmelidir.
D) Erişte hamuru kesildikten sonra eriştelere, havadar ve gölge bir yere temiz bir örtü üzerine serilip kurutulularak saklanmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda hamur, gözeneksiz hâle gelene kadar yoğrulmalıdır.
2. () Yumurtalı hamurlarda yumurta sayısı arttıkça tuz miktarı da artırılmalıdır.
3. () Börekler, servis kaplarına alındıktan sonra servis maşası yardımı ile böreklerin şekilleri bozulmadan servis edilir.
4. () Haşlama süresince tencerenin kapağı kapalı olmalıdır.
5. () Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur, nemli bir bez ile örtülerek dinlendirilmelidir.
6. () Hamur hep aynı yönde açılmalıdır.
7. () Haşlanan hamurların yapışmaması için haşlama suyuna sıvı yağ ilave edilmelidir.
8. () Mayalı hamurlar özleştirilerek hazırlanan hamur çeşitlerinden biridir.
9. () Çiğ börek yumurtalı hamur ile yapılan ürün çeşitlerinden biridir.
10. () Sarıyer böreği özleştirilerek hazırlanan yağlı hamurlardan biridir.
11. () Basit hamurdan hazırlanan ürünler pişirildikten sonra dinlendirilmeden servis edilir.
12. () Haşlanan hamurlar süzülmesi ve soğuk sudan geçirilmelidir.
13. () Basit hamurun hazırlanmasında un, yumurta, yağ, tuz, su kullanılmaktadır.
14. () Hamur açılırken çabuk hareket edilmelidir, yoksa hamur kurur ve açılmaz.
15. () Yumurtalı hamurdan hazırlanan ürünler soğuk olarak servis edilmelidir.
16. () Lazanyada hollandez kullanılır.
17. () Çiğ börek pişirilirken yağın kızgın olmasına dikkat edilmelidir.
18. () Lazanya, su böreği vb. ürünler dilimlenerek servis edilmelidir.
19. () Yumurtalı hamurlar, yoğurma işleminden hemen sonra dinlendirilmeden kullanılmalıdır.
20. () Yufka böreği, basit hamurdan yapılan ürün çeşitlerinden biridir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	B
4	A
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	C
4	D
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Yanlış
2	Doğru
3	Doğru
4	Yanlış
5	Doğru
6	Yanlış

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	C
4	A

MODÜL DEĞERLENDİRMENİN CEVAP ANAHTARI

1	Doğru
2	Yanlış
3	Doğru
4	Yanlış
5	Doğru
6	Yanlış
7	Doğru
8	Yanlış
9	Yanlış
10	Doğru
11	Yanlış
12	Doğru
13	Yanlış
14	Doğru
15	Yanlış
16	Yanlış
17	Doğru
18	Doğru
19	Yanlış
20	Doğru

KAYNAKÇA

- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, Yasemin ERSOY, Melek YAMAN, Leyla ÖZGEN, Suzan ŞEREN, Hüseyin GÜMÜŞ, **Yiyecek Üretimi 2**, Turan Ofset, İstanbul, 2002.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3**, Millî Eğitim Basımevi, Ankara, 2003.
- SAMANCI Özge, Sharon Croxford, **XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı**, Medyatik Yayınları, İstanbul, 2006.
- SOYSAL Sahrap, **Yemek Tarifleri 1- Bir Yemek Masalı**, Doğan Kitap Yayınevi, İstanbul, 2008.
- TÜLEK Filiz (Editör), **Mutfak Rehberi-Yemek Okulu**, Novamedya Yayıncılık, İstanbul, 2010.
- Williams Chuck (Editör), **Mutfak Sırları**, NTV Yayınları, İstanbul, 2011.
- YERASİMOS Marianna, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, Boyut Yayınevi, İstanbul, 2010.