

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

KADAYIF ÇEŞİTLERİ
8110RK185

Ankara, 2012

- 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. TEL KADAYIFTAN HAZIRLANAN TATLILAR.....	3
1.1. Türk Tatlı Kültüründe Kadayıfın Yeri ve Önemi	3
1.2. Kadayıf Çeşitleri	4
1.2.1. Tel Kadayıf.....	4
1.2.2. Tel Kadayıftan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri.....	6
1.3. Kadayıf Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	8
1.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	8
1.5. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar	8
1.6. Süslemede Kullanılan Gereçler.....	8
1.7. Servise Hazırlanması ve Saklanması	8
UYGULAMA FAALİYETİ	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	10
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	11
2. EKMEK KADAYIFI	11
2.1. Ekmek Kadayıfının Özelliği ve Çeşitleri	11
2.2. Ekmek Kadayıfını Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	13
2.3. Şurup Hazırlamada ve Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar.....	14
2.4. Servise Hazırlanması.....	14
UYGULAMA FAALİYETİ	15
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	18
3. YASSI KADAYIF	18
3.1. Yassı Kadayıfının Özelliği.....	18
3.2. Yassı Kadayıfı Hazırlamada ve Kızartılmasında Dikkat Edilecek Noktalar	21
3.3. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar	21
3.4. Süsleme ve Hazırlama.....	21
3.5. Saklanması	22
UYGULAMA FAALİYETİ	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	26
4. YÖRESEL KADAYIFLAR	26
4.1. Yöresel Kadayıf Tatlısı Çeşitleri ve Hazırlanması.....	26
4.1.1. Künefe (Hatay)	26
4.1.3. Burma Kadayıf (Diyarbakır).....	30
4.1.4. Kadayıf Dolması (Erzurum)	32
4.1.5. Taş Kadayıf (Antakya)	35
4.2. Kadayıf Çeşitlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	37
4.3. Süsleme ve Servise Hazırlama	37
4.4. Saklanması	37
UYGULAMA FAALİYETİ	38
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	40
MODÜL DEĞERLENDİRME	41

CEVAP ANAHTARLARI.....	42
KAYNAKÇA.....	43

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK185
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacı/Pastacılık-Aşçı/Mutfak
MODÜLÜN ADI	Kadayıf Çeşitleri
MODÜLÜN TANIMI	Kadayıf çeşitleri hakkında genel bilgilerin sunulduğu, kadayıf yapımına ilişkin becerilerin kazandırıldığı bir öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	Çeşitli kadayıf tatlılarını yapmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak/pastane ortamı sağlandığında tekniğine, ürünün özelliğine uygun olarak kadayıf tatlıları hazırlayabileceksiniz. Amaçlar <ol style="list-style-type: none">1. İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde tel kadayıf çeşitleri pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.2. İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde ekme kadayıfı pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.3. İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde yassı kadayıf pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.4. İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde yöresel kadayıf çeşitleri pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Mutfak/Pastane Donanım: Çalışma Tezgâhı, fırın, ocak, kaşık, su bardağı, ölçü kabı, terazi, tencere, yumurta fırçası, tepsiler, kastrol, kepçe,kevgir, kızartma tenceresi, çırpma teli, servis tabakları.
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 mutfağında kadayıflar çok önemli bir yere sahiptir. Türklerin unlu mamulleri sevdikleri, dolayısıyla her mutfağın malzeme açısından zengin olduğu, bu malzemelerden birinin de kadayıf ve baklava tepsileri olduğu bilinmektedir.

Bu modülde kadayıfın tarihini, hamurunun nasıl yapıldığını, çeşitlerini ve yapıışlarını öğrenecek, başlı başına bir meslek olan kadayıfçılıkla ilgili bazı yeterlilikler kazanacaksınız. Böylelikle dünyaca imrenilen Türk mutfağına ait çok önemli olan bu tatlıyı ilerde parçası olacağınız işletmelerde hazırlayacak, geliştirecek ve ülkemizin tanıtımına katkıda bulunacaksınız.

Birçok hamur tatlısı gibi oldukça zahmetli olan kadayıf tatlısı bu modülle daha eğlenceli bir uğraşıya dönüşecektir. Kadayıfın ülkemizde Mersin'den Hatay'a, Erzurum'dan Diyarbakır'a, Gaziantep'e kadar nasıl geniş bir coğrafyada yapıldığını göreceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde tel kadayıf çeşitleri pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternette ve çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan tel kadayıf çeşitlerini araştırınız.
- Tel kadayıftan hazırlanan tatlıların yapıları hakkında bilgi toplayınız.

1. TEL KADAYIFTAN HAZIRLANAN TATLILAR

1.1. Türk Tatlı Kültüründe Kadayıfın Yeri ve Önemi

Birçok hamur tatlısı gibi yapımı oldukça zahmetli olan kadayıf tatlısı kaymaklı, cevizli, fındıklı ve fıstıklı çeşitleri ile sunulur. Kadayıfın tarihi Selçuklular dönemine kadar uzanmaktadır. Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında aşhanelerde verilen yemekler listesinde kadayıfın da bulunduğu, ayrıca “Beray-ı Hassa” adındaki mutfak defterlerindeki kayıtlardan sultanların tercihleri arasında kadayıfın bulunduğu nakledilmektedir.

Kadayıf adı altında birçok değişik tatlı vardır. Bunlardan başlıca iki türü tel kadayıflar ile yassı kadayıflardır. Arapçada kadife kelimesinin çoğulu olarak kullanılan kadayıf günümüze kadar çeşitli kültürlerde işlenerek Türk tatlı çeşitlerinin vazgeçilmezlerinden biri olmuştur.

Kadayıflar Türk yemek kitaplarında baklavalarından daha geniş yer tutarlar. Melceü't Tabbahin'de (Yemek Kitabı) adı tel kadayıf, kadife, saray tel kadayıfı, beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, adi yassı kadayıf, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, Nuriye, ekmek kadayıfı, fodula kadayıfı adı altında on bir çeşit kadayıf sayılır ve bazılarının farklı yapım şekilleri de ayrıca anlatılır. Aşçıbaşı'ndaki (Yemek Kitabı) kadayıf tarifleri ise tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kaymaklı tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf ile ceviz ya da fındıklı sarma tel kadayıftır.

Bunların çoğu aslında bugünkü kadayıflara benzer, ancak kaymaklı kadayıfta gerçek lüle kaymak kullanılmış olması ilginçtir. Pek azında, üzerinde ceviz, fındık vb. kuruyemişlerin konmasının gerektiği belirtilir ki bu dikkat çekici bir noktadır. Yağsız kadayıfta ise gerçekten hiç yağ bulunmaz ve bu tatlı, süt, şeker ve kaymakla pişirilir. Fodula kadayıfı adı verilen tatlı da bildiğimiz günlük francala tipi ekmekten yapıldığı için günümüzde yapılmakta olan ev usulü ekmek tatlısının atası sayılabilir.

1.2. Kadayıf Çeşitleri

1.2.1. Tel Kadayıf

Tel kadayıf, tel kadayıf standardında (TS 10344, 1992) elenmiş buğday ununa içme suyu katılması ile hazırlanan akışkan hamurun tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilmesi ve gerektiğinde kızartılması suretiyle elde edilen bir yarı mamuldür şeklinde tanımlanmaktadır. Yarı mamul olan tel kadayıf kızartılmamış ve kızartılmış olmak üzere iki tipte piyasaya sunulmaktadır. Türkiye' nin yıllık kadayıf üretim ve tüketimine dair resmi bir kayda rastlanmamakla beraber son yıllarda ihracatının da başlanmasıyla üretim artmıştır. Daha küçük işletmelerde üretilen kadayıf, son zamanlarda artık büyük işletmelerde fabrikasyon olarak üretilmektedir.

Bilindiği gibi kadayıf yarı mamul bir gıda maddesidir. Türkiye' ye özgü olan kadayıf tatlısı için gerekli olan ham madde ise sadece un ve sudur. Mutfakta ise sadece kızartma işlemi ve kızarmış olan kadayıfa şerbet verme işlemi söz konusudur. Bu işlem sırasında tüketicinin veya yöresel damak zevkinin çeşidine göre kadayıfın içerisine giren ceviz, fındık, fıstık, süt ve pekmez gibi çeşitli gereçler de bulunur. Bu farklılıklardan ziyade taşıyıcı olarak kadayıfı elde etmek için en önemli ara madde olan un ve bunu elde edebilmek için de gerekli olan buğdayın özellikleri çok önemlidir.

Kadayıf yapımında kullanılacak unun protein miktarı düşük olmalıdır. Un yumuşak karakterli olmalıdır.



Resim 1.1: Kadayıf Makinesi

Kadayıf üretimi temel olarak aşağıdaki şekilde aktarılabilir.

Hamur makinesine, un miktarına göre su alınır. Makine çalıştırılarak un yavaş yavaş makineye dökülür. Su ile un karışımını en iyi şekilde sağlamak için hamur makinede bir süre döndürülür. İstenilen akıcılık sağlandıktan sonra hamur dinlendirme teknesine süzülerek alınır. Burada hava şartlarına bağlı olarak bir süre dinlendirilir.

Daha sonra hamur stil adı verilen ince delikli haznedan geçirilir ve döküm işlemi başlar. Döner tepsi alttan ısıtılarak kadayıf tepsisinin üzerine dökülür. Bir tur tamamlandığında tepsi üzerinde fırça yardımı ile kadayıf bandının üzerine atılır. Oradan bir işçi yardımıyla kadayıf eşit miktarlarda toplanır. Tel raflara atılarak içerisindeki buhar atılır. Kadayıf dinlendirildikten sonra tartım ve ambalajlama yapılarak üretim tamamlanmış olur.



1.2.2. Tel Kadayıftan Hazırlanan Tath Çeşitleri

Cevizli tel kadayıf

Gereçler

500 gram tel kadayıf
250 gram tereyağı
250 gram ceviz içi
Kaymak

Şerbeti İçin

3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları

Şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencerede kaynatın.
Limon suyunu ekleyip bir iki taşım daha kaynatın ve soğumaya bırakın.
Kadayıfı elinizle didikleyip tel tel ayırın.
Erittiğiniz tereyağından 3-4 çorba kaşığı alın ve fırın tepsisini yağlayın.
Geri kalan tereyağını tel kadayıfla karıştırın.
Kadayıfı ikiye ayırın. Yarısını yağlanmış fırın tepsisine yayın ve elinizle iyice bastırın.
Üzerine dövülmüş cevizi serpin.
Kalan kadayıfı cevizlerin üzerine döşeyin ve elinizle bastırın.
Tatlının üzerine ağırlık koyup, 10-15 dakika bekletin.
Önceden ısıtılmış 210 derece fırında 20 dakika pişirin..
Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin.
Tath şerbeti çektikten sonra dilediğiniz şekilde kesin.
Kaymakla birlikte servis yapın



Resim 1.2: Cevizli tel kadayıf

Kadayıflı Muhallebi

Gereçler

- 250 gram tel kadayıf
- 1 su bardağı ufalanmış tel kadayıf
- 1 litre süt
- 1,5 su bardağı şeker
- 125 gram pirinç unu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları

- 250 gram kadayıfı fırın tepsisine incecik yayın. Kızarana kadar pişirip soğuması için kenara alın.
- Daha sonra kadayıfı ufalayıp 2 çorba kaşığı toz şekerle karıştırınız.
- Sütten 1 su bardağı ayırarak sütü kaynatınız.
- Pirinç ununu soğuk sütte eziniz.
- Şekerle ve 1 su bardağı ufalanmış tel kadayıfla birlikte sıcak süte ekleyin ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
- Tereyağını ekleyip mikser ile çırpınız.
- Geniş bir kabı ıslatarak birkaç saat buzdolabında bekletin.
- Servis tabağına ters çıkararak üzerine kadayıflı şeker karışımını serpiniz.
- İki muhallebi katının arasına kadayıf serpiştirerek ta servis edilebilir.



Resim1.3: Kadayıflı muhallebi

Yine tel kadayıftan hazırlanan künefe, burma kadayıf ve kadayıf dolmasına öğrenme faaliyeti 4'te genişçe yer verilmiştir.

1.3. Kadayıf Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Kadayıflar fırında ya da yağda kızartılarak hazırlanabilirler. Kadayıf kızartılarak hazırlanacaksa yağın yakılmaması, kontrol edilmesi gerekir. Yağda kızartılacaksa kızgın yağa atılması gerekir. Fırında kızartılacaksa koyu renkte kızartmaya dikkat edilmelidir. Künefe gibi bazı türleri ocak üzerinde çevrilerek de kızartılabilir. Sıcak kadayıfa soğuk şurup verilerek tatlandırılmalıdır.

1.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

Pişmiş ve tatlandırılmış kadayıfın görüntüsü hangi çeşit hazırlandıysa ona uygun olmalıdır. Örneğin sütlü kadayıf düzgün dilimler hâlinde olmalı, kadayıf dolması da yumurta görünümünde olmalıdır. Kadayıf şurubunu tamamen çekmiş olmalı, çok kuru ya da yumuşak olmamalıdır. Hafif gevrek bir tatlılıkta olmalıdır. Kadayıf kahverengiye yakın renkte kızarmış bir görüntüye sahip olmalıdır. Yanık ya da pembe renkte olmamalıdır.

1.5. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar

Şurup kadayıf pişmeden önce hazırlanarak soğutulmalıdır. Kadayıf sıcak iken şurup soğuk hâlde kullanılmalıdır. Kadayıf şurup ile tatlandırıldıktan sonra şurubunu çekene kadar bekletilerek servis yapılmalıdır.

1.6. Süslemede Kullanılan Gereçler

Kadayıfların yanında en çok verilen süsleme malzemesi kaymaktır. Krema yerine krem şanti ile süsleme yapılabilir. Cevizler yarım taneler hâlinde, antep fıstığı, badem ve fındık da kıyılmış olarak üzerine serilmek suretiyle süslenebilir.

1.7. Servise Hazırlanması ve Saklanması

Diğer hamur tatlılarında olduğu gibi taze olarak kullanmaya dikkat edilmelidir. Ancak diğer hamur tatlılarına göre bekleme süresi biraz daha uzun olabilir. Örneğin önceden pişirilerek hazırlanmış künefe ısıtıldıktan sonra sıcak şurupla tatlandırılarak servis yapılır. Kadayıf dolması ve künefe kızartıldıktan sonra (şuruplandırmadan önce) soğutulmuş gıda kodeksine uygun poşetlerde dondurucuda saklanabilir. Buzdolabı ısısında bekleme süresi 10 gün civarındadır. Buzdolabından ya da derin dondurucudan çıkarılarak çözdürülen kadayıflar sıcak kıvamlı şurupla tatlandırılarak servise alınırlar. Ticari mutfaklarda ısıtmak amacıyla mikrodalga fırınlar kullanılıyorsa da şurubun ılık olmasında yarar vardır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Cevizli tel kadayıf hazırlayınız.

Gereçler

- 500 gram tel kadayıf
- 250 gram tereyağı
- 250 gram ceviz içi
- Kaymak

Şurubu için

- 3 su bardağı toz şeker
- 3,5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.➤ İşe başlamadan önce planlayınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Araçları çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştiriniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri çalışma tezgahına sırasıyla yerleştiriniz.
➤ Şerbetini hazırlayınız.	Şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencerede kaynatın. <ul style="list-style-type: none">➤ Limon suyu eklemeyi unutmayınız.➤ Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısınız.
➤ Tereyağını eritiniz.	➤ Tereyağını yakmadan benmari usulü eritiniz.
➤ Kadayıfı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kadayıfları elinizde didikleyip tel tel ayırınız.➤ 3-4 kaşık tereyağıyla tepsiyi yağlayıp gerisini kadayıfa yediriniz.
➤ Tepsiye kadayıfı döşeyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kadayıfı ikiye ayırınız.➤ Bir yarısını tepsiye iyice yayıp elinizle bastırınız.➤ Üzerine dövülmüş ceviz serpiniz.➤ Kadayıfın kalanını da tepsiye yayararak elinizle bastırınız.➤ Üzerine bir ağırlık koyup 10-15 dk. bekleyiniz.
➤ Tepsiyi fırına veriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına koyunuz.➤ 210 derece fırında 20 dakika pişiriniz.
➤ Kadayıfı tatlandırınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbet veriniz.➤ Şerbetini çekmesini bekleyiniz.
➤ Porsiyonlara bölerek servis ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ İstedığınız şekilde keserek porsiyonlayınız.➤ Kaymakla veya dondurmaya servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Tel kadayıf standardına göre kadayıf tanımı için aşağıda verilen ifadelerden hangisi **yanlıştır**?
 - A) Akışkan hamur tekniğine uygun hazırlanan bir tatlıdır.
 - B) Yapımında elenmiş buğday unu ve içme suyu kullanılır.
 - C) Bir yarı mamuldür.
 - D) Yapımında yumurta kullanılır.
2. Aşağıdakilerden hangisinde tel kadayıf üretim aşamaları doğru olarak sıralanmıştır?
 - A) Hammadde alımı - hamurun depolanması- hamurun istenilen kalınlıkta kesilmesi
 - B) Hamurun depolanması -tepsiye alımı ve kızartma
 - C) Hamurun kızartılması - şerbetin dökülmesi
 - D) Paketleme kurutma - hamurun depolanması
3. Kadayıfın tepsiye alınması ve ısıtılması aşamasında sıcaklık aşağıdaki şıklardan hangisinde doğru olarak verilmiştir?
 - A) 150 °C
 - B) 210 °C
 - C) 230 °C
 - D) 250 °C
4. Aşağıdakilerden hangisi pişen üründe aranan özelliklerden biridir?
 - A) Kahverengiye yakın kızarmış bir renkte olmalıdır.
 - B) Pişmiş kadayıf çok yumuşak olmalıdır.
 - C) Pişmiş kadayıf çok gevrek olmalıdır.
 - D) Pişmiş ürünün rengi yanık olmalıdır.
5. Aşağıdakilerden hangisi kadayıf süslemede kullanılan gereçlerden **biri değildir**?
 - A) Ceviz
 - B) Hindistan cevizi
 - C) Tarçın
 - D) Antep fıstığı

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

İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde ekmek kadayıfı çeşitlerini pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternette ve çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan ekmek kadayıfı çeşitlerini araştırınız.
- Kadayıf çeşitlerinden ekmek kadayıfının yapılışı hakkında bilgi toplayınız.

2. EKMEK KADAYIFI

2.1. Ekmek Kadayıfının Özelliği ve Çeşitleri

Ülkelerin mutfakları ve yemekleri onların kültürünü yansıtan temel öğeleri arasındadır. Tatlılar, yemeklerimizin ardından sohbetlerimize daha da bir tat katıp renk verir. Geleneksel tatlı olan ekmek kadayıfı yıllardır sofralarımızın en sık ve en lezzetli tatlısı unvanını taşımaya devam ediyor.

Sofralarımızın bu şık tatlısının tarihi Osmanlı dönemine kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun sefere çıktığı dönemlerde askerlere yemek pişirmek için özel hazırlıklar yapılır, büyük kazanlar ve aşçılarla birlikte sefere çıkılırdı. Zaferle sonuçlanan her seferin ardından askerlere kuru ekmeklerin üzerine şerbet dökülüp ikram edilirdi.

Zaman içerisinde bugünkü normlarına ulaşan ekmek kadayıfı Türk kültürünün ağız tadına uygun en nefis tatlılarından biridir.

Ekmek kadayıfı tatlısında kullanılacak kadayıf ekmeklerinin taze ve has undan yapılmış olması gerekir. Bundan başka kadayıfların içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımların bulunmaması, ince ve her tarafının eşit kalınlıkta olması gerekir.

Düğmeli kadayıfların içinde düğme şeklinde ki hamurlar ne su ne de şurup çekmeyeceği için katılıklarını sürdürürler.

Bayat ekmekler ıslatıldığında kırılarak dağılacakları gibi has undan yapılmamış olanlar da yeteri kadar büyümezler.

Bir tarafları kalın bir tarafları ince olan kadayıfların kalın taraflarındaki su kolayca buharlaşmayacağı için bu kısımlar, tatsız ve suluca, ince kısımlar da gereğinden fazla tatlı ve ağdalı olur.



Resim 2.1: Ekmek kadayıfı

Kaymaklı ekmek kadayıfı

Gereçler

Hamuru için

- 1 çift ekmek kadayıfı
- 400 gram kaymak

Şurubu için

- 1 litre su (4 su bardağı)
- 2 kg toz şeker (8 su bardağı)
- ¼ adet limonun suyu
- İsteğe göre karanfil

İşlem basamakları

- Ekmek kadayıflarının katını açarak ters çeviriniz, yüksek kenarlı bir tepsiye koyunuz.
- Ortalarından parçalanmaması için kadayıfların ortasını artı biçiminde 10 cm kadar kesiniz.
- Üzerini aşacak kadar kaynar su dökünüz.
- Kapağı kapalı şekilde 15-20 dakika bekletiniz. Bu sürede kadayıfın büyümesi ve kabarması sağlanır.
- Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerinde ıslanarak şişmesini sağlayınız.
- Üzerine küçük bir tepsi ile bastırarak fazla suyunu süzdürünüz.
- Kalan suyu da temiz bir bez ya da peçete ile üzerine bastırarak alınız.
- Şekerin 200 gramını ayırınız, kalanını suyla bir tencereye koyunuz.
- Limon suyu ve karanfilele bir taşım kaynatınız.
- Ayrılan şekeri başka bir tencerede eritiniz ve rengi değişinceye kadar karıştırınız. Bu işleme karamelizasyon denir.
- Şeker esmerleşince hazırlanan şurubu yavaş yavaş ekleyiniz. Bir taşım daha kaynatınız.
- Suyu alınan kadayıfın üzerine şurubu dökünüz.
- Ocağın altını kısarak kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için kenarlarda şurubu üzerinde gezdiriniz.
- Şurubun çekmesini ve koyulaşmasını sağlayınız.
- Pişen kadayıfları aynı büyüklükte bir tepsiye ters çeviriniz.
- Ilıncınca dilimleyerek kaymakla servis ediniz.



Resim 2.2: Kaymaklı ekmek kadayıfı

2.2. Ekmek Kadayıfını Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Özel ekmeğini hazır olarak satın alıp yaptığımız tatlı çeşitlerindedir. Ekmek kadayıfı daima taze kullanılmalıdır.

Ekmek kadayıfı katlıysa katı açılarak beyaz kısımlar üstte kalacak şekilde ters çevrilmelidir.

İslatma işlemi iyi yapılmış olmalı, kadayıfta kuru yer kalmamalıdır.

Kabartma işleminden sonra fazla suyu alınmalıdır. Kabartma işleminde kullanılan tepsi mutlaka ekmek kadayıfından büyük olmalıdır.

2.3. Şurup Hazırlamada ve Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar

Kadayıfın her yerinin eşit oranda şuruplanması için kenarlardaki şurup sürekli kadayıfın üstünde gezdirilmelidir. Şuruba katılacak karamelize şekerin yanmamasına dikkat edilmelidir aksi takdirde şurubun tadı kötüleşir.

Şurubunun iyi çekmesi sağlanmalıdır.

2.4. Servise Hazırlanması

Kadayıf hazırlandıktan sonra oda sıcaklığında bekletilir. Ilık hâle geldikten sonra ters çevrilerek başka tepsiye alınır.

Soğuyunca dilimlenerek servis tabağına konur. Üzerine ya da arasına kaymak konup servis edilir. Üzerine dondurma da konabilir.



Resim 2.3: Ekmek kadayıfı

2.1. Saklanması

Hemen tüketilmeyecekse buzdolabında bir kaç gün bekletilebilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kaymaklı ekmek kadayıfı hazırlayınız.

Gereçler

Hamuru için

- 1 çift ekmek kadayıfı
- 400 gram kaymak ya da dondurma

Şurubu için

- 1 litre su (4 su bardağı)
- 2 kg toz şeker (8 su bardağı)
- ¼ adet limonun suyu
- İsteğe göre karanfil

İşlem Basamakları	Öneriler
➤	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.➤ İşe başlamadan önce planlayınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tencere, fırın tepsisi, çorba kaşığı, kepece, servis tabağını tezgâha çalışma sırasına göre hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştiriniz.
➤ Ekmek kadayıflarını tepsiye koyunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kabartma işlemi yapılırken ve şerbetle pişerken kadayıf şişeceği için mutlaka yüksek kenarlı bir tepsi tercih edilmelidir.
➤ Kadayıfların ortasını kesiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ortalarından parçalanmaması için artı biçiminde 10 cm kadar kesiniz.
➤ Üzerini aşacak kadar kaynar su dökünüz ve bekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kapağı kapalı şekilde 15-20 dakika bekletiniz. Bu sürede kadayıfın büyümesi ve kabarması sağlanır.➤ Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerinde ıslanarak şişmesini sağlayınız.
➤ Tepside kalan fazla suyu alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Üzerine küçük bir tepsi ile bastırarak fazla suyunu süzdürünüz.➤ Kalan suyu da temiz bir bez ya da peçete ile üzerine bastırarak alınız.

➤ Şerbetini hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Şekerin 200 gramını ayırınız, kalanını suyla bir tencereye koyunuz.➤ Limon suyu ve karanfille bir taşım kaynatınız.➤ Ayrılan şekeri başka bir tencerede eritiniz ve rengi değişinceye kadar karıştırınız. Yani karamelize ediniz.➤ Şeker esmerleşince hazırlanan şurubu yavaş yavaş ekleyiniz. Bir taşım daha kaynatınız.
➤ Kadayıfın üzerine şerbeti dökünüz.	➤ Bir kepçe yardımıyla şerbeti kadayıfın üzerinde gezdirerek dökünüz.
➤ Kadayıfı pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ocağın altını kısarak kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için kenarlarda şurubu üzerinde gezdiriniz.➤ Şurubun çekmesini ve koyulaşmasını sağlayınız.
➤ Servis ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pişen kadayıfları aynı büyüklükte bir tepsiye ters çeviriniz.➤ Ilınınca dilimleyerek kaymakla ya da dondurma ile servis ediniz.➤

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Ekmek kadayının yapımında kullanılacak malzemelerin özellikleri aşağıdaki şıklardan hangisinde doğru olarak verilmiştir?
 - A) Hamurun içinde düğme büyüklüğünde parçalar olmalıdır.
 - B) Hamur ince ve her yönü eşit kalınlıkta olmalıdır.
 - C) Hamur kalın olmalıdır.
 - D) Kadayıf hamuru ekstra unlardan hazırlanmış olmalıdır.
2. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayını kabartmada kullanılacak tepsinin özelliğidir?
 - A) Tepsi ekmek kadayı ile aynı boyutta olmalıdır.
 - B) Tepsi ekmek kadayından daha küçük olmalıdır.
 - C) Tepsi ekmek kadayından daha büyük olmalıdır.
 - D) Hepsi
3. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayının arasına veya üzerine konulan gereçlerdendir?
 - A) Tarçın, file fındık
 - B) Kaymak, dondurma
 - C) Krem şanti, krema
 - D) Antep fıstığı, kaymak
4. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayının bekleme sıcaklığıdır?
 - A) - 4°C
 - B) + 4°C
 - C) 18-20°C
 - D) - 18°C
5. Aşağıdakilerden hangisi ekmek kadayının şurubu için kullanılan malzemelerden **biri değildir?**
 - A) Su
 - B) Şeker
 - C) Portakal
 - D) Limon

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

İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde yassı kadayıfı pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternette ve çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan yassı kadayıfları araştırınız.
- Kadayıf çeşitlerinden yassı kadayıfın yapılışı hakkında bilgi toplayınız.

3. YASSI KADAYIF

3.1. Yassı Kadayıfın Özelliği

Yassı kadayıf, kaybolmaya yüz tutmuş bir Osmanlı tatlısıdır. Saray mutfağının en sevilen tatlılarından biri olan yassı kadayıf saray mutfağından günümüze gelmiş, günümüzde kaymağın üzerine dövülmüş ceviz, Hindistan cevizi, tahin, ya da Antep fıstığı serpilerek servise hazırlanıyor.

Yassı kadayıf bayram günlerinde konuklara ikram edilen tatlılar arasında önemli bir yer tutar.

Sultan II. Selim' e çift katlı yassı kadayıf verildiği söylenir. Bu, Osmanlı padişahı tarafından çok beğenilen çift katlı yassı kadayıf bugünkü kadayıfın aynısıdır. Tek fark kaymak ve gül suyu iki kadayıfın arasına konur.

Yassı kadayıf, güney yörelerinde arap kadayıfı olarak da bilinir.



Resim 3.1: Yassı kadayıf

Yassı kadayıf

Gereçler;

- 6 Adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- ½ paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 6 çorba kaşığı un
- 1 bardak sıvı yağ
- Bir çimdik tuz

Şerbeti için

- 2 bardağı toz şeker
- 1/5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koyunuz. Üzerine suyu ve limon suyunu dökünüz ve kaynamaya bırakınız.
- Oval bir kaba 3 adet yumurta kırınız. Üzerine 1 bardak süt, yarım paket kabartma tozu, 4 çorba kaşığı toz şeker ve bir çimdik tuz ilave ediniz.
- Kabın içerisindeki tüm malzemeleri çırpınız.
- Üzerine unu ilave edip çırpmaya devam ediniz. Boza kıvamında, krep hamurundan biraz daha koyu bir hamur elde ediniz. 30 dakika civarı dinlendiriniz.
- Ocağa aldığınız teflon tavaya dinlendirdiğiniz hamurdan birer çorba kaşığı birbirine değmeyecek şekilde dökünüz.
- Hamurların altı beyaz kalacak şekilde fazla pişirmeden spatula yardımıyla çeviriniz.
- İki tarafını da çok fazla pişirmeden hamurları bir kaseye aktarınız.
- Bir tavaya 1 bardak sıvıyağ koyun ve kızdırınız.
- Bu sırada oval bir kaba 3 adet yumurta kırıp çırpınız.
- Kasedeki hamurların her iki yüzünü yumurtaya bulayıp kızdırdığınız yağa koyunuz ve hamurları kızartınız.
- Kızaran hamurları derin bir tepsiye diziniz.
- Dizdiğiniz hamurların üzerine önceden hazırlamış olduğunuz şerbeti kepçeyle gezdirerek dökünüz.
- Kaymak ya da çekilmiş ceviz ile servis ediniz (isteğe göre değişebilir.).



Resim 3.2: Yassı kadayıflar pişerken



Resim 3.3: Pişirilmiş yassı kadayıflar

Enderun yassı kadayıfı

Gereçler

- 4 adet yassı kadayıf
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı un
- Ayçiçek yağı
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 100 g kaymak
- 50 g antep fıstığı

İşlem basamakları

- Yufkacıdan hazır olarak aldığımız kadayıfların kenarlarını 1-2 cm genişlikte kesiniz.
- Sütü ılıtınız.
- Kadayıfları ılık süt içerisine atarak 2-3 dakika bekletiniz. Ara sıra alt üst ederek sütün çekmesini sağlayınız.
- Yumurtaları çırpınız.
- Diğer yandan 3 su bardağı su ve 2 su bardağı şeker ve 1 tatlı kaşığı limon suyunu tencereye koyup kısık ateşte 2 dakika kaynatınız.
- Bir tencereye yeteri kadar sıvı yağ koyup kızdırınız.
- Süt içerisinden kadayıfları çıkararak önce una, sonra yumurtaya bulayarak kızgın yağın içerisine atınız.
- Kadayıfların altını ve üstünü nar gibi kızartınız.
- Kızaran kadayıfları ılık şerbetin içerisine atınız.

- Kadayıfların yüzeye çıkmasını önlemek için üzerine ısıya dayanıklı bir tabak koyunuz.
- Şerbet kaynamaya başlayınca altını kısarak 15 dakika kaynatınız.
- Tencereyi ocaktan alarak soğumaya bırakınız.
- Soğuyan kadayıfları tencereden çıkararak kaymak ve fıstıkla servis ediniz.

3.2. Yassı Kadayıfı Hazırlamada ve Kızartılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Yassı kadayıfların kenarları 1 cm kalınlığında kesilmelidir. Yassı kadayıflar kızartıldıktan hemen sonra şerbet içine alınarak tencerede soğutulmalıdır.

Dikkat edilecek en önemli husus yukarıda bahsedildiği gibi kenarlarının kesilmesidir. Çünkü kadayıf bulamaç hâlindeyken kızgın bir yüzey üzerine dökülür. Pişme esnasında içinde dikey gözenekler oluşur ancak kenarları kabuk gibi kapanmıştır. Bu nedenle içine şerbet nüfuz edebilsin diye kenarları kesilir.

Kesme işleminden sonra yumurtaya bulanıp kızartılır. Fazla yağlarını kâğıt havluya aktardıktan sonra önceden hazırlanmış, soğumuş şerbetin içine konur.

3.3. Şuruplandırılmada Dikkat Edilecek Noktalar

Yassı kadayıfların şerbeti iyi çekmeleri önemlidir. Aksi hâlde kadayıflarda yoğun bir yağ tadı olur.

Şurubun özelliğine, miktarına göre kaynama süresi değişir. Eğer şeker üzerine ilave edilen su fazla olursa şurubun geç koyulaşmasına (Kıvama gelmesi) , az ilave edilen su ise şurubun kıvamının hemen ağdalaşarak kristalize olmasına (şekerlenmesi) sebep olur.

Şurubun kıvamı kullanılacak ürün özelliğine göre değişir. Baklava, hanım göbeği, lokma, tel kadayıf gibi tatlılarda kıvamlı şuruplar, baba tatlısı, ekme kadayıfı gibi tatlılarda kıvamsız şuruplar kullanılır.

Şurubun kıvamı son derece önemlidir. Şurup sulu olursa tatlının hamur olmasına neden olur. Kıvam koyu olursa bu defa da hazırlanan ürün şurubu çekmez ve sert olur.

Şurup kıvama gelmek üzere iken ilave edilen limon suyu sakkarozu, glikoz ve fruktoza ayırarak şurubun bekleme sırasında şekerlenmesini (kristalleşmesi) önler.

3.4. Süsleme ve Hazırlama

Şerbetini çeken yassı kadayıf bir tabağa alınır. İsteğe göre kaymak, çekilmiş ceviz, Antep fıstığı ile süslenerek servis edilir.



Resim 3.4: Yassı kadayıf

3.5. Saklanması

Yufkacılarda nadiren de olsa hazır olarak bulunabilir. Taze satılır ve nemlidir. Çabuk bozulabilir. Hazır satılanları derin dondurucuda saklanabilir. Ama makbul değildir.

Şerbeti verilen yassı kadayıflar serin ve rutubetsiz ortamda, özellikle buzdolabında saklanmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Yassı kadayıf hazırlayınız.

Gereçler

- 6 Adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- ½ paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 6 çorba kaşığı un
- 1 bardak sıvı yağ
- Bir çimdik tuz

Şerbeti İçin

- 2 bardağı toz şeker
- 1/5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.➤ İşe başlamadan önce planlayınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Tencere, çorba kaşığı, tava, çırpma kâsesi, çırpma teli, spatula, kepçe, servis tabağını tezgâha çalışma sırasına göre hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştiriniz.
➤ Şerbeti hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koyunuz. Üzerine suyu ve limon suyunu dökünüz ve kaynamaya bırakınız.➤ Kaynamaya başlayınca altını kısınız.

➤ Hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Oval bir kaba 3 adet yumurta kırınız.➤ Üzerine 1 bardak süt, yarım paket kabartma tozu, 4 çorba kaşığı toz şeker ve bir çimdik tuz ilave ediniz.➤ Kabın içerisindeki tüm malzemeleri çırpınız.➤ Üzerine unu ilave edip çırpmaya devam ediniz. Boza kıvamında, krep hamurundan biraz daha koyu bir hamur elde ediniz.➤ 30 dakika civarı dinlendiriniz.
➤ Hamurları pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ocağa aldığınız teflon tavaya dinlendirdiğiniz hamurda birer çorba kaşığı birbirine değmeyecek şekilde dökünüz.➤ Hamurların altı beyaz kalacak şekilde fazla pişirmeden spatula yardımıyla çeviriniz.➤ İki tarafını da çok fazla pişirmeden hamurları bir kâseye aktarınız.
➤ Pişen hamurları kızartınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bir tavaya 1 bardak sıvıyağ koyun ve kızdırınız.➤ Bu sırada oval bir kaba 3 adet yumurta kırıp çırpınız.➤ Kasedeki hamurların her iki yüzünü yumurtaya bulayıp kızdırdığınız yağa koyunuz ve hamurları kızartınız.➤ Kızaran hamurları derin bir tepsiye diziniz.
➤ Tatlıyı şuruplandırınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dizdiğiniz hamurların üzerine önceden hazırlamış olduğunuz şerbeti kepçeyle gezdirerek dökünüz.
➤ Servis ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kaymak ya da çekilmiş ceviz ile servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi yassı kadayıfın güney yörelerindeki diğer adıdır?
 - A) Taş kadayıf
 - B) Antakya kadayıfı
 - C) Cüsmüllatif
 - D) Arap kadayıfı
2. Yassı kadayıfın kenarları kaç cm kalınlığında kesilmelidir?
 - A) 5 cm
 - B) 1 cm
 - C) 3 cm
 - D) 4 cm
3. Yassı kadayıfın şurubuna kristalleşmeyi önlemek için aşağıdakilerden hangisi eklenir?
 - A) Mısır şurubu
 - B) Limon suyu
 - C) Portakal suyu
 - D) Glikoz şurubu
4. Yassı kadayıfın saklanması ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?
 - A) Kadayıf serin ortamda saklanmalıdır.
 - B) Kadayıf rutubetsiz ortamda saklanmalıdır.
 - C) Kadayıf oda sıcaklığında saklanmalıdır.
 - D) kadayıf buzdolabında saklanabilir.

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

İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde yöresel kadayıf çeşitlerini pişirip servise hazır hâle getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- İnternette ve çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan yöresel kadayıf çeşitlerini araştırınız.
- Yöresel kadayıf çeşitlerinden künefe, taş kadayıf, burma kadayıf ve kadayıf dolmasının yapılışı hakkında bilgi toplayınız.

4. YÖRESEL KADAYIFLAR

4.1. Yöresel Kadayıf Tatlısı Çeşitleri ve Hazırlanması

4.1.1. Künefe (Hatay)

Bazı kaynaklarda Hatay'ın, bazı kaynaklarda Mersin'in olduğu ileri sürülür. Bu illerimizin vazgeçilmez tatlılarından biri olan künefe aslında bir Arap tatlısıdır.

Cumhuriyetimizin kurulmasına giden yolda Osmanlı'nın yollamış olduğu askerlerin bir kısmı da Yemen'e gitmiştir. Savaştan dönen bazı askerlerimiz Beyrut'ta da bulunur. Daha sonra yurda dönen askerlerimiz öğrenmiş olduğu bu tatlıyı gittikleri şehirde yapmaya başlarlar. Mersin'e 1930'lu yılların sonuna doğru künefe gelmişken Hatay'a 1940'larda gelmiştir.

Künefe, tel kadayıf ve peynirden yapılan ve sıcak olarak servis edilen Doğu Akdeniz yöresine ait bir tatlı çeşididir. Anavatanı Hatay olarak kabul görse de farklı şekillerde Mersin, Adana, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin' de yapılır.

Künefe, pişirme tekniği babadan oğula geçme suretiyle yapılan bir tatlı çeşididir. Genellikle evin erkeği tarafından pişirilir. Tel kadayıfın hazırlanması, yağın eritilmesi, tepsinin hazırlanması evin hanımı ya da genç kızı tarafından yapılır.

Künefenin birden fazla çeşidi olmasına rağmen genel yapılış yöntemi aynıdır. İki katman kadayıf arasına tuzsuz bir peynir koyularak hafifçe pişirilir ve üzerine çok koyulaşmamış şurup katılır.

Yapılışındaki değişiklikler başlıca kadayıfın ve peynirin türünden kaynaklanır. Direkt tel kadayıf kullanılabilirdiği gibi irmikle toklaştırılmış kadayıf ta kullanılabilir. Peynir olarak da Hatay peyniri, lor peyniri, Antep peyniri gibi çiğ süte daha yakın taze peynirler kullanılır. Bu peynirleri hem elde etmesi hem de yıkayıp taze tutmak zor olabileceği için kolaylaştırılmış tariflerde dil peynirine de rastlanır.

Hatay peyniri şöyle yapılır: Yağı alınmamış, tam yağlı ve hiçbir katkı maddesi içermeyen inek sütü, 40-65 dereceye kadar ısıtılır. Ilık hâle gelinceye kadar bekletilir. (Ortalama 25-30 derece) Ilık hâle gelen süte peynir mayası katılıp fiçi, kazan, tekne gibi kalıplarda dinlenmeye bırakılır. Peynir, suyunun iyice süzülmesi için bezlere sarılıp bekletilir. Peynir suyunun iyice süzülmesi önemlidir. Künefe yapımında peynirin, iyice sünmesi için günlük olarak tüketilmesi gerekmektedir. Ancak derin dondurucuda saklanarak muhafaza edilebilir.



Resim 4.1: Künefe peyniri

Mersin künefesinden farklı olarak Hatay künefesi istenilen porsiyon sayılarına göre çeşitli büyüklüklerdeki özel tepsilere kısık ateş üzerinde döndürülerek pişirilir. Daha sonra maharetli bir şekilde ters çevrilerek diğer tarafının da aynı şekilde pişmesi sağlanır. Ateşten alındıktan sonra üzerine şerbeti ve fıstığı eklenip sıcak olarak servis yapılır.

Künefe sıcak ya da ılık olarak servis edilir. Bu sıcaklığın geldiği ortamlar ise değişiklik gösterir. Örneğin Mersin’de yapılan künefe büyük tepside pişirilir ve servis için ateşin üzerinde dönen bir mekanizma bulunan börekçi ocaklarına alınır. Servis zamanında dikdörtgen ya da üçgen şekilde kesilip tabaklara alınır. Bu tür künefenin sıcaklığı piştikten sonra sıcak tutulmasından gelir, sıcaktan çok ılığa yakındır.

Başka bir hazırlama yöntemi ise kadayıfı ve peyniri önceden küçük yassı sahanlara hazırlayıp servis zamanında pişirmektir. Bu tür künefe önceden az pişirilip şurubu dökülmüş olabilir veya tümünden pişmemiş olarak tutulabilir. Sipariş geldiğinde fırına sürülen çoktan porsiyonlanmış künefe kabıyla beraber servis edilir. Bu tür künefenin sıcaklığı yeni pişmesinden dolayıdır.

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO), tarihi çok eskilere dayanan bir lezzet olan künefenin Türk Patent Enstitüsü’ne 2008 yılında başvurarak “Antakya Künefesi” olarak tescilini almıştır. Künefe ayrıca Hatay’dan şoklanmış olarak yurt içi ve yurt dışına gönderilmektedir.

Künefede temel ölçü, 1 kg kadayıfa 750 g peynir, 300 g tereyağı ve 1 kg şerbettir.



Resim 4.2: Sahanda hazırlanmış künefe

Künefe

Gereçler

- 500 g tel kadayıf
- 350 g peynir (dil peyniri)
- 150 g tereyağı
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Kadayıfları elinizle didikleyerek ayırıp parçalayınız.
- Tereyağını eritip uygun büyüklükte bir tepside kadayıfa iyice bulayınız, yediriniz.
- Kadayıfı ikiye ayırıp bir yarısını tepsiye ya da küçük sahana yayınız.
- Peyniri rendeleyerek ya da küçük parçalara ayırarak kadayıfın üzerine yayınız.
- Peynirin üzerine de kalan kadayıfları iyice bastırarak yayınız.
- Bir taraftan da su, şeker ve limon suyu ile şurubu hazırlayınız.
- Tepsiyi kısık ateşe koyup pişirmeye başlayın. Arada spatula ile kadayıfın altını kontrol edip kızarmış ise ters yüz edip diğer tarafını da kızartınız.
- Bu işlemi her iki taraf da kıvamında kızarıncaya kadar tekrar ettiriniz.
- Künefe kızardıktan sonra biraz bekleyip sıcak şerbeti üzerine dökünüz.



Resim 4.3: Kadayıfa yağı yedirme



Resim 4.4: Peynir yayma işlemi



Resim 4.5: Kızartma işlemi



Resim 4.6: Kızarmış künefe



Resim 4.7: Tepside hazırlanmış servise hazır künefe

4.1.3. Burma Kadayıf (Diyarbakır)

Burma kadayıf ilk Diyarbakır'da Bingöllü bir ustanın kadayıfçı dükkânında satılmaya başlanmıştır. İşleri yoğunlaşınca Diyarbakır'a iş aramaya gelen Bingöllülere öğretmiştir. Burma kadayıfı öğrenen Bingöllü ustaların kendi dükkanlarını açmaları ile herkes tarafından bilinen ve beğenilen bir tatlı olmuştur.



Resim 4.8: Burma kadayif

Burma kadayif

Gereçler

- 1 kg tel kadayif
- 300 g tereyağı
- 1 su bardağı ayçiçeği yağı
- 250 g ceviz ya da yeşil fistic

Şurubu için

- 5 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyunu kaynatarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlayıp soğumaya bırakınız.
- Kadayıfları iki ucundan tutularak tezgâh üzerinde uzatınız.
- İç koyunuz ve burarak ucuna getiriniz.
- Baş kısmından döndürerek tekerlek şekli veriniz.
- Kadayıfların tamamını bu şekilde hazırlayarak tepsiye ortadan başlamak suretiyle sıralayınız.
- Tereyağını benmari usulü eriterek sıvı yağla birlikte tepsi üzerinde gezdiriniz.
- Tepsiyi ocağa koyunuz ve altını kızartınız.
- Altı kızarıncı fazla yağı süzdürüp aynı ebatlarda bir tepsi yardımıyla ters çeviriniz.
- Diğer tarafının kızarması için tekrar ocak üzerine koyunuz.
- İki taraf kızarıncı önceden hazırladığınız soğuk şurubu üzerinde gezdiriniz.



Resim 4.9: Tepside burma kadayıf

4.1.4. Kadayıf Dolması (Erzurum)

Avuç içi büyüklüğündeki tek kadayıfın içine dövülmüş ceviz konulup sarılır, dolma şekli verilir, sonra yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılır, şerbetlenerek hazır hâle getirilen tatlı çeşididir.

Kadayıf dolması Erzurum'un çok özel ve otantik bir tatlısıdır. Erzurum'da kadayıf denince akla ilk olarak ramazan ayı gelmektedir. Kadayıf dolmasız bir iftar düşünülemez. Ramazan ayı boyunca hemen hemen her iftarın tatlısı kadayıf dolmasıdır.

Yapımı oldukça emek isteyen kadayıf dolmasının ünü beğenilen tadıyla tüm yurttan yayılmıştır.

Erzurum kadayıf dolmasının lezzetini, kullanılan malzemenin kalitesi ve özellikle de kullanılan tel kadayıfın yapısı etkilemektedir. Kullanılan tel kadayıfların ne çok ince ne de çok kalın olması gerekmektedir.

Erzurum Ticaret Borsası 2010 yılında Türk Patent Enstitüsü Başkanlığına müracaat ederek kadayıf dolmasının tescilini almıştır.

Kadayıf dolması

Gereçler

- 500 g tel kadayıf
- 250 g ceviz içi
- 10 adet yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ

Şurubu için

- 5 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Tencereye su ve şekerini koyarak ocağa koyunuz.
- Kaynamaya başlayan şuruba limon suyu ekleyip 25 dakika daha kaynatınız.
- Kadayıfları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırınız.
- Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz koyup kenarlarını kapatarak sıkı bir şekilde sarınız.
- Diğer taraftan kızartma tavaına yeterince yağ koyup kızdırınız.
- Çukur bir kaptan yumurtaları iyice çırpıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartınız.
- Kızaran dolmaları tavadan alıp soğumuş şurubun içine atınız.
- Dolmaları birkaç dakika şurubun içinde tutup şurubu iyice çektiğinden emin olunca çıkartınız.
- Yarım taneler hâlinde ceviz, Antep fıstığı, badem veya kıyılmış fındıkla servis ediniz.



Resim 4.10: Kadayıf dolması sarma işlemi



Resim 4.11: Sarılmış kadayıf dolmaları



Resim 4.12: Kadayıf dolması kızartma işlemi

4.1.5. Taş Kadayıf (Antakya)

Antakya yöresine ait bir tatlıdır. Gerçek taş kadayıfın içine ağız (kolostrum- ilk süt) konulur. Ağız bulmak zor olacağı için yerine kaymak da kullanılabilir.



Resim 4.13: Servise hazır taş kadayıf

Taş kadayıf

Gereçler

- 1 kg yassı kadayıf
- 750 g ağız ya da kaymak
- 100 g iri dövülmüş ceviz ya da fıstık

Şerbeti için

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

İşlem basamakları

- Kadayıfların düz kısmı içte kalmak üzere birer çorba kaşığı ağız koyarak kapatınız.
- Kapatmış olduğunuz kadayıfları çukur bir kaba diziniz.
- Bir tencerede şekerle suyu kaynatıp, limon suyunu da ekleyerek kıvamlı bir şurup hazırlayınız.
- Şurup soğuduktan sonra kadayıfların üzerinde gezdiriniz.
- Üzerine ceviz ya da fıstık serperek servis ediniz.



Resim 4.14: Servise hazır taş kadayıf

4.2. Kadayıf Çeşitlerini Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Her kadayıf çeşidi kendi özelliğine uygun olarak pişirilmelidir. Künefe porsiyon hâlinde sunulacaksa mutlaka servisten önce pişirilmelidir. Arasına konacak peynir tepside ya da sahandan bir parmak kadar içeriye konmalıdır çünkü dışa doğru taşan peynir pişirme esnasında yanar, hoş gitmeyen görüntü ve koku meydana getirir.

Künefe ve burma kadayıf mutlaka ocak üzerinde kısık ateşte çevirerek pişirilmelidir. Fırında pişirilirse içindeki peynir kaynarken kadayıf tellerini üste iter ve kalıp şeklinde künefe elde edilemeyeceği için keserken dağılır.

Kadayıf dolması yaparken yağ kızmışsa yağın altı kısılmalıdır. Kadayıf kızgın yağda kalmamalıdır. Yumurtaya bulanmış kadayıf elle sıkılmamalıdır aksi takdirde yumurta kadayıfın içine kadar nüfuz eder.

4.3. Süsleme ve Servise Hazırlama

Yöresel kadayıflar genellikle ceviz ile servis edilir. Künefeye en yakışan ise Antep fıstığıdır.

4.4. Saklanması

Kadayıf dolması buzdolabı ısısında 10 gün bekletilebilir. Kızartıldıktan sonra şurup verilmeden soğutulup gıda kodeksine uygun poşetlere konularak derin dondurucuda saklanabilir.

Künefe de şerbetlenmeden önce soğutularak derin dondurucuda muhafaza edilebilir. Ama en makbulü kadayıf tatlılarını taze olarak tüketmektir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kadayıf dolması hazırlayınız.

Gereçler

- 500 g tel kadayıf
- 250 g ceviz içi
- 10 adet yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ

Şurubu için

- 5 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz➤ İşe başlamadan önce planlayınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Tencere, çorba kaşığı, kızartma tenceresi, çırpma kâsesi, çırpma teli, spatula, servis tabağını tezgâha çalışma sırasına göre hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştiriniz.
➤ Şerbeti hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koyunuz. Üzerine suyu ve limon suyu dökünüz ve kaynamaya bırakınız.➤ Kaynamaya başlayınca altını kısınız.➤ 25 dakika civarında kaynatınız.
➤ Kadayıf dolmalarını hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kadayıfları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırınız.➤ Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz koyup kenarlarını kapatarak sıkı bir şekilde sarınız.

➤ Hazırlanan kadayıf dolmalarını çırpılmış yumurtaya bulayarak kızartınız.	➤ Kızartma tavaına yeterince yağ koyup kızdırın. ➤ çukur bir kapta yumurtaları iyice ırtıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartınız.
➤ Kadayıf dolmalarını tatlandırınız.	➤ Dolmaları birkaç dakika şurubun içinde tutup şurubu iyice çektiğinden emin olunca çıkartınız.
➤ Servis ediniz.	➤ Yarım taneler hâlinde ceviz, Antep fıstığı, badem ve ya kıyılmış fındıkla servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kadayıf dolması aşağıdaki illerimizden hangisine ait bir üründür?
 - A) Antakya
 - B) Antalya
 - C) Erzurum
 - D) Bingöl
2. Burma kadayıf ve künefenin pişirilmesine ilişkin aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Ocak üzerinde ve kısık ateşte pişirilmelidir.
 - B) Ocak üzerinde ve yüksek ateşte pişirilmelidir.
 - C) Fırında ve yüksek ısıda pişirilmelidir.
 - D) Fırında ve düşük ısıda pişirilmelidir.
3. Aşağıdakilerden hangisi taş kadayıfın üzerine serpilir?
 - A) Badem
 - B) Fındık
 - C) Ceviz
 - D) Kuş üzümü
4. Aşağıdakilerden hangisi künefe peyniri olarak kullanılmaz?
 - A) Lor peyniri
 - B) Hatay peyniri
 - C) Antep peyniri
 - D) Mozzarella peyniri
5. Gerçek taş kadayıfın içerisine konulan gereç aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Dondurma
 - B) Ceviz
 - C) Peynir
 - D) Ağz

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

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
Kişisel Hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı?		
Araç Gereç Seçimi		
4. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
5. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
İşlem Basamakları		
6. Şerbeti hazırladınız mı?		
7. Tereyağını erittiniz mi?		
8. Kadayıfları tel tel didikleyip yağı yedirdiniz mi?		
9. Yarısını tepsiye yayıp ceviz serptiniz mi?		
10. Kalan yarısını da tepsiye serip iyice bastırdınız mı?		
11. Fırına verip iyice kızarttınız mı?		
12. Kadayıfı tatlandırdınız mı?		
Ürünü Değerlendirme		
13. Kadayıfın pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
14. Kadayıfın görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
15. Kadayıfın rengi istenilen nitelikte mi?		
16. Kadayıfın tadı istenilen nitelikte mi?		
17. Kadayıfı uygun koşullarda sakladınız mı?		
Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

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	D
2	A
3	B
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	B
4	B
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	B
4	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	A
3	C
4	D
5	D

KAYNAKÇA

- PEKAK Ramazan, Bir Ticari Deęirmende Kadayıflık Un Üretiminin Optimizasyonu Üzerine Bir Çalışma, Yüksek Lisans Tezi, Konya, 2006.
- **Tatlı Yapım Teknikleri Modülü**, Ankara, 2006.
- TÜRKAN Cemal, **Yemek Repertuarı**, Bolu, 2011.
- CILIZOęLU ERYILMAZ Leman, **Türk Mutfağından Seçme Yemekler**, 2010.
- **<http://tr.wikipedia.org>**
- **www.hatay.gov.tr**