

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**KOLAY HAMUR İŞLERİ  
541GI0001**

**Ankara, 2011**

- 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. KEK YAPIMI .....	3
1.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması .....	3
1.2. Keklerin Sınıflandırılması .....	3
1.3. Kek Hazırlamada Dikkat Edilecek Kurallar .....	5
1.4. Başarısız Kekte Görülen Özellikler ve Nedenleri .....	5
1.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler .....	6
1.6. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması .....	6
1.7. Keklerin Servise Hazırlanması .....	10
UYGULAMA FAALİYETİ-1 .....	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	14
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	15
2. BASİT KURABİYELER .....	15
2.1. Kurabiyenin Tanımı ve Pastacılıktaki Önemi .....	15
2.2. Kurabiye Hazırlamada ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar .....	16
2.3. Örnek Ürün Çalışmaları .....	16
2.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler .....	19
UYGULAMA FAALİYETİ-1 .....	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	23
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	24
3. HAZIR YUFKA BÖREKLERİ .....	24
3.1. Börek Sosları .....	24
3.2. Börek Harçları ve Hazırlanmaları .....	25
3.3. Börek Çeşitleri ve Hazırlanmaları .....	25
3.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar .....	29
3.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler .....	29
3.6. Böreklerin Servisi ve Saklanması .....	30
UYGULAMA FAALİYETİ-1 .....	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	34
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 .....	35
4. POĞAÇA YAPMA .....	35
4.1. Poğaçaya Hamurunun ve İç Harcının Hazırlanması .....	35
4.2. Pişen Üründe Aranılan Özellikler .....	39
4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar .....	39
4.4. Poğaçaların Servisi ve Saklanması .....	39
UYGULAMA FAALİYETİ-1 .....	41
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	44
ÖĞRENME FAALİYETİ-5 .....	45
5.1. Hazır Ürünlerle Yapılan Tatlı Çeşitleri ve Özellikleri .....	45
5.2. Şurubun Hazırlanması .....	47
5.3. Örnek Ürün Hazırlanması- Üründe Aranılan Özellikler- Servisi ve Saklanması .....	47
UYGULAMA FAALİYETİ-1 .....	55
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	58
ÖĞRENME FAALİYETİ-6 .....	59

---

6. PİZZA.....	59
6.1. Pizzada Kullanılan Soslar ve Hazırlanması .....	60
6.2. Kolay Pizza Hamurunun Hazırlanması.....	62
6.3. Pizza Harcının Hazırlanması ve Kullanılması .....	62
6.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	64
6.5. Pişen Üründe Aranacak Özellikler .....	64
6.6. Pizzaların Servisi ve Saklanması .....	64
6.7. Örnek Ürün .....	65
UYGULAMA FAALİYETİ-1 .....	66
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	69
CEVAP ANAHTARLARI.....	70
KAYNAKÇA .....	72

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>541GI0001</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Pastacılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Kolay Hamur İşleri</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Öğrenciye bu modül ile, yeterliliği kazandıran materyaldir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	Ön koşulu yoktur.
<b>YETERLİK</b>	Besin öğelerinin kaynaklarını seçmek
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<p><b>Genel Amaç</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler, basit kurabiyeler, hazır yufkadan çeşitli börekler, poğaç, pizza ve hazır ürünlerle tatlılar yapabileceksiniz.</p> <p><b>Amaçlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Çırpılarak yapılan hamur tekniğine uygun olarak istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler yapabileceksiniz.</li><li>2. Tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurdan, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler yapabileceksiniz.</li><li>3. Kolay hamur işlerinden tekniğine uygun olarak istenilen pişkinlik, görünüş ve lezzette hazır yufkadan çeşitli börekler yapabileceksiniz.</li><li>4. Tekniğine uygun olarak kolay hamur işlerinden istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaç yapabileceksiniz.</li><li>5. Tekniğine uygun olarak istenilen tat, lezzet ve görünüşte kolay hamurdan pizzalar yapabileceksiniz.</li><li>6. Mutfak ortamında istenilen lezzet ve görünüşte hazır ürünlerle tatlılar yapabileceksiniz.</li></ol>

<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<p><b>Ortam:</b> Tepegöz, yazı tahtası, tahta kalemi, internet ortamı, sınıf, atölye, ev vb. öğrencinin kendi kendine veya grupla çalışacağı ortamlar</p> <p><b>Donanım:</b>Televizyon, VCD, DVD, tepegöz, projeksiyon ve bilgisayar donanımları</p>
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	<p>Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.</p> <p>Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.</p>

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı ile yeni tanışan öğrencilerimizin sektör faaliyetlerinden örnekler sunulduğu kolay hamur işleri modülünde farklı konularda teorik ve uygulamalı açıklamalar yer almıştır.

Pastacılığın başlangıcında yer alan basit kekler, ekmeğin üzerine sürülen tatlılarla başlayan serüvenini günümüzde çok geniş ürün yelpazesine taşıyarak büyük bir sektör ürünü hâline gelmiştir.

Bu modülde basit kekler ve sunum şekillerini öğrenerek çeşitli kekler hazırlayabileceksiniz.

Kurabiyeler evlerimizden tanışık olduğumuz lezzet küpleridir. Farklı lezzetleriyle ikram sofralarımızın başında yer alır.

Son yıllarda butik pastacılığın gelişmesiyle kişiye özel tasarımları, kutlama günleri için hediye kurabiye paketleri, çocuk kurabiyeleri ve daha farklı ürün sunuş teknikleriyle önemli bir yere sahiptir.

Sizler de kurabiye hazırlama tekniklerini öğrenerek farklı tasarımlar yapabilirsiniz.

Börekler Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Yaşam koşullarının değişmesiyle birlikte hazır yufka kullanımına olan talep artmıştır. Hazır yufkalar kullanarak kısa sürede çeşitli börekler hazırlayabileceksiniz.

Poğaçalar mayalı hamur kullanarak hazırlanan kahvaltı saatlerinde tüketilen yiyeceklerdendir. Mayalı ya da mayasız hamurlar kullanarak siz de poğaçalar hazırlayabileceksiniz.

Hazır ürün tatlıları geleneksel mutfagımızda yer aldığı kadar günümüz modern mutfagında da kullanılmaktadır. Modülde her iki gupta yer alan tatlılardan örneklere yer verilmiştir. Hazır ürünlerin özelliklerine göre siz de lezzetli tatlılar hazırlayabileceksiniz.

Başarılı ve güzel tasarımlara imza atmanız dileğiyle!





# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında tekniğine göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünümde kekler hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde satışa sunulan kek çeşitlerini araştırınız.
- Keklerin servise sunum şekillerini araştırınız
- Keklerde kullanılan malzemeleri öğrenerek besin değerini hesaplayınız.

## 1. KEK YAPIMI

### 1.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması

Pastacılığın tarihini incelendiğinde temelini keklerin oluşturduğu ve başlangıcının antik çağlara dayandığı görülür. İlk yapılan kekler balla yapılan ekmeklere benzer özellikteydi. Fırında pişirme tekniklerini geliştiren ilk medeniyetin ise Antik Mısırlılar olduğu belirtilmektedir. 13.yy.da kek “CAKE” sözcüğü İngilizler tarafından kullanılmaya başlandı. Günümüzde de kullanılan modern keklerin Avrupa’da 17.yy.da pişirilmeye başlandığı belirtilmektedir. Fırınlamanın gelişimi, rafine yiyeceklerin üretimi (şeker gibi), kalıpların geliştirilmesi, pastacılığın gelişiminin de temelini oluşturmuştur.

Günümüzde de kekler çok sevilen, hazırlanması kolay ve pratik yiyeceklerdendir. Ana malzemesi yumurta un ve şekerden oluşur. İçine çeşitli meyveler, kuruyemişler, hoş koku vericiler, süt, yoğurt, kabartıcılar, yumuşatıcılar kullanılarak çeşitlendirilir. Kremalar, meyve sosları ve sebze soslarıyla tuzlu ve tatlı çeşitleri hazırlanarak misafirlerin beğenisine sunulur.

### 1.2. Keklerin Sınıflandırılması

Kekler kabarma özelliklerine göre 3 grupta toplanır:

- **Angel kek:** Yumurta akının hava ile kabartılması ile hazırlanır. Sünger ve şifon kekler çok hafif ve nazik dokulara sahiptir. Bu gruptaki kekler çok kabardığı için yüksek kenarlı kalıplarda pişirilir.

- **Pound kek:** Bileşimindeki tüm malzemeler 1 pound ağırlığında kullanılmasıyla hazırlanır. Margarin çırpılarak kabartılır, şeker eklenip kabartılır, yumurtalar eklenip bileşim köpüklenir. Sertçe köpük oluşuncaya kadar çırpılır. Bileşime ne kadar hava katılırsa o kadar kabarır. Un eklenip tepelerde 165–180 derecede pişirilir. Dokuları diğer keklerden farklı bir yapıya sahiptir.
- **Yağlı kekler:** Kimyevi kabartma tozu ile kabarır. Keklerin kabarması kabartma tozlarının kimyasal faaliyetleri sonucunda hamur içinde küçük karbondioksit kabarcıklarının oluşması ile gerçekleşmektedir. Kabarma ile kekte hafifleme, gözenekli bir yapıya sahip olma ve lezzet artışı gibi özellikler görülür.

Yağlı kekler hazırlanırken önce margarin çırpılarak köpürtülür.

Şeker eklenir çırpılır. Yumurta eklenir çırpılır. Süt ile birlikte un karışımı eklenir hafif karıştırılır ( Kabartma tozu unun içine eklenir. ) .Özel kalıplarda 180–190 derecede pişirilir. Diğer keklerden daha sık dokuya sahiptir. Keklerde yağ oranı arttıkça kabarma düzeyi azalır.

Kekler ayrıca farklı kategorilerde de sınıflandırılır:

Sınıflandırma Kriteri	Örnek Ürün	Özellikler
1. Yağ kullanımı ve yağ miktarına göre		
a. Köpük tipi kekler	Pandispanya(sponge kek angel food cake)	Yağ Yok
b. Çok kaba kek	Chiffon kek	Yağ oranı düşük
c. Sulu hamur kekleri	Beyaz, sarı, meyveli, Pound kek ve cup kekler	Yağ oranı yüksek
2. Yağ tipi		
a. Normal kekler	Normal hidrojene yağ ile yapılan kekler	Normal hidrojene yağ
b. Yüksek absorpsiyonlu kekler	Yüzey aktif madde içeren hidrojene yağ ile yapılan kekler	Yüzey aktif madde hidrojene yağ ile yapılan kekler
3. Yumurta kullanımı		
a. Sarı kekler	Pandispanya, çikolatalı kek,	Tüm yumurta
b. Beyaz kekler	Angel food kek	Yumurta akı

### 1.3. Kek Hazırlamada Dikkat Edilecek Kurallar

- Kek kalıpları fırça yardımıyla çok düzgün yağlanıp unlanır. Kek için çember kalıp kullanılacaksa taban kısmına yağlı kâğıt konur.
- Fırın ısısı 180°C ye ayarlanmalı ve önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Yumurtalar taze ve oda ısısında olmalıdır. Bayat ve soğuk yumurta kekin kabarmasını olumsuz etkiler.
- Un elenmiş olmalıdır. Bu işlem undaki topaklaşmanın önlenmesi, rutubetin kuruması ve havalanan unun daha rahat karışım sağlaması için gereklidir.
- Kabartma tozu ve vanilya una elenerek eklenir.
- Kullanılacak yumurta tenceresi, mikser ve kaşıklar çok temiz ve kuru olmalıdır. Islak, yağlı ve unlu ortam yumurtanın kabarmasını önler.
- Yumurta ve şeker kıvama gelinceye kadar çırpılır. Un ve diğer malzemeler tahta kaşık yardımıyla kısa süre karıştırılır. Aksi takdirde kabarmış olan karışım söner ve gluten kompleksi oluşturarak kek hamurunun elastiki bir kıvama dönüşmesine sebep olur.
- Hazırlanan kek hamuru kalıba boşaltılıp bekletilmeden fırına konmalıdır.
- Kek fırına konduktan sonra 25 dakika kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde soğuk hava kekin üzerinde basınç yaparak çökmesine neden olur. Keklerin pişme süresi ortalama 40- 45 dakikadır.
- Kekin piştiğini kontrol etmek için kürdan veya sivri uçlu bıçak kullanılır. Bıçak veya kürdan üzerinde hamur parçaları yoksa kekin iç kısmı pişmiştir.
- Kek fırından alındıktan 10 dakika sonra kenar kısımlarından bıçak yardımıyla kalıptan çıkarılarak tel ızgara üzerine konur. Izgara kek hamurunun nemlenmeden soğumasını sağlar.

### 1.4. Başarısız Kekte Görülen Özellikler ve Nedenleri

- **Kekin orta kısmının çökmesi:** Keklerin fırında pişerken veya piştikten sonra görülen olumsuz sonuçlarındandır. Nedenleri ise şöyle sıralanabilir:
  - Üründe gerekenden fazla miktarda kabartma tozu kullanılması,
  - Un miktarına göre tereyağı ve şeker miktarının fazla olması,
  - Kekin soğuk fırına konması,
  - Kekin içi pişmeden fırından çıkarılmasıdır.
- **Meyveli keklerde meyvelerin dipte toplanması:** Kuru meyveli keklerde kullanılan meyvelerin kekin içinde homojen dağılması gerekir. Meyvelerin kekin tabanında toplanmasının nedenleri:
  - Fazla yumuşak bir karışım
  - Islak meyveler kullanılması
  - Meyvenin içinde kalan şurup
  - Havalanmayı sağlayan gereç miktarının fazla kullanılması
  - Kek pişmeden fırının kapağının açılması olarak sıralanabilir.

- **Kekin üzerindeki çatlamaalar:** Kabartma tozu kullanılmayan keklerde istenmeyen bir durumdur. Nedenleri;
  - Fırındaki buharın eksikliği,
  - Kalıbın iyi bir şekilde yağlanıp ve unlanmaması,
  - Kek pişmeden fırın kapağının açılmasıdır.
- **Kuru ve çabuk bayatlayan kekler:** Keklerin satış reyonlarında raf ömrünün kısa olması ürün kalitesini çabuk yitirmesi gibi sonuçlar satış oranını azaltır. Pastane ürünlerinin tazeliğini koruması istenen özelliklerin başında yer alır.
  - Kekin soğuk fırına konması ve pişme süresinin uzaması,
  - Şeker ve tereyağının iyi karıştırılmaması,
  - Kekte kullanılan kuru malzemelerin fazlalığı bu duruma neden olabilir.
- **Kekin içinde homojen olmayan hava boşlukları:**
  - Kekin fazla sıcak fırına konması,
  - Kabartma tozunun fazla kullanılması,
  - Un ilavesinden sonra hamurun fazla karıştırılması bu duruma neden olabilir.
- **Kabarmamış sıkışık kekler:**
  - Tereyağın fazlalığı,
  - Un ilâvesinden sonra hamurun fazla karıştırılması,
  - İlâve edilen sıvının fazlalığı,
  - Fırında az pişirme veya düşük ısıda pişirme bu duruma neden olabilir.

## 1.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Düz yüzeyli olmalı,
- Yumuşak dokulu olmalı,
- Sponge keklerde süngerimsi bir yapı olması,
- Hoş kokulu ve lezzetli olmalı,
- Homojen bir karışımı olmalı (Tüm gereçlerin iyi karışmış olması)
- Kekin iç dokusu muntazam olmalı ve büyük hava boşluğu olmamalıdır.

## 1.6. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması

### Sade Kek

#### Ölçüler

- 6 adet yumurta
- 150 g toz şeker
- 180 g un
- ½ paket Vanilya
- ½ limon kabuğu rendesi

- 50 g tereyağı

### İşlem Basamakları

- Kek kalıbı yağlanıp unlanır.
- Tereyağı eritilir.
- Un ve vanilya elenir.
- Limon kabuğu rendelenir.
- Yumurtalar yumurta tenceresine kırılarak hazırlanır.
- Üzerine şeker eklenip mikser ile yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpılır.
- Limon kabuğu rendesi eklenir.
- Un, vanilya karışımı eklenip tahta spatülle un tamamen kayboluncaya kadar karıştırılır.
- Ilık tereyağı eklenip karıştırılır.
- Kalıbın  $\frac{3}{4}$  'üne kadar doldurulur.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40-45 dakika kapağı açılmadan pişirilir.
- Fırından çıkarılmadan önce pişmesi kontrol edilir.
- Kekler fırından alındıktan 10 dakika sonra kalıbın kenarlarından keskin bir bıçak yardımıyla tel ızgara üzerine çıkarılır.



Sade Kek

Resim 1.1: Sade kek

### Havuçlu Kek

#### Ölçüler

- 3 yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 kahve fincanı süt

- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 3 adet orta boy havuç
- 2 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı tarçın

### İşlem Basamakları

- Muffin kalıpları yağlanıp unlanır.
- Un, kabartma tozu, tarçın ve vanilya elenir.
- Ceviz iri parçalara kıyılır.
- Havuçların kabukları soyulup rendelenir.
- Yumurtalar yumurta tenceresine kırılır.
- Üzerine şeker eklenip mikser ile koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpılır.
- Süt, yoğurt, sıvı yağ, ceviz içi ve havuç eklenip karıştırılır.
- Un, vanilya, kabartma tozu ve tarçın karışımı eklenip karıştırılır.
- Kalıplara doldurulur.
- 170-180 dereceli önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Fırından çıkarıldıktan 10 dakika sonra kalıplardan çıkarılır.



Resim 1.2 :Peynirli kek ve vanilya soslu kek



Resim 1.3: Havuçlu kek

### Üzümlü kek

#### Ölçüler

- 4 yumurta
- 1.1/2 su bardağı toz şeker
- 1 paket krema
- 2 su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 su bardağı kuru üzüm
- ½ su bardağı kırık çikolata
- ½ su bardağı fındık kırığı
- 2 yemek kaşığı un (meyveleri unlamak için)
- 1 su bardağı file fındık (keki kalıbına yapıştırmak için)

### İşlem Basamakları

- Kek kalıbı yağlanır ve file fındıkla kaplanır.
- Üzümler yıkanıp kurulanır.
- Çikolata ve üzümler unlanır.
- Yumurta ve şeker çırpılıp koyulaşıp kabarması sağlanır.
- Krema eklenir.
- Elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenir.
- Fındık çikolata ve üzümler eklenip karıştırılır.
- Kalıba doldurulup önceden 180 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirilir.
- Kontrol edilerek fırından alınır.
- 10 dakika sonra kalıptan tel ızgara üzerine çıkarılır.
- Dilimlenerek servise sunulur.



Resim 1.4:Üzümlü Kek

### Kakaolu kek

#### Ölçüler

- 3 yumurta
- 1+1/2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağından iki parmak eksik sıvıyağ
- 1+1/2 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 kabartma tozu
- 1/2 su bardağı kakao
- Süslemek için antep fıstığı

### İşlem Basamakları

- Kek kalıbı yağlanıp unlanır.
- Unun içine kakao ve kabartma tozu eklenip elenir.
- Yumurtalar yumurta tenceresine kırılarak hazırlanır.

- Üzerine şeker eklenip mikser ile yumurtalar koyulaşp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpılır.
- Sıvıyağ ve süt eklenip karıştırılır.
- Unlu karışım eklenip tahta spatülle karıştırılır.
- Kalıba boşaltılıp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirilir.
- Fırından çıkarılmadan önce pişmesi kontrol edilir.
- Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır.
- Üzeri çeşitli soslar ve yeşil fıstıkla süslenerek servise sunulur.



**Resim1.5: Kakaolu kek**

## **1.7. Keklerin Servise Hazırlanması**

- Kekler çeşitli mevsim meyveleri, meyve sosları, kuruyemişler, şekerlemeler ve drajeler vb. kullanılarak tabağa yerleştirilir.
- Kup kekler ise birer porsiyonluk olarak üzeri dekore edilip servise sunulur.
- Yuvarlak keklerin üzeri kek şablonları kullanılarak pudra şekeri ve kakao elenerek süslenip servise sunulur.



## UYGULAMA FAALİYETİ-1

Sade kek hazırlayınız.

- 6 yumurta
- 150g şeker
- 180 g un
- ½ paket vanilya
- 50 g tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ İş giysilerinizi giyiniz.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kaseleri, bıçakları, tepsileri, yumurta tenceresini, mixeri, rendeleriçırpma telini, kek kalıbını, pasta örtülük ızgarasını, tezgâha sıralayınız.</li><li>➤ Kek kalıbını yağlayıp unlayınız.</li></ul>
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçleri tezgâha kullanım sırasına göre yerleştiriniz.</li><li>➤ Un ve vanilyayı eleyerek hazırlayınız.</li><li>➤ Yumurtaları ayrı bir kaseye teker teker kırarak tazelik kontrolü yapınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kek hamurunu hazırlayınız.</li><li>➤ Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.</li><li>➤ Şekeri ekleyiniz.</li><li>➤ Ilık yumurtalar koyulaşp 3 katı kabarıncaya kadar çırpınız.</li><li>➤ Limon kabuğu rendesini ekleyiniz. Un ve vanilya ekleyiniz. Ilık tereyağını ekleyiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çırpılan gereçlerin tam olarak karıştığından emin olunuz.</li><li>➤ Hamuru kalıbın ¾' üne doldurunuz.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kek hamurunu pişiriniz.</li><li>➤ Önceden 180°C de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.</li><li>➤ Fırından alınmadan önce sivri bir bıçak ya da kürdan batırarak tamamen pişip pişmediği kontrol ediniz.</li><li>➤ Fırından alınız.</li><li>➤ Fırından çıkardıktan sonra iyice soğuyana kadar bekleterek ızgara üzerine alınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlanan hamuru bekletmeden fırına veriniz.</li><li>➤ Hamur hazırlanmadan önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat ediniz.</li><li>➤ Hamurun pişip pişmediğini kontrol etmek için kürdan batırabilirsiniz.</li><li>➤ Fırının kapağını 20-25 dakika açmayınız.</li><li>➤ Kek soğumadan dilimlemeyiniz.</li></ul>
--	---

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına ( X ) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>Kişisel hijyen</b>		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
<b>Araç gereç seçimi</b>		
1. Araçlarınızı doğru seçip hazırladınız mı?		
2. Gereçlerinizi doğru seçip hazırladınız mı?		
<b>İşlem basamakları</b>		
1. Ürüne uygun malzemeleri ölçülü olarak hazırladınız mı?		
2. Kek hamurunu işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
3. Hamuru kalıba düzgün bir şekilde doldurdunuzmu?		
4. Fırınınızı uygun ısıda önceden hazırladınız mı?		
5. Ürününüzü uygun sürede istenen özellikte pişirdiniz mi?		
6. Ürünüze uygun süsleme gereçlerini hazırlayarak kullandınız mı?		
7. Ürününüzü uygun şekilde servise hazırladınız mı?		
<b>Ürünü değerlendirme</b>		
1. Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
2. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
3. Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
4. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
<b>Temiz ve düzenli çalıştınız mı ?</b>		

## 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 okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki ifadelerden hangisi kekler için uygun fırın ısısı kaç derece olmalıdır?  
A) 140-150  
B) 150-160  
C) 170-180  
D) 190-200
2. Aşağıdakilerden hangisi kekin kabarmama nedeni değildir?  
A) Bayat ve soğuk yumurta kullanılması  
B) Un eklendikten sonra çırpılması  
C) Fırın kapağının ilk 10 dakikada açılması  
D) Oda ısısında yumurta kullanılması
3. Aşağıdaki şıklardan hangisi keklerin pişme süresidir?  
A) 30 dakika  
B) 35 dakika  
C) 40 dakika  
D) 50 dakika
4. Aşağıdakilerden hangisi fazla kabartma tozu kullanılması sonucu oluşur?  
A) Kekin orta kısmında çökme  
B) Kekin iyi kabarması  
C) Kekin kuru olması  
D) Kekin renginin sarı olması
5. Aşağıdakilerden hangisi üzümlü kekte meyvenin dibe çökmesini önler?  
A) Üzümlerin yıkanıp, kurutulup, unlanıp hamura eklenmesi  
B) zümleri yıkanıp hamura eklenmesi  
C) Üzüm eklendikten sonra hamurun karıştırılması  
D) Üzümlerin unla birlikte hamura eklenmesi

## 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

Kurabiye temel hamurunu kullanarak basit kurabiyeler hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Kurabiye hamuru çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki pastanelerde satışa sunulan kurabiye çeşitlerinin özelliklerini öğrenerek sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.
- Basit kurabiye hamuruna çeşitli kuruyemişler eklenerek hazırlanan kurabiye çeşitlerini araştırınız.

## 2. BASİT KURABİYELER

### 2.1. Kurabiye'nin Tanımı ve Pastacılıktaki Önemi

Kurabiye: Un, yağ, badem, fıstık vb. ile yapılan, şekerli küçük çörek anlamına gelir. Pastacılık sektöründe ürün yelpazesinin önemli kısmını oluşturur.

Yağ oranı oldukça yüksek olan kurabiyeler piştiğinde gevrek ve ağızda dağılan lezzetli ürünlere dönüşür.

Kurabiyelerde nem oranının düşük olması nedeniyle raf ömürleri uzundur. Kurabiye hamurlarında katı ve sıvı yağ birlikte kullanılabilirdiği gibi genellikle katı yağ tercih edilir. Katı yağlar unla birlikte özel mikser yardımıyla çalıştırılıp diğer malzemeler sonradan eklenerek homojen bir hamur hâline getirilir. Kurabiyelerin bir kısmında kabartma tozu kullanılırken bir kısmında kullanılmaz. Özelliklerine göre yumurta, yoğurt ,süt, kurutulmuş meyveler, kremalar, pudingler, tatlı ve tuzlu soslar vb. kullanılarak farklı lezzet kıvam ve görünümde kurabiyeler hazırlanabilir.

Günümüzde pastacılık sektöründeki rekabet nedeniyle kişiye özel tasarım yapan, butik kurabiye çalışması yapan firmalar rağbet görmektedir. Özel günler için tasarlanan şeker hamurlu, fotoğraflı, resimli kurabiyeler çocuklar için tercih edilen ürünler arasındadır. Ayrıca hediye olarak hazırlanmış butik kurabiyeler de sipariş üzerine yapılmaktadır.

## 2.2. Kurabiye Hazırlamada ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce elenmelidir. Yağın, un içinde homojen hâle getirilmesi gerekir. İyi kalite yağ kullanılmalıdır. Hamur fazla yoğurulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda hamur sertleşir, istenilen şekilde kabarmaz ve pişen ürün gevrek olmaz. Hamurun dinlendirilmesine dikkat edilmelidir. Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir. Kurabiye hamurları yağlı kağıt konmuş tepside aralıklı yerleştirilerek pişirilmelidir. Fırın ısısı ürüne göre ayarlanmalı ve önceden ısıtılmalıdır. Ürünler açık pembe veya beyaz renkte pişirilmeli ve piştikten sonra fırın ısısında bırakılmamalıdır.

## 2.3. Örnek Ürün Çalışmaları

### Un Kurabiyesi

#### Ölçüler

- 500 g un
- 250 g Pudra şekeri
- 250 g Alba yağı

#### İşlem Basamakları

- Yağ ile pudra şekeri beyazlaşmaya kadar yoğrulur.
- Un azar azar ilave edilip homojen bir karışım oluşması sağlanır.
- İstenilen şekil verilip yağlı kağıt yayılmış tepsiye aralıklı yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış 110 derecelik fırında beyaz rente pişirilir.
- Fırından çıkarılıp üzerine vanilya eklenmiş pudra şekeri elenip servise sunulur.

### Üzümlü Kurabiye

#### Ölçüler

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket margarin
- Alabildiği kadar un
- 1/2 paket vanilya

#### İşlem Basamakları

- Üzümler yıkanıp kurulanır.
- Hamur kabına yumurta, margarin, toz şeker, üzüm konup karıştırılır.

- Üzerine un ile birlikte kabartma tozu ve vanilya karışımı eklenip hamur hazırlanır.
- 10 dakika dinlendirilir.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp şekillendirilir.
- Yağlı kağıt yayılmış tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış 170 - 180 derecelik fırında pişirilir.

### **Cevizli Kurabiye**

#### **Ölçüler**

- 250 g margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 2 kahve fincanı pudra şekeri
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- Aldığı kadar un

#### **Üzeri için:**

- 100g ceviz içi
- 1 yumurta akı

#### **İşlem Basamakları**

- Margarin rendelenir veya bıçakla kıyılır.
- Üzerine pudra şekeri, nişasta, yumurta sarısı, kabartma tozu, sıvı yağ eklenip karıştırılır.
- Un eklenip yoğrulur.
- 10-15 dakika dinlendirilir.
- Cevizden biraz büyük parça hamur alınıp şekillendirilir.
- Bir tarafı yumurta akı ve cevize batırılıp tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir.
- 170 – 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

### **Koko star kurabiye**

#### **Ölçüler**

- 1 kahve fincanı kakao
- 1 yumurta ve 1 yumurta sarısı
- 250 gam margarin
- 2 kahve fincanı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

- 1 su bardağı hindistan cevizi
- 2 çay bardağı pudra şekeri
- 1 yumurtanın akı

#### Üzeri için:

- 1 paket benmari usulü eritilmiş bitter çikolata
- 2 tatlı kaşığı süt

#### İşlem Basamakları

- Hamur yoğurma kabına yumurta, margarin konup yağ ve yumurta ezilerek karıştırılır.
- Kakao, pudra şekeri, vanilya elenerek eklenip karıştırılır. Elenmiş un yavaş yavaş ilave edilerek bir hamur elde edilir.
- İçin hazırlanması: Hindistan cevizi, pudra şekeri, yumurtanın akı karıştırılarak iç hazırlanır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılan parçalar avuç içinde inceltilip ortasına iç harçtan konur ve kapatılıp yuvarlanır.
- Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilip 180 derecelik fırında üzerleri hafif çatlayana kadar pişirilir.
- Piştikten sonra soğuyan kurabiyelerin üzeri eritilmiş çikolata ile süslenir. Üzerine yeşil fıstık serpilir.
- Çikolata “beinmarie”de süt eklenerek eritilir. Sıcakken kullanılır.



Resim 2.1: Koko star kurabiye

#### Bademli tuzlu kurabiye

#### Ölçüler

- 250 g un
- 120 g oda ısısında tereyağ
- 1 kahve fincanı toz badem
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 adet yumurta



- 1 yemek kaşığı soğuk su
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

#### Üzeri için:

- 100 g kabuksuz badem
- 1 adet yumurta sarısı

#### İşlem Basamakları

- Fırını 165 dereceye ayarlanır.
- Elenmiş unun ortası açılıp içine yumurta, tereyağı, toz badem soğuk su ve 1 çay kaşığı kabartma tozu ve tuz eklenip karıştırıp fazla yoğurmadan yumuşak bir hamur hazırlanır.
- Hamur 10 dakika dinlendirilir.
- Hamur merdaneyle 1 cm kalınlığında açılıp bisküvi kalıplarıyla kesilir.
- Yağlı kağıt serilmiş tepsiye kurabiyeleri aralıklı olarak yerleştirilir.
- Üzerine yumurta sarısı sürülüp birer badem koyup hafifçe bastırılır.
- Fırında 25-30 dk. üzerleri kızarana dek pişirilir.
- Soğuduktan sonra servise sunulur.



Resim 2.2: Bademli kurabiye

## 2.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Kıyılarak yapılan hamurlarla yapılan ürünler gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.
- Ürünün özelliğine göre renk beyaz veya ekmek kabuğu renginde olmalıdır.
- İç kısmı hamur olmamalıdır.
- Ürün özelliğine uygun şekilde ve yayılmamış olmalıdır.

## UYGULAMA FAALİYETİ-1

Üzümlü kurabiye hazırlayınız.

### Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket margarin
- Alabildiği kadar un

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İşlem basamaklarına uygun hareket ediniz.</li><li>➤ Dikkatli olunuz.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun çalışınız.</li><li>➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.</li></ul>
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Üzümlü kurabiye hamurunuzu hazırlamada temel olan araçları uygun şekilde hazırlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.</li><li>➤ Üzümleri yıkayıp kurulaştırınız.</li><li>➤ Bir kaseye ununuzu eleyiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Üzümlü kurabiye için uygun gereçlerinizi seçiniz.</li><li>➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak eksiksiz hazırlayınız.</li><li>➤ Yağınızı hazırlayınız. Önceden yağı oda ısısında bekletirseniz işleminiz daha kolay olacaktır.</li><li>➤ Ununuzu birkaç kez eleyiniz. Unun birkaç kez elenmesi ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.</li></ul>
➤ Hamur kabına yumurta , margarin, üzüm ve toz şeker ekleyip karıştırınız. Unla birlikte kabartma tozu ve vanilya ekleyip hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hamurunuzu fazla yoğurmamaya özen gösteriniz.</li></ul>
➤ Hamurunuzu 10 dakika dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hamurun üzerini streçle kapatınız.</li><li>➤ Çalıştığınız ortamın serin olmasına dikkat ediniz.</li></ul>

➤ Hamurdan 2 ceviz büyüklüğünde parçalar alıp şekil veriniz.	➤ Hamuru şekillendirirken yağının çıkmamasına özen gösteriniz. ➤ Aksi hâlde gluten kompleksi oluşarak ürünlerinizin piştikten sonra sertleşmesine neden olur.
➤ Yağlı kağıt yayılmış tepsiye aralıklı olarak yerleştiriniz	➤ Kurabiyelerde kabartıcı kullanıldığı için tepsiye sıkışık yerleştirdiğinizde birbirine değen kısımlar çığ kalır ve şekilleri bozulur.
➤ 170 - 180 derecelik fırında pişiriniz.	➤ Fırını önceden ısıtınız.
➤ Kurabiyeleri fırından alınız.	➤ Pişen kurabiyeleri fırın ısısında bekletmeyiniz.
➤ Soğuduktan sonra servise sununuz.	

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>Kişisel hijyen</b>		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama) ?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
<b>Araç-gereç seçimi</b>		
1. Araçlarınızı doğru seçip hazırladınız mı?		
2. Gereçlerinizi doğru seçip hazırladınız mı?		
<b>İşlem basamakları</b>		
1. Ürüne uygun malzemeleri ölçülü olarak hazırladınız mı?		
2. Hamuru işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
3. Hamurunuzu 10 dakika dinlendirdiniz mi?		
4. Hamuru amaca uygun şekillendirdiniz mi?		
5. Ürününüz için uygun tepsi seçip aralıklı olarak yerleştirdiniz mi?		
6. Fırınınızı uygun ısıda önceden hazırladınız mı?		
7. Ürününüzü uygun sürede istenen özellikte pişirdiniz mi?		
8. Ürününe uygun süsleme gereçlerini hazırlayarak kullandınız mı?		
9. Ürününüzü uygun şekilde servise hazırladınız mı?		
<b>Ürünü değerlendirme</b>		
1. Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
2. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
3. Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
4. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
<b>Temiz ve düzenli çalıştınız mı ?</b>		

## 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

Aşağıda verilen cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Kurabiye hamuru hazırlanırken un,.....ve.....elenerek kullanılır.
2. Kurabiye hamurları fazla yoğrulduğunda hamur .....ve istenilen şekilde .....ve pişen ürün ..... olmaz

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

3. Un kurabiyesinde aşağıdaki yağ çeşitlerinden hangisi kullanılır?  
A) Tereyağı  
B) Sıvı yağ  
C) Sert margarin  
D) Yumuşak margarin
4. Aşağıda yer alan kurabiyelerden hangisi en düşük ısıda pişirilir?  
A) Cevizli kurabiye  
B) Bademli kurabiye  
C) Koko star kurabiye  
D) Un kurabiyesi
5. Kurabiyeler için en uygun pişirme ısısı aşağıdakilerden hangisidir?  
A) 190-200  
B) 170-180  
C) 140-150  
D) 120-130

## 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

Hazır yufkadan ürün özelliğine ve tekniğine uygun olarak istenilen renk pişmişlik ve lezzette börekler hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki ticari mutfaklarda hazır yufka kullanılarak hazırlanan ürün çeşitlerini araştırınız.
- Bulduğunuz yörede kullanılan börek içlerini araştırınız.
- İnternet ortamında çeşitli yörelere ait börek çeşitlerini araştırınız.

## 3. HAZIR YUFKA BÖREKLERİ

Günümüz yaşam koşullarının değişmesi kısa sürede yiyecek hazırlama ihtiyacını da beraberinde getirmiştir. Son yıllarda hazır gıdaya olan talepler artmış ve firmalar farklı ürün hazırlamada rekabet etmeye başlamışlardır. Tahıl tüketimi fazla olan ülkemizde hazır yufka üretimi, önemli bir aşama kaydetmiş ve otomatik makinelerde el değmeden hazırlanarak vakumlu ambalajı içinde satışa sunulmuştur.

Yufka çeşitleri baklava yufkası, su böreği yufkası ve böreklik sac yufkası olarak raflarda yerini almış ve pratik hazırlama teknikleri nedeniyle tercih edilmektedir.

### 3.1. Börek Sosları

- 4 adet yufka için:  
1 su bardağı su, ½ su bardağı sıvı yağ iyice karıştırılıp kullanılır.
- 4 adet yufka için:  
3 yumurta, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ iyice karıştırılıp kullanılır.
- 5 adet yufka için:  
1 şişe soda, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı kadar sıvı yağ ve tuz iyice karıştırılıp kullanılır .
- 4 adet yufka için:  
1,5 su bardağı yoğurt, 2 yumurta, 1 çay bardağı sıvıyağ ve ½ paket kabartma tozu iyice karıştırılıp kullanılır.

## 3.2. Börek Harçları ve Hazırlanmaları

Hazır yufkadan hazırlanan böreklerde çok çeşitli harçlar kullanabilirsiniz. Önemli olan kullanılan malzemelerin birbiriyle lezzet yönünden uyum içinde olmasıdır. Börek harçlarını peynirli, sebzeli, etli, mercimekli, pastırmalı, salamlı, sosisli vb. çeşitlerde hazırlayabilirsiniz.

## 3.3. Börek Çeşitleri ve Hazırlanmaları

### Gül böreği

#### Ölçüler

- 4 adet yufka
- 300 g kıyma
- 1 /2 demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber
- Börek harcı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- ½ paket kabartma tozu

#### İşlem Basamakları

- Bir kasede yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve kabartma tozu karıştırılır.
- Kıyma çok az yağla bıraktığı suyu çekinceye kadar pişirilir. Çok ince doğranmış soğanlar eklenip kavrulur. Tuz, karabiber konup karıştırılır. Kıyılmış maydanoz eklenip ocaktan alınır.
- Yufkalar üçgen şeklinde 4 eşit parçaya kesilir. Üzerine fırça ile harç sürülür.
- Geniş olan uca bir yemek kaşığı kıymalı içten konup rulo şeklinde sarılır.
- Rulonun üzerine de yoğurtlu harç sürülüp gül şeklinde sarılır.
- Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirilir.
- Börekler yarım saat dinlendirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişirilir.
- Sıcak servise sunulur.

## Kıymalı börek

### Ölçüler

- 4 adet yufka
- 250 g kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- Tuz, karabiber
- 1/2 demet maydanoz
- ½ su bardağı galetе unu
- ½ su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı su

### İşlem Basamakları

- Bulgur sıcak suda yumuşayıncaya kadar bekletilir.
- Kıyma suyunu çekene kadar kavrulur sonra soğan ilave edilir.
- Soğana biraz sıvıyağ ilave edip kavurulur.
- Kıymanın içerisine bulgur, kıyılmış ceviz, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır.
- Yufkaları ıslatmak için 1 su bardağı su ile yarım su bardağı sıvıyağ karıştırılır.
- Dörde bölünmüş yufkalara yağlı su sürülüp iç malzemeden konulur.
- Yufkaların kenar kısımları iç tarafa doğru katlanıp böreği şeklinde sarılır.
- Üzerine de yağlı su sürülüp galetе ununa bulanır.
- Az yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirilir.



Resim 3.1: Kıymalı börek



## Sosisli börek

### Ölçüler

- 4 adet yufka
- 1 paket sosis
- 2 adet domates
- 2 adet sivribiber
- 1 tatlı kaşığı kadar salça
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıpulbiber
- 1 su bardağı su
- 1/2 su bardağı sıvıyağ
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağ

### Üzeri için

- 1 yumurta sarısı
- Çörekotu

### İşlem Basamakları

- ½ su bardağı yağ ile 1 su bardağı suyu bir kasede karıştırılır.
- Domateslerin kabukları soyulup küp şeklinde doğranır.
- Biberlerin çekirdekleri çıkarılıp 2 bıçak sırtı kalınlığında doğranır.
- Sosisler bıçak sırtı kalınlığında doğranır.
- Bir tencereye 3-4 kaşık sıvıyağ konur.
- Sırasıyla biber domates sosis konup kavrulur.
- Salça, baharatlar ve 1 çay bardağı su eklenip pişirilir.
- Birinci yufkanın üzerine yağlı su karışımdan fırça ile sürülür.
- İkinci yufka da birincinin üzerine yayılıp yine yağlı su karışımından sürülür
- Yufkalar 8 adet üçgen olacak şekilde kesilir.
- Her üçgen parçanın geniş tarafına iç malzemeden konup genişten dar tarafa doğru sarılıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpilir.
- Bıçakla orta kısımları kesilir.
- Önceden 180 derecede ısınmış fırında pişirilir.



Resim 3.2: Sosisli börek

## Mantarlı börek

### Ölçüler

- 4 yufka
- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ

### İç harcı için

- 300 g mantar
- 100 g kaşar peyniri
- 4 adet sosis

### İşlem Basamakları

- Bir kasede süt, sıvı yağ ve yumurta karıştırılır.
- Sosisler ince dilimlenir.
- Mantarlar ayıklanıp yıkanır, doğranır.
- Tencereye sıvı yağ konur mantar eklenip sote yapılır. Sosisler eklenip sote yapılır ve ocaktan alınır. Soğuduktan sonra rendelenmiş kaşar peyniri eklenip karıştırılır.
- Yağlanmış tepsiye bütün yufka yerleştirilir.
- Arasına hazırlanan sostan serpilir. Yufkalar yarılanınca hazırlanan börek içi konur.
- Yufkalar bitinceye kadar, bir kat yufka bir kat sos olmak üzere işlem sürdürülür.
- Tepsiyeye ilk konan yufkanın sarkan kenarları böreğin üzerine kapatılır.
- Tekrar sos sürülüp önceden ısınmış 180 derece fırında pişirilir.

## Peynirli tepsi böreği

- 1 kg yufka
- 3 yumurta
- 1,5- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 g tereyağı
- 300g beyaz peynir
- 1/2demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı susam

### İşlem Basamakları

- Kaseye yumurta, sıvı yağ ve tereyağı ve süt eklenip çırpılır.
- Beyaz peynir rendelenip kıyılmış maydanozla karıştırılır.
- Fırın tepsisi sıvı yağ ile yağlanır.
- Bir yufka bütün olarak yerleştirilir.
- Üzerine hazırlanan börek sosu serpilip fırça yardımıyla sürülür.
- Üzerine yufka yerleştirilir.

- Yufkanın üzerine peynirli iç konup tüm yufkalar aynı sistemle yerleştirilir.
- yufkanın tepside taşan kısımları en üstteki yufkanın üzerine kapatılır.
- Üzerine börek harcı veya yumurta sarısı sürülüp susam serpilir
- 170-180 derece ısınmış fırında pişirilir.

### 3.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- **Yağda kızartılan börekler için:**
  - Kızartma için iyi kalite sıvı yağlar kullanılmalı,
  - Yağ ısındıktan sonra börekler kızartılmaya başlanmalı (Yağa bir tutam un serptiğinizde kızarıyorsa ısınmış demektir.) ,
  - Tavaya çok fazla börek doldurulmamalı,
  - Isı çok yüksek olmamalı, (Aksi takdirde böreklerin içi pişmeden dış kısmı kızarır.)
  - Kızaran börekler kâğıt havlu yayılmış tepsiye alınmalı ve üst üste konmamalı (Börekler nemlenerek çıtır çıtır olması gereken özelliğini kaybeder.) ,
  - Börekler sıcak servis yapılmalıdır.
- **Fırında pişilen börekler için:**
  - Fırın önceden ısıtılmış olmalıdır.
  - Böreklerin kalınlığına göre pişme derecesi ve süresi belirlenmelidir
  - (Kalın böreklerin içinin pişmesi zaman alacağından daha uzun süre gerekebilir.) .
  - Isı derecesi düşük fırında pişirilen böreklerin üzeri kurur ve geç pişer.
  - Isı derecesi yüksek fırında ise böreklerin içi pişmeden dış kısmı kızarır.
  - Fırının kapağı sık sık açılırsa fırın ısısı düşer ve böreğin üzeri kurur.
  - Tepsi börekleri fırından alındıktan sonra üzerine ikinci bir tepsi kapatılarak yumuşaması sağlanır.

### 3.5. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

- Böreklerin dış yüzeyinin kızarmış iç kısmının pişmiş olması,
- Böreklerin iç kısmının ıslak görünümde olmaması,
- Sebze içler hazırlanıyorsa sebzeleri suyunun çektilirdikten sonra kullanılması, (Örneğin: ıspanak, pırasa, kabak, domates vb.)
- Börek içinde kullanılan maydanoz, dereotu, fesleğen vb. kurulanması,
- Lezzet ve kokusunun kullanılan malzemelerin doğal aromasını koruyan hoşça gider özellikte olması gerekir.

### 3.6. Böreklerin Servisi ve Saklanması

- Sigara böreği, muska böreği gibi yağda kızartılarak hazırlanan börekler porsiyon miktarına göre tabağa yerleştirilip sıcak olarak servise sunulur.
- Tepsi böreği tarzında hazırlanan börekler dilimlenerek servise sunulur.
- Paçanga böreği gibi porsiyonluk hazırlanmış börekler tabağa birer tane bütün veya verev olarak ikiye kesilip yerleştirilip servise sunulur.
- Ord vr olarak sunulması düşünülen börekler küçük boyutlarda hazırlanır ve büyük tabaklarda özel sosları ile birlikte k rdanlıkla servise sunulur.
- Tüm börek çeşitlerinin sıcak servise sunulması gerekir.
- Hazır yufka börekleri pişirilmeden havası alınmış özel buzdolabı poşetlerine yerleştirilerek dondurulup saklanır. Uzun süre saklamada kullanacağınız böreklerin peynirli ve kıymalı olanları tercih edilmelidir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

Peynirli tepsi böreği hazırlayınız.

Malzemeler:

- 1 kg yufka
- 3 yumurta
- 1,5- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 g tereyağı
- 300g beyaz peynir
- 1/2demet maydanoz

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İşe uygun giyiniz.</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Süreyi iyi kullanınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız araçları tezgâha hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız araçları tezgâha kullanım sırasına göre sıralayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha kullanım sırasına göre sıralayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kaseye yumurta, sıvı yağ, tereyağı ve süt ekleyip çırpınız.</li><li>➤ Ayrı bir kase içinde peyniri eziniz</li><li>➤ Maydanozu ince kıyınız ve karıştırınız.</li><li>➤ Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Miktarlarının ölçülü ve taze olmasına dikkat ediniz.</li><li>➤ Dereotu da kullanabilirsiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bir yufkayı bütün olarak tepsiye yerleştiriniz.</li><li>➤ Üzerine hazırladığınız sostan fırça yardımıyla sürünüz.</li><li>➤ Sırasıyla yufkaları bir kat yufka bir kat sos olmak üzere tepsiye yerleştiriniz.</li><li>➤ 4. yufkanın üzerine börek içini düzgün bir şekilde yayınız.</li><li>➤ Diğer yufkaları da aynı sistemle tepsiye yerleştiriniz.</li><li>➤ Tepsie konan ilk yufkanın tepside sarkan kısımlarını böreğin üzerine kapatınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sosun yufkaya eşit miktarda dağılmasını sağlayınız.</li><li>➤ Böreklerin üzerine yumurta sürülürse daha iyi kızarır.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Üzerine börek sosu veya yumurta sürünüz.</li><li>➤ Susam serpiniz.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fırını 170-180 dereceye ayarlayınız.</li><li>➤ Isınmış fırına böreği koyunuz.</li><li>➤ Üst ve alt kısmını kontrol ederek eşit pişmesini sağlayınız.</li><li>➤ Pişen böreği fırından çıkarıp üzerine bir tepsi kapatınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fırının kapağını sık sık açmayınız.</li><li>➤ Böreğin yumuşak olmasını istiyorsanız bu işlemi uygulayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servise hazırlayınız.</li><li>➤ Böreği eşit boyutlarda dilimleyerek servis tabağına yerleştiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sıcak servis yapınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Uygun ortamda saklayınız.</li></ul>	

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına ( X ) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Uygun araçları seçtiniz mi?		
3. Taze yufka seçmeye dikkat ettiniz mi?		
4. Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
5. Börek sosunu hazırlarken ölçü kullandınız mı?		
6. Börek içini hazırlarken ölçü kullandınız mı?		
7. Böreğin işlem basamaklarına uygun olarak şekil verdiniz mi?		
8. Fırını önceden ısıttınız mı?		
9. Ürüne uygun pişme süresini kullandınız mı?		
10. Böreğin özelliklerine uygun olarak servise hazırladınız mı?		

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Hazır yufka çeşitleri.....,ve  
.....yufkası olarak sınıflandırılır.
2. Börek içlerinde kullanılacak maydanoz dereotu vb. nin.....  
sonra kıyılması gerekir.
3. Yağda kızartılan börekler .....tabağa alınmalıdır.
4. Hazır yufkakan hazırlanan börekler.....dondurularak saklanır.
5. Sebzeli içler kullanılan böreklerde sebzelerin.....sonra  
kullanılması gerekir.

### 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

Uygun ortam sağlandığında tekniğine ve ürüne uygun olarak istenilen şekil renk,lezzet ve pişkinlikte poğaçayı hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde hazırlanan poğaçayı çeşitlerini araştırınız.
- İnternet ortamında poğaçayı hazırlamada kullanılan içleri araştırınız.
- Poğaçayı hazırlamada kullanılan hamur çeşitlerini araştırınız.

## 4. POĞAÇA YAPMA

Günlük yaşantımızda en çok kahvaltı saatlerinde tercih edilen poğaçalar mayalı ve mayasız olarak iki şekilde yapılır. Mayalı hamurla hazırlananlar yumuşak, mayasız hamurla hazırlananlar ise gevrek yapıdadır. Hamura peynir, dereotu, maydanoz kurutulmuş kekik, toz biber, nane gibi ekstra malzemeleri ekleyerek farklı lezzet ve görünümde poğaçalar hazırlayabilirsiniz.

Sıvı malzeme olarak süt, yoğurt veya su kullanabilirsiniz. Poğaçanın çeşidine göre sıvı yağ, tereyağı veya margarin tercih edebilirsiniz. Seçilen her malzeme lezzeti etkiler. Farklı lezzetlerde poğaçalar tatmadan hoşlanıyorsanız peynirli, kavrulmuş kıymalı, haşlanmış patatesli, zeytinli, ıspanaklı, kaymaklı, sucuklu veya sosisli harçlar kullanabilirsiniz.

### 4.1. Poğaçayı Hamurunun ve İç Harcının Hazırlanması

#### Peynirli poğaçayı

#### Ölçüler

- 5 su b.un
- 1 p.kabartma tozu
- 1 tatlı k.tuz
- 3 yumurta
- 1 su b.yoğurt
- Yarım çay b.sıvıyağ
- 125 g margarin

**İç harcı için:**

- 250 g beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 1 yumurta akı

**Üzeri için:**

- 1 yumurta sarısı+ sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı çörek otu
- 1 çorba kaşığı susam

**İşlem Basamakları**

- Un elenip üzerine kabartma tozu ve tuz eklenip karıştırılır.
- Ortası açılıp margarin, sıvıyağ, yoğurt ve yumurta eklenip orta kısmından başlayarak yoğrulur.
- 10 dakika dinlendirilir.
- Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanır.
- Elle açılarak peynirli harç konup kapatılır.
- Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- İçine birkaç damla sıvı yağ eklenmiş yumurta sarısı sürülür.
- Susam veya çörek otu serpilir.
- Önceden ısıtılmış 170-180 derecelik fırında pişirilir.

**Kaşarlı poğaç****Ölçüler**

- 1 çay b. sıvıyağ
- 125 g margarin
- 1 yumurta
- 1 kase kaymak
- Yarım paket yaşmaya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- Alabildiği kadar un

**İç harcı için:**

- 150 g kaşar peyniri

**İşlem Basamakları**

- Karıştırma kasesine yumuşatılmış margarin, kaymak, yumurtanın akı, tuz, şeker, sıvıyağı konup karıştırılır.
- Mayayı ılık su ile eritip eklenir.
- Üzerine alabildiği kadar un eklenir.
- Ele yapışmayan oldukça yumuşak bir hamur hazırlanır.

- Ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanıp ve içine kaşar peyniri rendesinden konup kapatılır.
- Tepsie dizilir.
- Üzerine yumurta sarısı sürülür.
- Tepsi mayası gelmesi için yarım saat dinlendirilir.
- 180 derecelik fırında pişirilir.

### **Peyirli poğaç**

#### **Ölçüler**

- 2 yumurta
- 4 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 g margarin
- 1 paket pakmaya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- Aldığı kadar un

#### **İç harcı için:**

- Beyaz peynir
- Maydanoz
- 1 yumurta akı

#### **Üzeri için:**

- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı susam

#### **İşlem Basamakları**

- Hamur yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvıyağ, margarin, ılık süt, maya ve şeker konup karıştırılır.
- Üzerine unla birlikte tuz eklenip yoğurulur.
- Nemli bez veya streç üzerine kapatılıp mayalanmaya bırakılır.
- Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır.
- Bezeler elle inceltir, peynirli harç konup uçları kapatılır.
- Yağlanmış tepsie aralıklı yerleştirilir.
- Mayalanması için ılık bir yerde bekletilir.
- Üzerine yumurta sarısı ve birkaç damla sıvı yağ karışımı sürülüp susam serpilir.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir.



**Resim 4.1: Peynirli poğaç**

### **Galete unlu kıymalı poğaç**

#### **Ölçüler**

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un

#### **Üzeri için:**

- 2 çorba kaşığı galete unu

#### **İç harcı için:**

- 300g kıyma
- 2 adet soğan
- ½ demet maydanoz
- Tuz, karabiber
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ

#### **İşlem Basamakları**

- Soğanlar doğranıp sıvı yağda kıyma ile birlikte kavrulur.
- Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır.
- Karıştırma kabına yoğurt, yağ, yumurta, tuz konup karıştırılır.
- Üzerine un ve kabartma tozu eklenip hamur hazırlanır.
- Bezelere ayrılır.
- 10 dakika dinlendirilir.
- Bezeler inceltip iç konup kapatılır.
- Galete ununa batırılıp tepsiye dizilir.
- 180 derece ısınmış fırında pişirilir.



Resim 4.2:Galete unlu kıymalı poğaçā

## 4.2. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

- Mayalı poğaçaların elle bastırılınca esneyen bir yapıda olması istenir.
- Gözeneklerinin homojen dağılmış olması gerekir.
- Ürün çeşidine uygun şekilde olması gerekir.
- Maya kokusunun hissedilmemesi gerekir (Maya miktarının fazla olması ve ürünün uzun süre mayalandırılması sonucu oluşur.).
- Aroma açısından elde edilen ürünün özelliğini taşıması gerekir.
- İç olarak kullanılan malzemelerin hamurun içinde ıslak kalmış olmaması gerekir.
- Mayasız hamurdan hazırlanan poğaçaların ise gevrek olması gerekir.

## 4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Hususlar

- Poğaçalar fırın tepsisine yerleştirildikten sonra mayalanma sürecinin tamamlanması beklenir (Mayalanma süresi ortam ısısına göre ortalama 15-20 dakikadır).
- Yumurta sarısı ürün mayalandıktan sonra sürülür.
- Pişirme ısısı ürünün boyutlarına göre 170-180 derece arasında değişir.
- Pişirme sırasında kabarma süreci tamamlanmadan kapağı açılırsa soğuk hava poğaçaların kabarmasına engel olur.
- Poğaçalar piştikten sonra fırın ısısında bekletilmemelidir.

## 4.4. Poğaçaların Servisi ve Saklanması

- Poğaçalar soğuduktan sonra servise sunulur.
- Kahvaltı büfesinde servise sunulacaksa kumaş peçete konmuş sepet içine veya servis tabağına konarak servise sunulur.
- Bir porsiyon olarak sunulacaksa kâğıt peçete konmuş tabakta sunulur.

- 
- Mayalı poğaçalar çabuk bayatlarken mayasız poğaçalar tazeliklerini daha uzun süre koruyabilir.
  - Poğaçamurları pişirilmeden havası alınmış poşetlere konarak dondurucuda saklanabilir. Kullanılacağı zaman hamur çözdürölüp şekillendirilir ve pişirilir.
  - Pişmiş poğaçalarda buzdolabı poşetlerine konup dondurucuda saklanabilir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

**Peynirli poğaçayı hazırlayınız.**

### Ölçüler

- 2 yumurta
- 4 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 50 g margarin
- 1 paket pakmaya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- Aldığı kadar un

### İç harcı için:

- Beyaz peynir
- Maydanoz
- 1 yumurta akı

### Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı susam

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İşe uygun giyiniz.</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Süreyi iyi kullanınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız araçları tezgâha Hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız araçları tezgâha kullanım sırasına göre sıralayınız</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha kullanım sırasına göre sıralayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ilık sütün içerisine maya ve şeker koyup karıştırınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mayalanma süresini kısaltmak için uygulayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hamur yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve margarin koyup karıştırınız. Üzerine mayalı karışım, un ve tuz ekleyip yoğurunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hamurunuz sert olmamasına dikkat ediniz</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Nemli bez veya streç üzerine kapatıp</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ortam ısısına göre mayalanma süresi</li></ul>

mayalanmaya bırakınız.	değişebilir.
➤ Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde bezeler yapınız.	
➤ Bezeler elle inceltir, peynirli harcı koyup uçlarını kapatınız	
➤ Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak yerleştiriniz.	
➤ Mayalanması için ılık bir yerde bekletiniz.	
➤ Üzerine yumurta sarısı ve birkaç damla sıvı yağ karışımı sürüp susam serpiniz.	➤ Sıvı yağ poğaçaların üzerine parlak bir görünüm vermek için kullanılır.
➤ Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriniz.	➤ Fırın ısısında bekletmeyiniz.
➤ Piştikten sonra fırın tepsisinde soğutunuz.	
➤ Tabağa yerleştirip servise sununuz.	➤ Poğaçaların taze olarak tüketilmesi daha uygundur.



## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına ( X ) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Uygun araçları seçtiniz mi?		
3. Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
4. Tekniğine uygun olarak poğaçaya hamuru yoğurabildiniz mi?		
5. Mayalandırma işlemini uygun ısı ve sürede yaptınız mı?		
6. Poğaçada kullanacağınız iç harcını hazırladınız mı?		
7. Hamura uygun şekli verdiniz mi?		
8. Yumurta sarısını hamurun üzerine uygun zamanda sürdünüz mü?		
9. Poğaçayı uygun ısıda pişirdiniz mi?		
10. Pişen ürünü tepside soğuttunuz mu?		
11. Ürünü servise uygun tabakta sundunuz mu?		

## 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

Aşağıda verilen cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Poğaçalar .....ve..... olarak iki şekilde hazırlanır.
2. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı.....sürülür.
3. Mayalı poğaçalarda pişirme ısısı.....derecedir.
4. Mayalı poğaçaya hamurunda tuz.....üzerine konur.
5. Poğaçaların parlak görünüm kazanması için yumurta sarısına.....eklenir.

### 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-5

## AMAÇ

Hazır ürünler kullanarak tekniğine uygun istenilen renk,kıvam, şekil, lezzet ve pişkinlikte tatlılardan örnekler hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde servise sunulan hazır ürünlerden yapılan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Hazır ürünlerden hazırlanan tatlı çeşitlerinin günümüzde tercih nedenlerini sınıf ortamında araştırarak tartışınız.
- Hazır ürünlerde kullanılan katkı maddelerini araştırarak sağlık üzerindeki etkilerini okul panosunda sergileyiniz.

### 5.1. Hazır Ürünlerle Yapılan Tatlı Çeşitleri ve Özellikleri

Türk mutfağında yer alan tatlıların önemli bir kısmını oluşturur. Kısa sürede hazırlanmaları nedeniyle tercih edilir. Çeşitli damak zevkine göre üretilen tel kadayıf, ekme kadayıfı, yassı kadayıf, güllaç, kemal paşa tatlısı, pudingler, aşure karışımları, muhallebi ve keşkül bu gupta sayılabilecek örneklerdendir.

Paketlerin üzerinde yer alan reçetelere göre hazırlanır. Özellikle sütlü tatlılarda raf ömrünü uzatmak, lezzet arttırmak ve renk belirginleştirmek için çeşitli katkı maddeleri içerir.

#### ➤ **Güllaç**

Geleneksel tatlılarımızın başında yer alır. 15. yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı'da halk mısır nişastasından yufka açıp stoklar daha sonra süt ve şekerle ıslatarak tüketti. Zamanla içine gülsuyunun da eklenmesiyle ortaya "güllü aş" ismi verilen tatlının ismi "güllaç" oldu.

Güllaç hamuru mısır nişastası ve buğday ununun özel olarak filtrelendirilmiş suyla karıştırılmasıyla hazırlanır. 100-150 derece sıcaklığa sahip özel avalara dökülerek suyunun uçurulması sağlanır. Güllaç yaprağı piştiğinde tavanın üzerinden kendiliğinden ayrılır. Belli bir oranda nem içeren ortamlarda kurutulur. Güllaç yapraklarının yarı saydam ve yarı sert, yaprak ağırlığının ise 30-35 gam olması gerekir. Güllacın raf ömrü iki yıldır.

### ➤ **Kemalpaşa tatlısı**

Bursa'nın **Mustafakemalpaşa** ilçesinde, küçük s thanelerde üretilmeye başlanan ve eski adı Kirmastı olan Mustafakemalpaşa ilçesine ait bir tatlı çeşididir. Bu ilçede yaşayanlar tarafından bulunmuş ve günümüzde de orjinali sadece Mustafakemalpaşa ilçesinde üretilmektedir. Tarihi birkaç asır öncesine dayanır.

Bu tatlının en önemli özelliği günlük üretilip taze olarak t kutilmesidir. İlçe dışında ise raf ömrünün kısılalığı nedeniyle peynir oranı düşük ve kurutulmuş olarak paketlenmiş şeekliyle satışı yapılmaktadır.

Peynir, un, irmik ve yumurta ile hamur haline getirilerek Kemalpaşa tatlısı şeklinde kesilmekte ve 320 derecelik fırınlarda, 17 dakika pişirilmektedir. Fırın sonrası soğuyan tatlılar, kullanıma hazır hâle gelmektedir.

### ➤ **Tel kadayıf**

Kadayıfın tarihi Selçuklular dönemine kadar uzanmaktadır. Saray mutfağında da önemli bir yere sahiptir. Un, süt ve su karışımından hazırlanan akıcı kıvamdaki hamurun özel kalıplardan ince şeritler şeklinde dökülerek sıcak sa  üzerinde kurutulmasıyla hazırlanır.

### ➤ **Ekmek kadayıfı**

Maya, su ve un kullanılarak hazırlanan hamurun farklı boyutlarda fırında pişirilmesiyle hazırlanır. İyi kalite ekmek kadayıfının iç kısmının düzgün gözenekli ve dış kısmının eşit düzeyde pişirilmiş olması gerekir. Nem oranı diğer kadayıflara nazaran az olduğu için daha uzun süre dayanır.

### ➤ **Taş kadayıf(yassı kadayıf)**

Un, su ve karbonat karışımından hazırlanan akıcı kıvamdaki hamurun özel makinelerden eşit büyüklükte sıcak sac üzerine sıkılarak pişirilmesiyle hazırlanır. Nem oranı yüksek olduğundan raf ömrü azdır. Kısa sürede hazırlanıp t kutilmesi gerekir.

### ➤ **Puding**

Meyve, bisküvi, süt ve kıvam vericiler kullanılarak hazırlanan bir İngiliz tatlısıdır. Piyasada hazır paketlerde satılmakta ve üzerindeki reçeteye göre hazırlanmaktadır. Kullanılan puding çeşidine göre bisküviler, kek kırıntıları altlık olarak kasenin içine konup üzerine puding eklenir. Soğuyunca meyve dilimleri yeşil fıstık, fındık, badem ile süslenip servise sunulur.

Ayrıca çeşitli meyve sosları kullanarak farklı lezzette pudingler hazırlayabilirsiniz.

## 5.2. Şurubun Hazırlanması

Tatlılarda kullanılan şuruplar kıvamlı ve kıvamsız olmak üzere iki guba ayrılır.

### ➤ **Kıvamlı şuruplar**

Genellikle şurubu içine çekerek genişlemesi gerekmeyen hamur tatlılarında kullanılır. Tulumba tatlısı, lokma tatlısı, hanımğöbeği tatlısı gibi

Kıvamlı şuruplar 1 kg şeker için 1 veya 1.5 kg su kullanılarak hazırlanır. Şurubun içerisindeki şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Kıvamın olmasına yakın limon suyu eklenip karıştırılır. Kıvamını anlamak için kaşığı şuruba batırıp çıkardıktan sonra son damlaları uzayarak akıyorsa kıvamı olmuş demektir. Ocaktan alınır soğuk olarak kullanılır.

### ➤ **Kıvamsız şuruplar**

Şurubunu içine çekerek kabarıp genişlemesi istenen hamur tatlılarında kullanılır. Revani, yoğurt tatlısı Kemal Paşa tatlısı gibi.

Kıvamsız şuruplar ise bire bir şeker su oranı ayarlanarak kaynamaya bırakılır. Birkaç kez karıştırılıp limon suyu ilave edilerek biraz daha kaynatılır. Genellikle sıcak olarak istenilen yerlerde kullanılır.

## 5.3. Örnek Ürün Hazırlanması- Üründe Aranılan Özellikler- Servisi ve Saklanması

### **Güllaç**

#### **Ölçüler**

- 10 adet güllaç yaprağı
- 2 kg süt
- 500 g toz şeker
- 2-3 yemek kaşığı gülsuyu

#### **Harcı için:**

- 250 g İnce çekilmiş fındık
- 100 g pudra şekeri
- 100 g Hindistan cevizi
- 100 g çekilmiş fıstık içi
- 15 adet kiraz şekerlemesi

#### **İşlem Basamakları**

- Süt bir tencerede kaynatılıp ocaktan alınır.
- Şeker ve gülsuyunu ilave edilip şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Sütün ısısı hafif sıcak olmalıdır (Çok sıcak olursa yufkalar hamur olur, soğuk olması durumundaysa yufkalar yeterince yumuşamaz.).

- Güllaç yaprakları makasla kesilir.
- Tepsiye süt konur ve yapraklar, yumuşayınca kadar bekletilir.
- Islanan güllaç yaprakları bir başka tepsiye yerleştirilir.
- Her yaprağın üzerine yarım kepçe süt eklenir.
- Dört –beş yaprak yufka dizdikten sonra yufkaların üstüne fındık, Hindistan cevizi ve pudra şekerinden oluşan karışımı bolca serpilir.
- Kalan 4-5 güllaç yaprağını da aynı şekilde karışımın üstüne dizilir.
- Artan sütü, yaprakların üstüne ilave edip ve yapraklar sütü iyice çekene kadar bekletilir.
- Süt çekilince, hindistancevizi, antep fıstığı, çekilmiş fındık ve kiraz şekeri ile süslenir.
- Dilimlenerek servise sunulur.

### **Yeşil fıstıklı güllaç sarma**

#### **Ölçüler**

- 10 yaprak hazır güllaç
- 1 litre süt
- 400 g toz şeker
- 250g pudra şekeri
- 150 g yeşil fıstık
- 1 kahve fincanı gülsuyu

#### **Süslemek için:**

- 15 adet kiraz şekerlemesi
- 100 g toz yeşil fıstık

#### **İşlem Basamakları**

- Tencereye süt konup ılıklaşınca kadar ısıtılır.
- Üzerine 2,5 su bardağı toz şekeri ve gül suyu ilave edilir. Güllacı hazırlayacağınız yuvarlak bir tepsiye bir kepçe süt konur.
- Güllaç yaprakları makasla ikiye kesilir.
- Pudra şekeri ve yeşil fıstık karıştırılarak iç hazırlanır.
- Güllaçtan bir yaprağın parlak kısmı üstte kalacak şekilde tepsiye konur. Üzerine kepçe ile süt gezdirilerek ıslanması sağlanır.
- Kenarları ortaya doğru katlanarak iç konup sarılır.
- Borcam tepsiye dizilir.
- Üzerine kalan süt eklenir.
- Gül suyu eklenir.
- Güllacın üzeri toz yeşil fıstık ve kiraz şekerlemesi ile süslenip servise sunulur.

**Not:** Modülde klasik güllaç ve sarma güllaç reçetelerine yer verilmiştir. Çeşitli meyveli içler, kaymak, muhallebi vb. kullanarak farklı güllaç sunumları yapabilirsiniz. Gül suyu kullanmıyorsanız şuruba vanilya ekleyebilirsiniz.

### ➤ **Service hazırlama**

Porsiyonluk dilimlenir. Yeşil fıstık ve nar tanesi ile süslenerek servisi yapılır. Sarma güllaçlar açık büfede yer alacaksa servis tabaklarına şekilli olarak yerleştirilir.

### ➤ **Hazırlan üründe aranan özellikler**

- Güllaç yufkaları dağılmamış olmalıdır.
- Yufkalar bayat kokmamalıdır.
- İçine konan malzemenin (ceviz vb.) lezzetini taşımalıdır.
- Yufkalar sütü iyi çekmiş ve yumuşak olmalıdır.

### ➤ **Saklanması**

Güllaç günlük hazırlanıp günlük tüketilmesi gereken bir tatlıdır. Bekletildiğinde lezzetini kaybeder.

## **Şambaba tatlısı**

### **Ölçüler**

- 500 g un
- 250 g tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 25 g yaş maya
- 6 adet yumurta
- 50 g toz şeker
- 50 ml süt veya su (mayayı ezmek için)
- 1adet limon kabuğu rendesi
- 1paket vanilya

### **Şurup için:**

- 5 su bardağı şeker
- 7 su bardağı su
- ¼ limon

### **İşlem Basamakları**

- Un tezgâha elenip ortası açılır.
- Maya konup ılık süt veya su ile ezilip unla maya karıştırılır.
- Un mayanın üzerine kapatılıp yer yer çatlamalar oluşunca tereyağı, yumurta, şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz eklenip hamur yoğrulur.
- Üzerine nemli bez kapatılıp mayalanmaya bırakılır.
- Baba tatlısı kalıpları margarin ile yağlanır.
- Hamur kalıplara krema torbasından sıkılarak doldurulur.

- 15-20 dakika daha oda ısısında mayalandırılır.
- Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirilir.
- Pişen tatlılar kalıptan çıkarılır ve soğuması sağlanır.
- Kaynayan şurubun içerisine konarak şurubu çekmesi sağlanır.
- Şurubu çeken tatlılar tabağa alınıp soğutulur.
- Üzerine kayısı marmelatı ve mevsim meyveleri ile süslenip servise sunulur.
- Şambaba tatlıları süslemede krem şanti ve kiraz şekerlemesi, şeftali dilimleri, kaymak, yeşil fıstık vb. kullanılarak alternatif şekillerde servise sunulabilir.



**Resim 5.1: Şambaba tatlısı**

- **Üründe aranan özellikler**
  - Maya kokusu lezzeti hissedilir olmamalıdır.
  - Şurubu iyi çekmiş ve parlak olmalıdır.
  - Şekli muntazam ve parçalanmamış olmalıdır.
  - Esnek yapıda ve gözenekler düzgün yapıda olmalıdır.
  - Lezzeti hoşça gider özellikte olmalıdır.

### **Kemalpaşa tatlısı**

#### **Ölçüler**

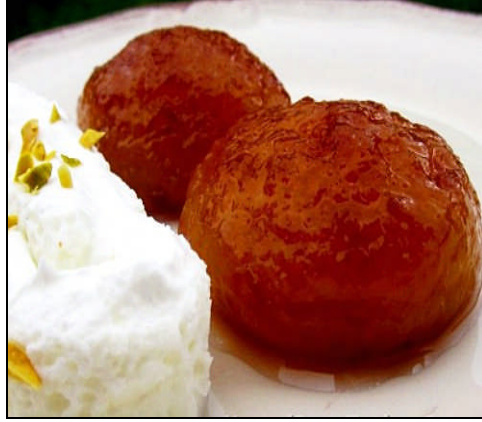
- 25 adet tatlı ( bir paket)
- 1litre su
- 750 g şeker
- 1-2 adet karanfil (istenerse)
- Kaymak veya dondurma(isterseniz)

#### **İşlem Basamakları**

- Büyük bir tencereye su ve şeker konur
- İstenerse 2-3 adet karanfil atılır.



- Şekerli su kaynamaya başladığında tatlılar ilave edilir (orta ısıda) .
- Tencerenin kapağı kapatılır.
- 10 dakika haşlandıktan sonra kapak açılır.
- Bundan sonraki 10 dakika açık pişirilir (şurubun kıvam alması ve tatlıların çok haşlanıp dağılmaması için).
- Tatlılar parlak ve şurup çekmiş bir görünüm alınca ocaktan alınır.
- Tatlılar borcam tepsiye kaşık yardımı ile teker teker yerleştirilir.
- Üzerine kalan şurup döküp biraz dışarıda dinlendirir, daha sonra buzdolabına alınır.
- Tatlılar kaymak, dondurma, yeşil fıstık ve kıyılmış badem vb. ile servise sunulur.



**Resim 5.2: Kemalpaşa tatlısı**

### **Kemalpaşa tatlısı (muhallebi soslu)**

#### **Ölçüler**

- 4,5 su bardağı tozşeker
- 5 su bardağı su
- 1 paket kemal paşa tatlısı
- 1 poşet sakızlı muhallebi
- 3,5 su bardağı süt
- 25 g margarin
- 50 g öğütülmüş antep fıstığı

#### **İşlem Basamakları**

- Toz şeker ve su bir tencereye konup şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Kaynamaya baslayınca kemalpaşa tatlıları eklenir.
- Tatlılar şurup içerisinde 15 dakika kaynatılarak şurubu çekmesi sağlanır.
- Tencere ocaktan alınır ve tatlılar 5 dakika daha şurup içerisinde bekletilir.
- Tatlılar şurubun icinden alınıp kaselelere konur.

- Tatlılar soğuduktan sonra üzerine sakızlı muhallebi kaşıkla paylaşılır ve yeşil fıstık serpilir.
- Buzdolabında 1 saat bekletilip servise sunulur.

### **Sakızlı muhallebi**

- Hazır muhallebi paketi tencereye boşaltılıp süt ile karıştırılarak pişirilir.
- Kaynamaya başladığında margarin eklenir ve 3-4 dakika daha pişirilir.
- Ocaktan alınır.
- 5-10 dakika karıştırılarak soğutulur.

### **Üründe aranan özellikler**

- Şurubu çekmiş ve parlak görünümde olmalıdır.
- Şurubu yoğunlaşmış olmalıdır.
- Süngerimsi yapıda olmalıdır.
- Tatlılar düzgün ve parçalanmamış olmalıdır.

### **Mandalina soslu puding**

#### **Ölçüler**

- 1 litre süt
- 1 su bardağı tozşeker
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı nişasta
- ½ paket vanilya
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı kıyılmış badem
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Sos için:
- 5 adet mandalınanın suyu
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı tozşeker
- 4 çorba kaşığı nişasta
- Üzeri için
- 1 mandalina
- 1 çorba kaşığı kabuğu soyulmuş badem

#### **İşlem Basamakları**

- Tencereye yumurta süt ve şeker konur.
- Üzerine 1 su bardağı süt ile ezilmiş un ve nişasta eklenip karıştırılır.
- Çırpma teli ile karıştırılarak pişirilir.
- Ocaktan alınıp vanilya, tereyağı ve badem eklenip karıştırılır.
- Kup bardaklarının yarısını biraz geçecek seviyede doldurulur.
- Soğuması sağlanır.

- Nişasta su ile ezilip üzerine şeker ve mandalina suyu eklenerek pişirilir.
- Ilıklaştıktan sonra pudinglerin üzerine doldurulur.
- Buzdolabına konur.
- Servise sunulacağı zaman üzeri mandalina dilimleri ve bademle süslenir.

### **Muzlu puding**

#### **Ölçüler**

- 1 kg süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 adet muz

#### **Üzeri için:**

- 1 adet dilimlenmiş muz
- 50 g yeşil fıstık

#### **İşlem Basamakları**

- Tencereye soğuk süt ve şeker konur
- Üzerine 1 su bardağı süt ile ezilmiş nişasta eklenip karıştırılır.
- Çırpma teliyle karıştırılarak pişirilir.
- İlk sıcaklığı geçince blenderden çekilmiş muz ve vanilya eklenir.
- Mikserle 3-4 dakika çırpılır.
- Kup bardaklara konup soğuduktan sonra buzdolabına konur
- Servise sunulacağı zaman üzeri muz dilimleri ve yeşil fıstık ile süslenir.



**Resim 5.3: Muzlu puding**

➤ **Üründe Aranılan Özellikler**

- Muhallebi kıvamında olmalıdır.
- Kullanılan aroma lezzetini taşımalıdır.
- Homojen karışım olmalı un, kakao vb. parçaları bulunmamalıdır.
- İçerisinde yağ kullanılmışsa parlak görünümde olmalıdır.
- Lezzeti hoşta gider özellikte olmalıdır.

➤ **Servisi ve saklanması**

- Pudingler kase veya cup bardaklarda servise sunulur.
- Cup bardakta sunulacaksa altlık tabağa dantel kâğıt veya peçete yerleştirmelisiniz.
- Bileşiminde süt ve yumurta kullanıldığından günlük üretilip günlük tüketilmesi gereken tatlılardandır.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Güllaç hazırlayınız.

#### Malzemeler:

- 10 adet güllaç yaprağı
- 2 kg süt
- 500 g toz şeker
- 2-3 yemek kaşığı gülsuyu

#### Harcı için:

- 250 g ince çekilmiş fındık
- 100 g pudra şekeri
- 100 g Hindistan cevizi
- 100 g çekilmiş fıstık içi
- 15 adet kiraz şekerlemesi

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İşe uygun giyiniz.</li><li>➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Süreyi iyi kullanınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız araçları tezgâha kullanım sırasına göre sıralayınız</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız araçları tezgâha hazırlayınız.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullanacağınız gereçleri tezgâha kullanım sırasına göre sıralayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sütü bir tencerede kaynatıp ocaktan alınız.</li><li>➤ Şeker ve gülsuyunu ilave edip şeker eriyinceye kadar karıştırınız.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Güllaç yapraklarını makasla kesiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Güllacın kolay ıslanması için</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tepsiye süt koyup yapraklar, yumuşayınca kadar bekletiniz.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Islanan güllaç yaprakları bir başka tepsiye yerleştiriniz.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Her yaprağın üzerine yarım kepçe süt ekleyiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yufkaların yumuşaması için bol süt gerekli</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 4-5 yaprak yufka dizdikten sonra yufkaların üzerine fındık, Hindistan cevizi ve pudra şekerinden oluşan karışımı serpiniz.</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kalan 4-5 güllaç yaprağını da aynı</li></ul>	

şekilde karışımın üstüne diziniz.	
➤ Artan sütü, yaprakların üstüne ilave edip ve yapraklar sütü iyice çekene kadar bekletiniz.	
➤ Üzerini Hindistan cevizi, Antep fıstığı, çekilmiş fındık ve kiraz şekeri ile süsleyiniz.	
➤ Dilimlenerek servise sunulur	➤ Taze tüketilmelidir.

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına ( X ) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Uygun araçları seçtiniz mi?		
3. Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
4. Tekniğine uygun olarak şurubu hazırladınız mı?		
5. Güllac için uygun ıslatma tepsiyi seçtiniz mi?		
6. Güllaçları makasla ikiye kestiniz mi?		
7. Güllaçları yumuşayınca kadar ıslattınız mı?		
8. Güllaçları ayrı bir tepsiye yerleştirip üzerine süt eklediniz mi?		
9. İç harcını hazırlayıp kullandınız mı?		
10. Kalan güllaçları tekniğine uygun tepsiye yerleştirdiniz mi?		
11. Üzerini fındık, fıstık ve kiraz şekerlemesi ile süslediniz mi?		
12. Ürünü servise uygun tabakta sundunuz mu?		

## DEĞERLENDİRME

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

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Kemal Paşa tatlısında.....şurup kullanılır.
2. Güllaç yaprağı.....ve.....özel filtrelenmiş suyla karıştırılmasıyla hazırlanır.
3. Puding .....veya .....içerisine konarak servise sunulur.
4. Güllacın üzeri.....nar.....fındık ve.....ile süslenerek servis yapılır.
5. Şambaba tatlısı .....derecede.....dakika pişirilir.
6. Güllaç yaprakları.....sütle ıslatıldığında parçalanır.
7. Hazır pudingler.....göre pişirilirler
8. Şambaba tatlısı.....hamurdan hazırlanır.

## 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-6

## AMAÇ

Uygun ortam hazırlandığında tekniğine uygun istenilen renk, pişkinlik görünüm ve lezzette çeşitli pizzalar hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde pizza çeşitlerini araştırınız.
- İnternet ortamında dünyada pizzanın yerini araştırınız.
- Ülkemizde en çok tercih edilen pizza çeşitlerini araştırınız ve sınıf ortamında tartışınız.

## 6. PIZZA

Pizzanın başlangıcı 1000'li yıllarda köylülerin artan ekmeğin hamurunu pişirmesine dayanır. 15. asırda İspanyollar, Amerika'dan Avrupa'ya domates getirdiler ve mozeralla peynirinin tarifi yemek kitaplarında yer aldı.

Napolili fırıncılar ince hamurun üzerine birtakım malzemeler ekleyerek fakir insanlar için basit bir yemek pişiriyorlardı. Bu yiyecek soyluların da ilgisini çekince, geniş kitlelere yayıldı. Çıtır çıtır, dumani tüten, fesleğen kokulu, üstündeki erimiş mozzarella, domates ve zeytinyağıyla pırıl pırıl yeşil-beyaz-kırmızı renklerde eşsiz bir lezzet. Yani İtalyan bayrağının renkleri Pizzaların kraliçesi ve aynı zamanda da kraliçelerin pizzası Margherita"dan söz ediyoruz. Napolili köylüler 16. yüzyılda mozarellalı pizzalarında ilk kez domatesi kullandılar.

Dünyanın ilk pizzacısı 1830'da Napoli'de, Port'Alba açıldı. Gennaro Lombardi, 1905'te New York'taki ilk Amerikan pizzacısını açtı. Ric Riccardo ve Ike Sewell birlikte kabarık pizzayı buldu ve Chicago'daki restoranlarında satışa sunmaya başladılar.

İkinci Dünya Savaşı'ndan çıkan gaziler İtalya'ya döndükten sonra, pizzayı dilim olarak satın almaya başlayınca gittikçe popüler hâle geldi ve pizza efsanesi böylece yayılmaya başladı. 1957 yılında ilk dondurulmuş pizza marketlerde yerini almaya başladı.



Resim 6.1: Pizza



Resim 6.2: Karışık pizza

## 6.1. Pizzada Kullanılan Soslar ve Hazırlanması

### Pizza sosu

- 600 gram hazır domates püresi
- 3 çorba kaşığı domates salçası
- 1 silme çorba kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1-2 tatlı kaşığı tuz
- 3 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

### İşlem Basamakları

- Tüm malzemeleri bir tencereye konup karıştırılır.
- Kısık ateşte aransıra karıştırılarak istenen kıvama gelinceye kadar pişirilir.
- Soğuduktan sonra kullanılır.

**Not:** Hazırlanan sosu uzun süre saklayabilirsiniz. Sos sıcakken cam kavanoza alınıp kapağını kapatıp ters çevirilir. Soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletilir. Soğuyan kavanoz düz çevrilir. Kavanozu hiç açmadan buzdolabında saklayabilirsiniz.

### Temel pizza sosu (İtalya)

- 1 adet kurusoğan
- 20 ml zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 400 g domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 10 ml balsamik sirke
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz
- Biber

### İşlem Basamakları

- Soğanlar küçük küp şeklinde doğranır.
- Zeytinyağında şeffaf oluncaya kadar kavrulur.
- Ezilmiş sarımsak kekik ve küp doğranmış domates eklenir.
- Kısık ateşte 15-20 dakika ara sıra karıştırılarak pişirilir.
- Balsamik sirke, şeker, tuz ve biber eklenip karıştırılır.
- Lezzet kontrolü yapılır.
- Soğutulduktan sonra kullanılır.

### Pizza sosu

- 1kg domates
- 15 g fesleğen
- 10 g kekik
- 10 g sarımsak
- 250 g zeytinyağı
- 25 g tuz
- 25 g karabiber
- 25 g toz şeker
- 50 g salça
- 25 g ketçap

### İşlem Basamakları

- Tüm malzeme robottan çekilerek hazırlanır ve kullanılır.

**Not:** Çiğ kullanılan soslara örnektir.



Resim 6.3: Pizza

## Kolay pizza hamuru

### Temel pizza hamuru

- 3 kg un
- 75 g tuz
- 30 g maya
- 2 yumurta sarısı
- 50 g toz şeker
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1/2 çay bardağı yoğurt
- 1.5 litre su

## 6.2. Kolay Pizza Hamurunun Hazırlanması

- Yarım bardak ılık suyun içine maya ve şeker konulup kaşıkla ezilir.
- Bir süre bekletilip kabarması sağlanır.
- Elenmiş unun ortası açılır.
- Maya unun ortasına konur ve üzeri unla kapatılır.
- Unun üzeri çatlayınca şeker, tuz, sıvı yağ, margarin ve kalan ılık su eklenip yoğrulur.
- Hamur içerisine zeytinyağı konmuş bir kaba alınır.
- Hamurun üstü örtülüp ılık bir yerde 25-30 dk. mayalanmaya bırakılır.
- Dinlenen hamur biraz daha yoğrularak özleştirilir
- Bezelere ayrılıp yarım cm. kalınlığında açılır.
- Pizza çeşidine göre hamurun boyutları ve kalınlıkları değişebilir.

## 6.3. Pizza Harcının Hazırlanması ve Kullanılması

Pizzalar dünya mutfaklarında tercih edildiği gibi ülkemizde de sevilerek yenilen yiyeceklerin başında yer alır. Üzerinde kullanılan malzemelerin çeşitliliği farklı damak zevkine hitap etmesini sağlar. Tüm pizzaların ortak özelliği mutlaka üzerinde peynir kullanılmasıdır. Pizzalar üzerinde kullanılan harçlara göre farklı isimler alır.

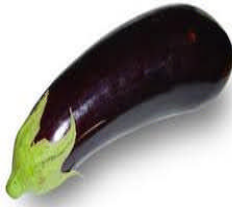
- Karışık pizza harcı: Salam, sosis, sucuk yeşil zeytin, mantar, domates, yeşil biber kaşar peyniri kullanılarak hazırlanır.





**Resim 6.4: Karışık pizza malzemeleri**

- Salam, sucuk ve sosis ince dilimlenir.
- Yeşil zeytin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ikiye kesilir veya dilimlenir.
- Mantar, ince dilimlenip çiğ veya sote olarak kullanılır.
- Yeşil biber çekirdeklerinden ayıklanıp doğranır ve hafif sotelenir.
- Kaşar peyniri rendelenir.
- Sebze pizza harcı :Patlıcan , kabak, köz kırmızı biber, mantar ve kaşar peyniri kullanılarak hazırlanır.



**Resim 6.5: Sebze pizza malzemeleri**

- Patlıcan kabukları aralıklı soyulur, 4-5 cm boyunda doğranır, daha sonra boyuna ince dilimlenir veya halka şeklinde doğranır. Az yağda hafif sotelenir veya fırında pişirilerek kullanılır.
- Kırmızı biber közlenir kabukları soyulup doğranır.
- Kabak kabukları soyulup ince doğranıp sotelenir veya yağlanıp fırında pişirilerek kullanılır.
- Mantar, ince dilimlenip çiğ veya sote olarak kullanılır.
- Kaşar peyniri rendelenir.

**Not:** Mısır kullanılacaksa konserve mısırlar suyu süzülüp yıkanır, kurulanıp kullanılır.

- Mezzaluna pizza harcı: Jambon, mantar, ızgara patlıcan, mozzarella peyniri
- Pizza robespiere: İnce bonfile dilimleri, domates, roka, kekik, sarımsak, parmesan ve mozzarella peyniri
- Pizza rostini: Patlıcan, kabak, kırmızıbiber, sarı biber ve mozzarella peyniri

**Not:** Pizza üzerinde çok çeşitli malzemeler kullanarak farklı lezzette ürünler hazırlayabilirsiniz.

#### ➤ **Pizzada kullanabileceğiniz harç malzemeleri:**

Mozzarella peyniri, beyaz peynir, acı biber, mısır, yeşilbiber, soğan, siyah, zeytin yeşil zeytin mantar, baharatlı domates, pastırma, sosis, hindi, kıyma, kuru fesleğen, ıspanak, enginar, brokoli, tavuk, salam, sucuk, pepperoni (hafif acili biber) ,dana jambon, ton balığı, sarımsak, köz kırmızıbiber ve kekik

## 6.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Pizzalar özel pizza fırınlarında pişirilir.Pizza fırınınınönceden çok iyi ısıtılmış olması gerekir. Düşük ısıda pişirilen pizzalar kuru olur.
- Pizzalar için ideal fırın ısısı 200- 225 derecedir.
- Profesyonel pizza fırınlarında tabanda 750-800 fahrenheit sıcaklıkta 3 dakikada pişer.
- Pizza fırında altı ve kenarları kızardıktan sonra çıkartılır. Üzerine çok az sızma zeytinyağı gezdirildikten sonra servise alınır.
- Pizza fırından çıkar çıkmaz servis yapılır.
- Pizzalar taze tüketilmesi gereken yiyeceklerdendir (Soğuduğunda veya tekrar ısıtıldığında kalitesini kaybeder.).

## 6.5. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

- Pizza hamurunun kenar kısımları kurumamış olmalıdır.
- Hamuru yumuşak olmalıdır.
- Maya kokusunun hissedilmemelidir (Maya miktarının fazla kullanılmasından ve mayalanma süresinin uzun olmasından kaynaklanır.).
- Sosun hamur yüzeyine iyi sürülmüş olmalıdır.
- Üzerindeki harç malzemeleri düzgün aralıklarla yerleştirilmiş olmalıdır.
- Peynir erimiş fakat kurumamış olmalıdır.

## 6.6. Pizzaların Servisi ve Saklanması

Pizza özel tahta servis tabağı üzerinde sunulur. Pizzayı porsiyonlamada özel tırtıklı bir bıçak kullanılır (keserken parçalanmaması için) .İtalyan tarzı pizzacılar zeytinyağı ile hazırlanmış ve baharatlarla zenginleştirilmiş acılı bir sos karışımı kullanılır.

Ülkemizde ise pizzalar yanında bir içecek ve salata ile servise sunulur. Büyük boy İtalyan pizzaları tahta servis tepsi ile masaya konur. Misafirlere masada dilimlenerek servis yapılır.

Pizzaların hamuru hazırlanıp paketlenerek dondurucuda uzun süre saklanabilir. Kullanılacağı zaman birkaç saat önceden buzdolabında çözdürülür. Oda ısısında bekletilerek şekillendirilip kullanılır. Pişirilmiş pizzalar taze tüketilmelidir.

## 6.7. Örnek Ürün

### Karışık pizza

#### Ölçüler

#### Hamur için:

- 500 g un
- 1/2 çay bardağı çiçek yağı
- 1/2 paket yas maya
- 1 çorba k. toz şeker
- 1 tatlı k. tuz
- Yeteri kadar su
- 1 ölçü pizza sosu

#### Pizza harcı:

- 3 adet domates
- 100g salam
- 150g sucuk
- 150 gsis
- 100g biber
- 200g mantar
- 500g kaşar peyniri

#### İşlem Basamakları

- Yağlanmış pizza kalıbına hamur yayılır.
- Hamurun üzeri zeytinyağı ile hafifçe yağlanır.
- Üzerine pizza sosu sürülür.
- Rendelenmiş kaşar peyniri üzerine yerleştirilir.
- Üzerine salam, sucuk, sosis, biber, sote yapılmış mantar, yeşil zeytin ve domates eşit aralıklarla yerleştirilir.
- Pizza fırınında 250°C' de pişirilir.
- Fırından alınarak üzerine kaşar peyniri serpilir.
- 2-3 dakika daha peynir eriyinceye kadar fırınlanarak servis yapılır.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Karışık pizza hazırlayınız.

#### Hamur için:

- 500 g un
- 1/2 çay bardağı çiçek yağı
- 1/2 paket yas maya
- 1 çorba k. toz şeker
- 1 tatlı k. tuz
- Yeteri kadar su
- 1 ölçü pizza sosu

#### Pizza harcı:

- 3 adet domates
- 100g salam
- 150g sucuk
- 150 g sosis
- 100g biber
- 200g mantar
- 500g kaşar peyniri

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Fırını önceden 230 °C’de ısıtınız.</li><li>➤ Tava, tabak, doğrama tahtası, tahta kaşık, bıçak, rende ve pizza kalıbı, pizza tahtası, pizza bıçağını çalışma sırasına göre tezgâha diziniz.</li></ul>
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sebzelerin ön hazırlıklarını yapınız.</li><li>➤ Salam, sucuk ve sosis ince dilimleyiniz.</li><li>➤ Yeşil zeytin çekirdeklerini çıkarıp sonra ikiye kesip dilimleyiniz.</li><li>➤ Mantar, ince dilimlenip çiğ veya sote olarak kullanınız.</li><li>➤ Kaşar peyniri rendeleyiniz.</li><li>➤ Domatesleri yıkayınız soyunuz, dilimleyiniz.</li><li>➤ Biberleri ayıklayıp doğrayıp soteleyiniz.</li><li>➤ Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgâha getiriniz.</li></ul>
➤ Pizza Sosunu Hazırlayınız	➤ Sosunu kullanmadan önce soğutunuz
➤ Pizza Hamurunu Hazırlayınız	➤ Hamurun kulak memesi yumuşaklığında



	olmasına dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pizzayı hazırlayınız.</li><li>➤ Hamuru tezgâhta 2-3 mm incelikte açınız.</li><li>➤ Pizza kalıbına yayınız.</li><li>➤ Üzerine zeytinyağı sürünüz</li><li>➤ Sos sürünüz</li><li>➤ Kaşar peynirini serpiniz</li><li>➤ Pizzada kullanacağınız diğer malzemeleri diziniz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pizza kalıbını önceden yağlayınız.</li><li>➤ Sosu hamurun üzerine iyice yayınız.</li><li>➤ Pizzada kullandığınız malzemeleri düzgün aralıklarla yerleştiriniz.</li><li>➤ Kaşar peynirini rendeleyerek kullanınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pizzayı pişiriniz</li><li>➤ Fırından alıp kaşar peyniri serpip 2-3 dakika peynir erinceye kadar tekrar fırına koyunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pizza fırınında 230 °C’de pişiriniz.</li><li>➤ Pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısı derecesine dikkat ediniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pizzayı servise hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pizzayı fırından alıp bekletmeden servise sununuz</li></ul>

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına ( X ) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
2. Uygun araçları seçtiniz mi?		
3. Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
4. Tekniğine uygun olarak sosu hazırladınız mı?		
5. Tekniğine uygun olarak pizza hamurunu hazırladınız mı?		
6. Pizzayı çeşidine uygun şekillendirdiniz mi?		
7. Pizzaya uygun pişirme ısısını uyguladınız mı?		
8. Pizzayı olması gerektiği şekilde 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

Aşağıda verilen cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Pizzada kullanılacak sebzelerden kabak, patlıcan vb. sebzeler .....yapıldıktan sonra kullanılır.
2. Pizzada kullanılacak peynirler.....olmalıdır.
3. Pizzanın pişirme ısısı.....derece olmalıdır.
4. Pizza hazırlarken hamurun üzerine önce.....daha sonra .....sürülmelidir.
5. Pizzada kullanılacak sosis salam vb. ....dilimlenerek kullanılır.
6. Pizza sosları .....sonra kullanılmalıdır.

## 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.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	C
4	A
5	A

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	Kakao, un,vanilya
2	Sertleşir, kabarmaz, gevrek
3	C
4	D
5	B

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	Su böreği, Baklava Böreklik sac yufkası
2	Kurulandıktan
3	Kağıt peçete konmuş
4	pişirilmeden
5	Suyunu çektirdikten

## ÖĞRENME FAALİYETİ-4- CEVAP ANAHTARI

1	Mayalı, mayasız
2	Mayalandıktan sonra
3	170-180
4	unun
5	Sıvı yağ

## ÖĞRENME FAALİYETİ-5-CEVAP ANAHTARI

1	kıvamsız
2	Buğday unu mısır nişastası
3	Kase cup bardak
4	Yeşil fıstık hindistan cevizi,kiraz şekerlemesi
5	180 / 30-40
6	bayat
7	Paket üzerindeki reçeteye
8	mayalı

## ÖĞRENME FAALİYETİ-6-CEVAP ANAHTARI

1	Sote
2	Rendelenmiş
3	225- 250
4	Zeytinyağı-sos
5	İnce
6	Soğutulduktan

# KAYNAKÇA

- GÜLAL M., M. KORZAY, **Yemek Pişirme**, MEB, İstanbul, 1987.
- GÜREL R., **Evin Yemeği** , Ankara ,1990.
- GÜRMAN Ü., **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması**, MEB yayımları, İstanbul, 2006.
- KÖKLÜ G., **Pandispanya Yapımında Bazı Yüzey Aktif Maddelerin Kek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri**, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2007.
- USTA N., **Türk Tatlı Sanatı**, İstanbul ,1979.
- USTA O., **Ziyafet Sofraları**, İstanbul, 2004.
- [tr.Wikipedia.org/wiki/pizza](http://tr.Wikipedia.org/wiki/pizza)