

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MEYVE TATLILARI

Ankara, 2018

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI	3
1.1. Meyve Tatlılarının Menüdeki Yeri ve Önemi.....	3
1.2. Meyvelerin Kullanım Özelliklerine Göre Sınıflandırılması.....	3
1.2.1. Taze Meyveler	3
1.2.2. Kuru Meyveler.....	5
1.3. Meyve Tatlılarında Kullanılan Araç ve Gereçler ve Özellikleri	6
1.4. Meyve Tatlılarının Hazırlanması	6
1.5. Meyve Tatlılarını Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar	7
1.6. Meyve Tatlı Çeşitleri	7
1.6.1. Ayva Tatlısı	7
1.6.2. Türbanlı Elma	8
1.6.3. Kabak Tatlısı.....	10
1.6.4. İncir Tatlısı	11
1.6.5. Kayısı Tatlısı.....	12
1.7. Süsleme ve Servise Hazırlama	14
1.8. Örnek Ürün Hazırlama.....	14
UYGULAMA FAALİYETİ	16
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	18
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	19
2. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI.....	19
2.1. Uluslararası Meyve Tatlı Çeşitleri	19
2.1.1. Peach Melba (Peşmelba).....	19
2.1.2. Meyveli Kuplar.....	20
2.1.3. Meyveli Pelteler.....	20
2.1.4. Meyve Salataları.....	21
2.1.5. Diğerleri (Benyeler, Muz Dolması, Kremalı Elma vb.).....	21
2.2. Tatlı Çeşitlerinin Hazırlanması	22
2.2.1. Peach Melba (Peşmelba).....	22
2.2.2. Kup Helen.....	23
2.2.3. Portakallı Pelte.....	23
2.2.4. Meyve Salatası.....	24
2.3. Hazırlanan Tatlılarda Aranacak Özellikler	24
2.4. Süsleme ve Servise Hazırlama	26
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	28
UYGULAMA FAALİYETİ	29
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	31
MODÜL DEĞERLENDİRME	32
CEVAP ANAHTARLARI	33
KAYNAKÇA	34

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Pasta ve Tatlı Yapımı
MODÜLÜN ADI	Meyve Tatlıları
MODÜLÜN SÜRESİ	40/12
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye meyve tatlıları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, renk ve görünüşte Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlayabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Sınıf, mutfak atölyesi. Donanım: Ocak, fırın, tezgâh, tepsi, ölçü kabı, tencere, tava, bıçak, bardak, çalışma tezgâhı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Tatlılar, enerji veren yiyeceklerdir. Bunun yanına lezzeti de eklenirse neden bu kadar çok tüketildiğini de anlamış oluruz. Gerek uluslararası olsun gerekse ülkemiz mutfaklarında yer alan tatlıların önemli bir grubunu ya sadece meyve tatlıları ya da meyvelerle hazırlanan tatlılar oluşturur. Tatlı çeşitlerinin bu kadar zengin olmasında ülkemizin her bölgesinde yetişen farklı meyvelerin de katkısı vardır.

Bu bireysel öğrenme materyali ile siz de hem ülkemiz mutfaklarında hem de uluslararası mutfaklarda hazırlanan meyve tatlılarını öğrenecek, bunları hazırlayıp sunabilme becerisi kazanmış olacaksınız.

Meyvelerden hazırlanan tatlılar diğer tatlılara göre hem daha hafif hem de hazırlanması daha kolaydır. Bunun yanında bazı püf noktalarına da dikkat edilmesi gerekir. İşte size bu bireysel öğrenme materyalinde bunlarla ilgili ipuçları verilecektir.

Bu bireysel öğrenme materyalini tamamlamanız bundan sonraki tatlı bireysel öğrenme materyallerine bir basamak oluşturacaktır. Aynı zamanda bu gruptaki diğer tatlıları da kolayca hazırlayabileceksiniz. Sofralarımızın vazgeçilmez yiyeceği meyveler ve meyve tatlıları hakkında kazandığınız beceriler mesleki olarak sizi daha ustalaştıracak ve alanınızda aranan elamanlar hâline gelmenize yardımcı olacaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, renk ve görünüşte Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, pastane ve restoranlarda hazırlanan meyve tatlıları çeşitlerini araştırıp inceleyiniz.
- Taze ve kurutulmuş meyvelerle hangi tatlıların hazırlandığı ve hazırlanmasında nelere dikkat edilmesi gerektiği hakkında bilgi toplayıp sınıf ortamında arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI

1.1. Meyve Tatlılarının Menüdeki Yeri ve Önemi

Meyve tatlılarının menüde bulunduğu sıra diğer tatlılarla aynıdır. Meyve tatlıları ulusal ve uluslararası mutfaklarda her zaman en çok tercih edilen tatlılar grubunda yer alır. Çünkü meyve tatlıları diğer tatlılara (özellikle hamur tatlılarına göre) hafiftir. Bu nedenle daha çok kırmızı et ürünlerinin bulunduğu yağlı ve özel yemeklerden sonra tercih edildiği görülür. Meyvenin hafifliği şekerin lezzeti ile birleşince ağır münülerin vazgeçilmez parçası olur.

1.2. Meyvelerin Kullanım Özelliklerine Göre Sınıflandırılması

1.2.1. Taze Meyveler

Türk mutfağında tatlısı yapılan meyveler mevsime göre değişmektedir. Kışın daha çok ayva, elma gibi meyveler ve bal kabağı kullanılır.

➤ **Ayva**

Sonbahar meyvesi olan ayvanın ekmek ayvası, ayıboğan, şeker, gardes, limon, altın, tavşan gibi çeşitleri vardır. Ayva kendine has lezzeti ve kokusu nedeniyle yemeğinden tatlısına kadar birçok şekilde değerlendirilir. Daha çok tatlısı ülkemizin her tarafında bilinen ve tüketilen şeklidir.



Fotoğraf 1.1: Ayva

➤ **Elma**

Eski Türkçede ‘‘alma’’ diye bilinen meyvenin adını renginden aldığı (al-kırmızı) bilinmektedir. Elmanın ilk olarak Kuzey Anadolu’da, Rusya’nın güneybatısında ve Orta Asya dolaylarında ortaya çıktığı sanılmaktadır. Tarih boyunca kültür çalışmalarıyla 1000 farklı elma çeşidi üretildiği tahmin edilmektedir. Amasya elması, demir elması, starking elması, golden elması, jonathan elması, hüryemez elması başlıca elma çeşitlerimizdir



Fotoğraf 1.2: Elma çeşitleri

➤ **Kabak**

Tatlı yapılacak kabak, yemek kabağından farklı bal veya helvacı kabağı denilen özel bir cinsidir. Türk mutfağının vazgeçilmez bir tatlısıdır. Dış kabuğunun sert olması renginin koyu turuncu olması satın alırken dikkat edilmesi gereken noktalarlardır.



Fotoğraf 1.3: Bal kabağı

1.2.2. Kuru Meyveler

Kuru meyvelerde seçme şansı daha sınırlıdır çünkü çeşit azdır. Taze meyvelerden özel olarak kurutularak tatlısı yapılan meyveler incir ve kayısıdır. Bunların dışında erik, hurma ve üzümün de tatlı yapımında kullanıldığı görülür.

➤ **İncir**

Anavatanı Türkiye'dir. Ülkemizde en kaliteli incir Büyük Menderes havzasında Aydın yöresinde 272 çeşit incir yetişmektedir. Kurutmalık olanlar sarılop ve sarızeybektir, diğerleri sofralıktır.



Fotoğraf 1.4: Sarılop, sarızeybek ve kuru incir fotoğrafları

➤ **Kayısı**

Ülkemizde kurutmalık kayısı çeşidi Elazığ ve Malatya’da yetişir. Diğer yörelerde yetişenler daha çok sofralıktır. Kayısının kurutmalık olan çeşitleri, Hacıhaliloğlu, Kaabaşı, Soğancı ve Çataloğlu’dur. Sofralık çeşitleri ise şekerpare, alyanak, tokaloğlu, iri bitirgen, karacabey, roxana, ninfa, hasanbey ve aprikozdur.



Fotoğraf 1.5: Taze ve kuru kayısı

1.3. Meyve Tatlılarında Kullanılan Araç ve Gereçler ve Özellikleri

Meyve tatlıları yapımında kullanılan araçlar; doğrama tahtası, bıçak, soyacak, rende, bardak, tencere, tava, kepçe, ölçü bardakları, blender, süzgeç, meyve sıkacağı, ocak, gastronom küvet, gastronom süzgeç ve mikser olmaktadır.

Tatlının esas gereci olan taze ve kuru meyvenin dışında şeker başta olmak üzere gıda boyası, sos, jöle, pudra şekeri, süt, un, nişasta, kaymak, ceviz, fındık, badem, badem ezmesi, pekmez, tahin, portakal kabuğu rendesi, Antep fıstığı, krema, kremşanti, dondurma ve baharatlar (karanfil, tarçın, Hindistan cevizi, zencefil vb.) kullanılır.

1.4. Meyve Tatlılarının Hazırlanması

- Elma, ayva gibi meyvelerin kabukları soyulup çekirdekli orta kısımları çıkarılır.
- Elmadan bütün olarak faydalanılacaksa şekli bozulmadan düzgün soyulmalıdır
- Elma, ayva, gibi meyveler soyuldukları zaman kararır, kararmayı önlemek için soyulduktan sonra limon sürülmeli ya da su içinde bekletilmelidir
- Bal kabağının kabukları sert ve kalındır, bu nedenle soyarken keskin bıçak kullanılmalı ve derin soyulmalıdır.
- Bal kabağının orta kısmındaki çekirdekli yuva iyice temizlenir.
- Bal kabağı porsiyon olabilecek büyüklükte dilimlenir.
- Tatlısı yapılacak olan kuru incir ve kuru kayısının ezik olmamasına dikkat edilir.

1.5. Meyve Tatlılarını Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Ayvanın çekirdekleri ayva ile beraber kaynatıldığı zaman güzel renk vereceği için ayva ile beraber kaynatılmalıdır.
- Ayva tatlısı yapılırken arzu edilirse elma rendesi de konulabilir.
- Ayva tatlısı yapılırken renk vermesi için arzu edilirse gıda boyası da kullanılabilir.
- Mümkünse ayvalar hazırlandıktan sonra akşamdan şekere yatırılabilir.
- Elmanın şeklinin bozulmaması için kısık ateşte pişirilmelidir.
- Bal kabağı hazırlanıp dilimlendikten sonra akşamdan şekere yatırılabilir.
- Bal kabağının dağılmaması için kısık ateşte pişirilmelidir.
- Bal kabağı pişirilirken portakal kabuğu rendesi kullanılabilir.
- Bal kabağı pişirilirken ayrıca tahin ve pekmez de ilave edilebilir.
- Bal kabağı ve ayva tatlısı ocak üzerinde pişirilebildiği gibi fırında da pişirilebilir.
- Kuru incirden tatlı yaparken önce bir süre ılık suda bekletilip yumuşaması sağlanmalıdır.
- Kuru kayısıdan tatlı yapılırken kayısılar yumuşamaları için bir süre ılık suda bekletilir.

1.6. Meyve Tatlı Çeşitleri

1.6.1. Ayva Tatlısı

Malzemeler (8 Porsiyon)

- 4 adet orta boy ayva
- 1 kg toz şeker
- 750 ml su
- 100 gr kaymak
- 30 g ezilmiş Antep Fıstığı
- 3-4 adet karanfil
- Ayvaların çekirdekleri (arzu edilirse kırmızı renkli gıda boyası)

Hazırlanması

- Ayvalar yıkanır, kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür.
- Çekirdekleri ve sert kısımları oyularak çıkarılır.
- Su dolu bir kaptaki bekletilir.
- Tencereye çukur yerleri üstte gelecek şekilde dizilir. Üzerine toz şeker ve su dökülür.
- Karanfiller, ayvanın çekirdekleri (kullanılacaksa gıda boyası) ilave edilir.
- Kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir.
- Ayvalar tencereden alınır.
- Kalan şerbet koyulaşınca kadar biraz daha kaynatılır ve ayvaların üzerine dökülür.

Bazı tariflerde ayvalar haşlanmak için tencereye konulduktan sonra ortadaki çukur kısımları elma rendesi ile doldurulur ve bu şekilde pişirilir. Elma ayva tatlısını hafif hâle getirir.

Pişen üründe aranan özellikler

- Ayvalar düzgün görünümlü olmalı
- Ayvaların rengi kararmış olmamalı
- Çekirdek yatakları iyi temizlenmeli
- Her tarafı eşit pişmeli
- Şurubunu iyi çekmeli
- Karanfil aroması hissedilmeli
- Ayvanın ekşi tadı hissedilmemeli
- Renk boyası kullanılmış ise her tarafında eşit olmalı

Süsleme ve servise hazırlama

Soğutulmuş her bir ayva servis tabağına alınır. Üzerine düzgün bir dilim kaymak yerleştirilince kıyılmış Antep fıstığı dökülerek servise hazır hâle gelir.



Fotoğraf 1.6: Ayvanın servise sunum şekilleri

1.6.2. Türbanlı Elma

Malzemeler (8 Porsiyon)

- 8 adet elma
- 350 gr toz şeker
- 250 ml Su
- 3 adet yumurta akı
- 75 g dövülmüş ceviz
- 30 g çekirdeksiz kuru üzüm
- 10 g tarçın
- 8 adet kiraz şekerlemesi
- 15 g Antep fıstığı

Hazırlanması

- Elmalar yıkanır, elma oyacağı ile çekirdek yatakları çıkarılır, kabukları soyulur ve tencereye sıralanır.
- Üzerine su ve şeker konularak kapağı kapatılır.
- Yumuşayınca kadar pişirilir.
- Tencerenin içinden bir tepsiye alınır.
- Kalan şerbet koyulaşınca kadar kaynatılır.
- Ceviz dövülür üzüm ve tarçınla karıştırılarak iç hazırlanır.
- Elmaların oyulmuş kısılmalarına doldurulur.
- Diğer tarafta yumurtaların akları çırpılarak kar hâline getirilir.
- İçine koyulaştırılmış şerbetten iki yemek kaşığı ilave edilerek karıştırılır.
- Çırpılmış yumurta akı elmaların üzerine turban şeklinde sıkılır.
- Kalan şerbet elmaların üzerine dökülür.
- Antep fıstığı ve kiraz şekerlemesi ile süslenir.
- Düşük ısıdaki fırında üzeri pembe renk oluncaya kadar bekletilir ve fırından çıkarılır.

Pişen üründe aranan özellikler

- Elmaların şekli düzgün olmalıdır.
- Elmaların her tarafı eşit pişmiş olmalı.
- Tarçın kokusu hissedilmeli.
- Hazırlama esnasında turban şeklinin bozulmamasına dikkat edilir.
- Yumurta kokusu hissedilmemeli.
- Üzerindeki yumurta akı pembe renkte kızarmış olmalı.
- Şerbeti koyulaşmış olmamalı.

Süsleme ve servise hazırlama

Elmalar kendi tepsisinde ılık bir duruma gelinceye kadar bekletilir. Servis tabaklarına alınarak servise sunulur. Süsleme işlemi fırınlanmadan önce yapıldığından ayrıca süsleme yapılmaz.



Fotoğraf 1.7: Süslenmiş ve servise hazırlanmış türbanlı elma

1.6.3. Kabak Tatlısı

Malzemeler (8 porsiyon)

- 1,5 kg bal kabağı
- 500 g toz şeker
- 200 ml su
- 100 g dövülmüş ceviz içi
- 3–4 adet karanfil

Hazırlanması

- Kabakları önce karpuz dilimi gibi boyuna dilimlenir.
- Her bir dilimin kabukları soyulur.
- Çekirdekli orta kısmı kesilerek temizlenir ve yıkanır. 5-6 cm boyunda ve 2 cm eninde dilimlenir.
- Tencereye bir kat kabak bir kat şeker dizilir.
- Üzerine su ve karanfil eklenerek ocağa konur.
- Kaynadıktan sonra ocağın ısısı düşürülür.
- Kabak yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir.

Pişen üründe aranan özellikler

- Kabağın kabuğunun yeşil kısımları olmamalıdır.
- Ezilmiş parçalanmış görünümde olmamalıdır.
- Dilimler eşit büyüklükte olmalıdır.
- Her tarafı eşit pişmeli, alt tarafı tepsiye yapışmamalıdır.
- Ağza alındığında dağılmalıdır.
- İçine konulan karanfilin aroması hissedilmelidir.
- Kabağın kalitesine ve cinsine göre şeker miktarı ayarlanmalıdır.
- Cevizi bol olmalıdır.
- Üzerine dökülen şerbet parlaklık vermeli, lezzetini artırmalıdır.

Süsleme ve servise hazırlama

Kabaklar piştikten sonra kendi tenceresinde soğuması beklenir. Soğuduktan sonra servis tabağına porsiyonlanır. Üzerine tenceredeki şerbetten birer kaşık gezdirilir. Dövmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.



Fotoğraf 1.8: Süslenmiş ve servise hazırlanmış kabak tatlısı

1.6.4. İncir Tatlısı

Malzemeler (6 porsiyon)

- 1 kg kuru incir
- 350 gr toz şeker
- 250 ml su
- 200 gr ceviz
- 10 gr Hindistan cevizi

Hazırlanması

- İncirler yıkanır.
- Yumuşaması için 12 saat önceden ıslatılır.
- Yumuşayan incirlerin alt kısımları açılır.
- Şeker ve ceviz karıştırılmış iç konularak doldurulur.
- Tencereye sap kısımları üste gelecek şekilde sıralanır.
- Üzerine toz şeker ve su ilave edilir.
- Şurup koyulaşmaya kadar orta ateşte pişirilir.

İncirleri pişirmede su yerine süt kullanılırsa sütlü incir tatlısı adını alır. Bazı kaynaklarda incir tamamen yumuşatılır, cevizle doldurulduktan sonra tekrar pişirilmez. Bu şekilde servis yapılır. İncirlerin içi doldurularak yapıldığı için incir dolması adını alır. İncire iç hazırlarken cevizle birlikte tarçın da kullanılabilir.

Hazırlanan üründe aranan özellikler

- Tencerenin dibi tutmuş olmamalıdır.
- İncirler düzgün ve eşit görünümde olmalıdır.
- İncirlerin içi iyi doldurulmuş olmalıdır.
- Ceviz ve şeker tadı hissedilmemelidir.
- İncirin her tarafı eşit pişmiş ve yumuşamamış olmalıdır.
- İncirlerin şekli bozulmamış olmalıdır.

Süsleme ve servise hazırlama

İncirler piştiği tencerede soğutulur. Servis tabaklarına eşit sayıda konulur. Üzerine Hindistan cevizi serpilerek servis yapılır.



Fotoğraf 1.9: Süslenmiş ve servise hazırlanmış kuru incir tatlısı

1.6.5. Kayısı Tatlısı

Malzemeler (5 porsiyon)

- 250 g kuru Kayısı
- 250 g toz Şeker
- 250 ml su
- 125 g kaymak
- 80 g badem
- 20 g Antep fıstığı

Hazırlanması

- Kayısılar yıkanır, bir gün öncesinden ıslatılır.
- Ertesi gün bekletme suyu dökülür.
- Tekrar su ilave edilir.
- Şeker konularak kısık ateşte kayısılar yumuşayınca kadar pişirilir.
- Kayısılar sudan çıkarılır.

- Soğuması için bekletilir.
- Bademler iki dakika sıcak suda bekletilir, kabukları soyulur.

Hazırlanan üründe aranan özellikler

- Kayıslar düzgün olmalı, dağılmış olmamalıdır.
- Kayıslar eşit pişmiş olmalıdır.
- Kaymak taze olmalıdır.
- Kaymağın tadı ağır olmamalıdır.
- Kaymak ile kayısının tadı bütünleşmiş olmalıdır.
- Şekeri yeterli olmalıdır.
- İçine konulan badem ayrı bir lezzet vermelidir.

Süsleme ve servise hazırlama

Kayıslar soğuduktan sonra her birinin arası açılarak kaymak ve birer badem konur. Kaymak kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Üzerine Antep fıstığı serpilir. Eşit sayıda tabaklara yerleştirilerek servis yapılır.



Fotoğraf 1.10: Süslenmiş ve servise hazırlanmış kuru kayısı tatlısı

1.7. Süsleme ve Servise Hazırlama

➤ **Ayva tatlısı**

Soğutulmuş her bir ayva desert (tatlı) tabağına alınır. Üzerine düzgün bir dilim kaymak yerleştirilip kıyılmış Antep fıstığı dökülerek servise hazır hâle gelir.

➤ **Türbanlı elma**

Elmalar kendi tepsisinde ılık bir duruma gelinceye kadar bekletilir. Desert tabaklarına alınarak servise sunulur. Süsleme işlemi fırınlanmadan önce yapıldığından ayrıca süsleme yapılmaz.

➤ **Kabak tatlısı**

Kabaklar piştikten sonra kendi tenceresinde soğuması beklenir. Soğuduktan sonra desert tabağına porsiyonlanır. Üzerine tenceredeki şerbetten birer kaşık gezdirilir. Dövmüş ceviz içi serpilerek servis yapılır.

➤ **İncir tatlısı**

İncirler piştiği tencerede soğutulur. Servis tabaklarına eşit sayıda konur. Üzerine Hindistan cevizi serpilerek servis yapılır.

➤ **Kayısı tatlısı**

Kayıslar soğuduktan sonra her birinin arası açılarak kaymak ve birer badem konur. Kaymak kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Üzerine Antep fıstığı serpilir. Eşit sayıda tabaklara yerleştirilerek servis yapılır.

1.8. Örnek Ürün Hazırlama

➤ **Kayısı dolması**

Kuru kayıslar haşlanarak yumuşatılır. Pirinçler haşlanır, süzülür. Havuç rendelenir. Cevizle iç hazırlanır. Haşlanmış kayısların içine doldurulur. Fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine şekerli su dökülerek fırınlanır.

➤ **Kayısı bastırması**

Kuru kayıslar ıslatılarak yumuşatılır. Tereyağı ile pirinç kavrulur, şeker atılır. Kayıslar üzerine yerleştirilir. Su ilave edilerek pişirilir.

➤ **Sütlü kuru incir ezmesi**

İncirler yıkanır, sap kısımları kesilir. Süt ile birlikte 2-3 saat ısıtılır. Tencereden incirler alınır, robottan geçirilerek ezilir. Üzerine süt dökülerek biraz daha çekilir. Muhallebi kıvamına gelince servis tabağına alınır. Fındık ve ceviz vb. ile servis edilir.

➤ **Köy usulü çilek**

Lor peyniri, süt, şeker ve yumurta krem hâline gelinceye kadar karıştırılır. Çilekler ayıklanır, yıkanır, suları süzülür. Çilekler blenderden geçirilerek püre hâline getirilir. Vanilya ve limon suyu eklenir. Lorlu karışım ile karıştırılır. Servis tabağına alınarak taze çileklerle süslenerek servis edilir.

➤ **Hurma revendi**

Bağdat hurmasının çekirdekleri çıkarılır. Küçük doğranır. Tereyağında kavrulup ezilir. İçine yumurta kırılarak servis edilir.

➤ **Ballı elma ezmesi**

Elmalar yıkanır, soyulur. Bölünerek çekirdekleri çıkarılır. İri parçalar halinde dilimlenir. Az miktarda su konularak haşlanır. İçindeki su ile beraber bal eklenerek blenderden geçirilir.

➤ **Gesafe**

Kuru kayısılar ıslatılarak yumuşatılır. Şeker ve su ile kaynatılır. Süzme yoğurt servis tabağına konur. Üzerine haşlanmış süzölmüş kayısılar yerleştirilir. Bol ceviz içi serpilerek servis edilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak meyve tatlıları konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamayı yapınız.

Ayva tatlısını hazırlayınız.

Malzemeler (8 porsiyon)

- 4 adet orta boy ayva
- 1 kg toz şeker
- 750 ml su
- 100 g kaymak
- 30 g Antep fıstığı
- 3-4 adet karanfil
- Ayvaların çekirdekleri

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz..➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalmalısınız.➤ Planlı çalışmalısınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Meyve tatlınızı pişirebileceğiniz uygun çelik tencerenizi hazırlamalısınız.➤ Meyve tatlınızı pişireceğiniz tencerenize uygun ocak seçmelisiniz.➤ Ölçü kabınızı ve terazinizi hazırlamalısınız.➤ Ayvaların kararmaması için kullanacağımız su dolu bir kap hazırlamalısınız.➤ Ayvaları soymak ve çekirdek yataklarını çıkarmak için keskin bir bıçak hazırlamalısınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çürüksüz sağlam ve eşit büyüklükte ayvaları seçmelisiniz.➤ Ayvaları yıkamalısınız.➤ Ayvaların kabuklarını soymalısınız.➤ Ayvaları boyuna ikiye bölmelisiniz.➤ Şeklini bozmadan çekirdek yataklarını temizlemelisiniz.➤ Çekirdekleri ayırmalısınız.➤ Ayvaları kararmaması için su dolu bir kabın içine koymalısınız.➤ Toz şekeri ölçerek hazırlamalısınız.➤ Kaymağı her bir ayva için eşit ölçülere

	<p>ayırmalısınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kaymağın taze olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Üzeri için kullanacağınız Antep fıstığını ezmelisiniz. ➤ Pişirmede kullanacağınız suyu ölçülü kullanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ İşlem basamaklarını uygulayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ayvaları çukur kısımları üste gelecek şekilde uygun büyüklükte tencereye dizmelisiniz. ➤ Üzerine toz şekeri ve suyu dökmelisiniz. ➤ Karanfilleri ve çekirdeklerini ilave etmelisiniz. ➤ Kapağını kapatarak pişmeye bırakmalısınız. ➤ Ocağın ısısının kısık olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Ayvaları yumuşayınca kadar pişirmelisiniz. ➤ Ayvaların her tarafının eşit pişmiş olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Ayvaları tencereden alarak kalan şurubu koyulaşması için bir süre daha kaynatmalısınız. ➤ Şerbeti ayvaların üzerine dökmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Süsleyip servise hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğumuş ayvaları servis tabağına almalısınız. ➤ Üzerlerine düzgün bir şekilde kaymakları yerleştirmelisiniz. ➤ Antep fıstığı ile süslemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saklayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eğer hemen servis yapılmayacaksa kaymak ve Antep fıstığı konulmadan tenceresinde bekletilmelidir. ➤ Bekletme işlemi buzdolabında yapılmalıdır. ➤ Bekletme süresi üç günü geçmemelidir. ➤ Bekletmek için piştiği tencere uygun değilse şeklini bozmadan uygun büyüklükte bir kapta saklanabilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kabuğu soyulduğunda rengi kararan meyveleri kullanmadan önce bekletme esnasında yapılacak işlemlerden biridir?
A) Poşetlerde bekletilir.
B) Üzeri kapatılarak soğutucuya konur.
C) Kararmaya başladığında yıkanır.
D) Buzdolabında bekletilir.
E) Su içinde bekletilir.
2. Aşağıdakilerden hangisi ayva tatlısı yaparken çekirdekleri ilave etme nedenidir?
A) Aromatik bir tat verdiği için
B) Kokusunu güzelleştirmek için
C) Tatlıya renk vermesi için
D) Servisinde dekor amacıyla
E) Sertliğini muhafaza etmek için
3. Aşağıdakilerden hangisi ayva tatlısı yapımında kullanılmaz?
A) Kremşanti
B) Elma
C) Kaymak
D) Nişasta
E) Karanfil
4. Aşağıdaki malzeme gruplarında hangisi türbanlı elmaya doldurulur?
A) Fındık, Hindistan cevizi, tarçın
B) Ceviz, tarçın, kuru üzüm
C) Fındık, şeker, yenibahar
D) Fıstık, yenibahar, tarçın
E) Fındık, fıstık, ceviz
5. Kabak tatlısı neden kısık ateşte pişirilir?
A) Pişerken dağılmaması için
B) Renginin koyulaşmaması için
C) Şekeri içine iyice alması için
D) Suyu eksilmesin diye
E) Diriliğini kaybetmesi için

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası mutfaklara özgü meyve tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, pastane ve restoranlarda hazırlanan uluslararası meyve tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Sektörden ve internetten meyve salatalarının, kupların, meyve peltelerinin hazırlanmasındaki benzerlik ve farklılıkları araştırınız.

2. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI

Meyve tatlıları yapımında kullanılan araçlar; doğrama tahtası, bıçak, soyacak, rende, bardak, tencere, tava, kepçe, ölçü bardakları, blender, süzgeç, meyve sıkacağı, ocak, gastronom küvet, gastronom süzgeç ve mikser olmaktadır.

Tatlının esas gereci olan taze ve kuru meyvenin dışında şeker başta olmak üzere gıda boyası, sos, jöle, pudra şekeri, süt, un, nişasta, kaymak, ceviz, fındık, badem, badem ezmesi, pekmez, tahin, portakal kabuğu rendesi, Antep fıstığı, krema, kremşanti, dondurma ve baharatlar (karanfil, tarçın, Hindistan cevizi, zencefil vb.) kullanılır.

2.1. Uluslararası Meyve Tatlı Çeşitleri

2.1.1. Peach Melba (Peşmelba)

Bu tatlı ilk defa Avusturyalı opera sanatçısı Nellia Melba' ya hazırlandığı için bu adı almıştır. Özellikle melba adı verilen özel sosu ile servisinin yapılmasıdır. Bu sos birkaç farklı meyveden hazırlanabilir. Bu bireysel öğrenme materyalinde size verilen en kolay hazırlama şekillerinden birisidir. Farklı kaynaklarda değişik şekillerde hazırlanmış soslarla karşılaşabilirsiniz.

Peach Melba aynı zamanda bir kup çeşididir. Bu bireysel öğrenme materyalinde kuplardan farklı alınmasının nedeni de çok bilinmesi ve çok tüketilmesidir. Aynı zamanda birçok uluslararası mutfakta da yapılıyor olmasıdır. Eğer kup denilen özel ayaklı bardaklarda servisi yapılırsa **kup melba** adını alır.

2.1.2. Meyveli Kuplar

Kup, içinde muhallebi, dondurma, sup, meyve salatası vb. servisi yapılan ayaklı bardak veya kadehe verilen isimdir. Ancak özellikle dondurmalar bu bardak ve kadehlerde çeşitli ilave garnitürleri ile hazırlanırsa kup adını alır.

Kupların birçok hazırlanma şekli vardır. Kullanılan malzemeye göre isim alır. Konserve meyveler, meyve salataları, şekerli suda pişirilmiş meyveler, taze meyveler, şuruplar, kuruyemiş (fıstık, badem, fındık) çeşitleri, krema, kremşanti ve çikolata çeşitleri gibi malzemeler kullanılabilir.

- Limonlu ve çilekli dondurmanın üzerine meyve salatası konulup meyve sosu ve krema ile servisi yapılırsa **kup jocques** (Kup Jak)
- Portakallı veya mandalinalı dondurmanın üzerine ince doğranmış ananas konulup servis yapılırsa **kup Meksika**
- Kayısı ve ananaslı dondurmanın üzerine pudra şekerinde bekletilmiş taze çilek konularak hazırlanırsa kremşanti ve krokan serpilerek servisi yapılırsa **kup manon** adını alır.

2.1.3. Meyveli Pelteler

Meyve peltesi, meyvelerin taze, yumuşak ve sulu olanlarından hazırlanır. Pelte yapılacak meyveler çeşidine göre üç şekilde hazırlanır.

- Meyve ayıklanır, yıkanır, ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Meyve ayıklanır, yıkanır, hafif pişirildikten sonra ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Meyvelerin sadece suları sıkılır.

Meyve peltelerinin hazırlanmasında, meyve çeşidine göre küçük farklar olmakla beraber genellikle birbirine benzer. Yukarıdaki hazırlama şekillerinden birisi ile hazırlanan ölçülü meyve, şeker ve su kaynatılır. İçerisine su ile ezilmiş nişasta katılarak koyulaştırılır. Servisi yapılması için kaplara konur.

- Koyulaştırmak için buğday, mısır veya patates nişastası kullanılabilir.
- Bazı reçetelerde koyulaştırmak için 1-2 adet yumurta kırıldığı görülür.
- En çok pelte yapılan meyveler, portakal, vişne, çilek, kayısı, ahududu, limon ve üzumdür.
- Arzu edilirse hazırlandığı meyvenin dilimlerinden içine atılabilir.
- Üzeri hazırlandığı meyvenin dilimleri ile süslenir.

2.1.4. Meyve Salataları

Meyve salatalarını tek bir reçete ile anlatmak uygun olmaz. Çünkü mevsime göre meyve çeşitleri farklılık gösterir. Genellikle mevsiminde bol bulunan meyvelerden hazırlanmalıdır.

- En çok kullanılan meyveler, muz, elma, armut, portakal, mandalina, çilek, kiraz, şeftali ve kayısıdır.
- Sadece kavun ve karpuzdan da hazırlanabilir.
- Ananas, papaya, kivi gibi tropikal meyvelerden de hazırlanabilir.
- Nadiren kuru meyvelerden de hazırlandığı olur.
- Taze meyvelerden hazırlandığı zamanlarda içine konserve, haşlanmış veya komposto meyvelerden de konulabilir.
- Muz aromasından dolayı hem yaz hem de kış meyveleri ile yapılan salatalarda kullanılır.
- Muzun kararmasını önlemek için en son doğranmalı ve kullanılmalıdır.
- Meyve salatalarında meyveler çoğunlukla küp şeklinde doğranır.
- Portakal, mandalina ve greyfurt gibi meyveler doğranmadan önce zarları çıkarılmalıdır.
- İçine konulan meyvelerin miktarları eşit olursa lezzeti de o kadar iyi olur.
- Meyve salataları için özel (çerez, maraschino, kirş, bergamot, portakal, vermut, kiraz ve muz) kullanılabilir.
- Kullanılacak şurup meyvelerin aromasını bozmayacak miktarda olmasına dikkat edilir.

2.1.5. Diğerleri (Benyeler, Muz Dolması, Kremalı Elma vb.)

➤ **Benyeler**

Meyveler yıkanır ve dilimlenir. Bir su bardağı un, 2 yumurta sarısı, 1 su bardağı süt, yarım paket kabartma tozu karıştırılarak boza kıvamında bir sos hazırlanır. Dilimlenen meyveler sosa batırılarak kızartılır. En çok elma, ananas, muz ve armut gibi meyvelerden benye hazırlanır. Bunlardan başka meyvelerden de hazırlanabilir.

➤ **Muz dolması**

Muzun kabukları soyulur. İçi oyulur. İçine ezilmiş Antep fıstığı ve bal karışımı doldurulur. Süt, yumurta, un ve şeker karıştırılarak sos yapılır. Hazırlanan muzlar bu sosa batırılır. Ezilmiş fındığa bulanarak yağda kızartılır.

➤ **Fırında muz**

Fırın ısıyı yüksek dereceye getirilir. Kabukları soyulmuş ve boyuna ikiye bölünmüş muzların üzerine margarin konularak fırına verilir. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp bekletilmeden servisi yapılır.

➤ **Kremalı elma**

Elmalar soyulur, çekirdekleri temizlenir, şekerli suda pişirilir. Nişasta, şeker ve yumurta ile krema yapılır. Elmalar dilimlenir ve servis tabağına özel krema kaşığı ile servise hazırlanır.

2.2. Tatlı Çeşitlerinin Hazırlanması

2.2.1. Peach Melba (Peşmelba)

Malzemeler

- 3 adet orta boy şeftali
- 400 g toz şeker
- 500 g vanilyalı dondurma
- 150 g kremşanti
- 100 g frambuaz, çilek veya böğürtlen reçeli
- 50 g badem
- 1 litre su
- 200 ml süt

Hazırlanması

- Bir tencereye su ve şeker konarak kaynatılır.
- Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur, ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkarılır.
- Kaynamakta olan şekerli suya atılır. Yaklaşık 5 dakika kaynatılır.
- Sudan çıkarılarak soğutulur.
- Malzeme listesindeki reçellerden herhangi bir tanesi iki yemek kaşığı su ile ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Bademler iki dakika suda kaynatılır, kabukları soyulur.
- İri parçalar hâlinde dövülür.
- Vanilyalı dondurma hazır edilir.
- Süt ile kremşanti çırpılarak hazır hâle getirilir.
- Taze şeftali bulunmaz ise veya kısa zamanda hazırlanması isteniyorsa hazır şeftali konservesi veya kompostosu kullanılabilir.
- Servisi yapılırken bardağın ya da kâsenin kenarına sade veya meyveli gofret parçası, çubuk şeklinde krokan gibi ürünler ilave edilebilir.

2.2.2. Kup Helen

Malzemeler (8 porsiyon)

- 8 adet orta boy armut
- 1 l(litre) su
- 1 kg toz şeker
- 1 adet limon
- 250 g çikolata
- 15 g tereyağı
- 80 g vanilyalı dondurma
- 50 g badem

Hazırlanması

- Armut yıkanır, sapları kalacak soyulur.
- Ortasındaki çekirdekli kısım şekli bozulmadan çıkarılır.
- Su, şeker ve limon suyu kaynatılır.
- Armutlar içine atılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
- Tenceresinde soğutulur.
- Çikolata 2–3 yemek kaşığı un ve tereyağı ile benmari usulü eritilir, sıcak kalması sağlanır.

2.2.3. Portakallı Pelte

Malzemeler (6 porsiyon)

- 5–6 adet sıkmalık portakal
- 400 g toz şeker
- 80 g buğday nişastası
- 1 l su
- 1 portakal kabuğu rendesi

Hazırlanması

- Portakallar yıkanarak suları sıkılır.
- Bir tanesinin kabuğu rendelenir.
- Portakal suyu bir tencereye konulur.
- Su ve şeker ilave edilerek kaynatılır.
- Nişasta bir su bardağı su ile iyice ezilir, içine rende portakal kabukları konulur.
- Bu karışım kaynamakta olan portakallı suya yavaş yavaş dökülür.
- Karıştırılarak koyulaştırılır.
- Tencere ateşten alınarak kâselere boşaltılır.

2.2.4. Meyve Salatası

Malzemeler (8 porsiyon)

- 2 adet elma
- 2 adet portakal
- 2 adet mandalina
- 2 adet muz
- 2 adet armut
- 150 g pudra şekeri
- 30 ml portakal veya kiraz şurubu
- 150 g kremşanti
- 400 ml süt
- 8 dal taze nane

Hazırlanması

- Bütün meyveler yıkanır, kabukları soyulur.
- Küçük küpler hâlinde doğranarak karıştırılır.
- Bir kap içerisine bir kat doğranmış meyvelerden bir kat pudra şekeri konulur.
- Üzerine limon suyu ve şurup dökülür.
- Buzdolabında soğutulur.
- Şekerler eriyip meyveler suyunu saldıığında 1–2 kez meyveler ezilmeden karıştırılır.
- Kremşanti ile süt çırpılarak hazır hâle getirilir.

Uluslararası meyve tatlılarını hazırlamada dikkat edilecek noktalar Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını pişirirken dikkat edilecek noktalar ile aynı olduğundan öğrenme faaliyeti 1 deki dikkat edilecek noktaları tekrardan gözden geçiriniz.

2.3. Hazırlanan Tatlılarda Aranacak Özellikler

Peach melba

- Hazırlanan ürünün görüntüsü tatlının özelliklerine uygun olmalıdır.
- Ürün konulduğu bardaktan veya kâseden taşmamalıdır.
- Dondurması erimiş olmamalıdır.
- Şeftalisi dağılmış olmamalıdır.
- Şeftalinin suyu iyi alınmış olmalıdır.
- Kullanılan sos üzerini tamamen kapatmalıdır.
- Tatlının hazırlanmasında kullanılan her malzemenin aroması hissedilmelidir.

Kup helen

- Armudun her tarafı eşit pişmiş olmalıdır
- Armutların şekli bozulmamış olmalıdır
- Armutların fazla suyu alınmış olmalı, armutta su tadı hissedilmemelidir.
- Dondurmanın üzerine armut düzgün yerleşmiş olmalıdır.
- Dondurmalar erimiş olmamalıdır.
- Çikolata donmamış olmalıdır.
- Armut, dondurma ve çikolatanın tatları eşit hissedilmelidir.
- Çikolata tatlıyı tamamen kapatmamalıdır.
- Şeker tadı iyi ayarlanmış olmalıdır.

Portakallı pelte

- Şeker tadı yeterli olmalıdır.
- Nişasta kokusu hissedilmemelidir.
- Kıvamı sulu olmamalıdır.
- Dibi tutmuş yanık tadı gelmemelidir.
- Hazırlandığı meyvenin tadı hissedilmelidir.

Meyve salatası

- Meyvelerin parçaları eşit büyüklükte olmalıdır.
- Meyvelerin doğal rengi kaybolmamış olmalıdır.
- Meyveler kararmamış olmalıdır.
- İçine konulan her meyvenin lezzetini taşımalıdır.
- Şeker oranı iyi ayarlanmış olmalıdır.
- Şurup tadı olmalı fakat meyvelerin tadını bastırmamalıdır.
- Kâselere eşit porsiyonlanmış olmalıdır.

2.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

➤ Peach melba

Kâselere er kaşık dondurma konur. zerine hazırlanan şeftali kompostosundan ikişer parça yerleştirilir. ırpılmış kremşanti torbası ile şeftalilerin üzerine bir kaşık kadar sıkılır. stne hazırlanan melba sosu (ilek, frambuaz, bgrtlen reçellerinden biri veya hepsinin az su ile ezilip süzgeçten geçirilmesi ile hazırlanır.) dökülür. En son olarak iri parçalar hlindeki bademler serpilerek servisi yapılır.



Fotoğraf 2.1: Peach melba (Peşmelba)

➤ Kup helen

Armutların fazla suyu alınır. Kupların içerisine birer parça dondurma konur. zerine Armutlar yerleştirilir. En üste sıcak çikolata dökülerek servisi yapılır. İsteğe göre dövülmüş badem serpilir.



Fotoğraf 2.2: Kup helen

➤ **Portakallı pelte**

Soğuyan portakal peltesinin üzerine zarlari soyulmuş düzgün portakal dilimleri konularak servis edilir.



Fotoğraf 2.3: Portakallı pelte

➤ **Meyve salatası**

Hazırlanan meyve salatası kâselere konur. Üzerine çırpılmış kremşanti, krema torbası ile estetik bir şekilde sıkılır. Üzerine birkaç dilim içine konulan meyvelerden konur. Taze nane ile servis edilir.



Fotoğraf 2.4: Meyve salataları

DEĞERLER ETKİNLİĞİ-1

Ben beş yaşında idim. Babaannem rahmetli, pirinç ayıklıyordu. Bir tane yere düştü. Babaannem eğildi, aramaya başladı. Sağa bakıyor, sola bakıyor, bulmaya çalışıyor. Çocukluk iste, “Aman babaanne” dedim, “Bir pirinç tanesi için bu kadar çaba harcamaya, yorulmaya değer mi?” Rahmetli ilk defa sertleşti bana karşı, öfkeyle doğruldu. “ Sen oturduğun yerden ahkâm kesiyorsun.” dedi. “Hiç pirinç üretilirken gördün mü? İnsanlar ne kadar zorluk çekiyorlar. Bir pirinç tanesinde kaç insanın göz nuru, alın teri, emeği, çilesi var biliyor musun?” Utancımdayan kıpkırmızı olmuşum.

Aradan yıllar geçti. Hukuk fakültesinde öğrenciyim. Alain'in Proposlarini okuyorum. Birden irkildim. Babaannemi hatırladım. Alain, “Bir insan yerde bir iğne görüp de eğilip almazsa bütün uygarlığa karşı ihanet etmiş olur.” diyordu. İlave ediyordu. Bir iğnenin üretiminde binlerce insanın alın teri, göz nuru, el emeği vardır diyordu.

Siz de yaşadığınız ortam karşı duyduğunuz sorumluluğa dair örnekler veriniz.

Bunun sonunda neler hissettiğinizi kısaca açıklayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası meyve tatlıları konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamayı yapınız.

➤ Peach melba

Malzemeler (6 porsiyon)

- 3 adet orta boy şeftali
- 400 g toz şeker
- 500 g vanilyalı dondurma
- 150 g kremşanti
- 100 g frambuaz, çilek veya böğürtlen reçeli
- 50 g badem
- 1 lt su
- 200 ml süt

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışmalısınız.➤ İş planı yapmalısınız.➤ Hazırlanacak olan ürünlerin estetiğine önem vermelisiniz.➤ Zaman ve enerjii verimli kullanmalısınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Şeftalilerin boylarının aynı olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Şeftalilerin ezik olmamasına dikkat etmelisiniz.➤ Önce yıkayıp sonra kabuklarını soymalısınız.➤ Şeftalileri ortadan ikiye ayırarak çekirdeklerini çıkarmalısınız.➤ Şeftalilerin kararmaması için soyduktan sonra hemen kullanmalısınız.➤ Komposto ya da konserve kullanacaksanız suyunu iyi süzdürmelisiniz.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dondurmayı eritmeden hazırlamalısınız.➤ Kremşantiyi süt ile çırpılarak hazırlamalısınız.➤ Melba sos için reçeli (böğürtlen, çilek frambuaz) iki yemek kaşığı su ile robottan geçirip süzmelisiniz.➤ Bademler iki dakika kadar haşlanıp kabukları soyulur, iri parçalar hâlinde dövülür.

➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Uygun büyüklükte bir tencerede su ve şekeri kaynatmalısınız.➤ 5–6 dakika pişirmelisiniz.➤ Fazla pişirse dağılıbilir.➤ Suyu fazla ise bir peçete yardımıyla almalısınız.
➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bardakların veya kâselerin içine üçer top vanilyalı dondurma koymalısınız.➤ Üzerine hazırlanan şeftaliden bir parça yerleştirmelisiniz.➤ Kremşantiyi dekoratif sıkmalısınız.➤ Melba sosu yeterince dökmelisiniz.➤ Hazırladığınız bademleri serpiştirerek servise sunmalısınız.
➤ Saklayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bu çeşit tatlıların süslemesi servisi esnasında yapıldığı için saklanmamalıdır.➤ Ancak hazırlanmasında kullanılan malzemeler buzdolabında hazır olarak bekletilebilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki seçeneklerin hangisi peach melba adını alma sebebidir?
A) İçine konulan meyve nedeniyle
B) Yapımında kullanılan dondurma nedeniyle
C) Yapıldığı kişinin ismini alması nedeniyle
D) Kullanılan sos nedeniyle
E) Kullanılan malzemeler nedeniyle
2. Aşağıdaki tatlıların hangisinde pişirme işlemi yapılmaz?
A) Kup helen
B) Meyve salatası
C) Meyve peltesi
D) Armut tatlısı
E) Ayva tatlısı
3. Aşağıdakilerin hangisi kupların adının açıklamasıdır?
A) Kullanılan dondurmanın isminden dolayıdır.
B) Kullanılan soslara verilen isimdir.
C) Kullanılan tabaklara verilen isimdir.
D) Kullanılan ayaklı bardaklara verilen isimdir.
E) Kullanılan kaşıklara verilen isimdir.
4. Aşağıdakilerden hangisi meyveli pelteyi açıklar?
A) Meyvenin suyu ile nişastalı su kaynatılarak koyulaştırılır.
B) Meyveler doğranır, şurup ve şekerde bekletilir.
C) Meyveler doğranır, kâselere konur, üzerine puding dökülür.
D) Meyvenin suyu un konularak koyulaştırılır.
E) Meyvenin suyu çok fazla kaynatılarak koyulaştırılır.
5. Aşağıdakilerden hangisi kup helenin üzerine dökülür?
A) Çilekli sos
B) Muzlu sos
C) Vişneli sos
D) Kremşanti
E) Çikolatalı sos

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

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıda listelenen meyve tatlılarını hazırlayınız.

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen meyve tatlıları hazırlama ile ilgili davranışlardan kazandığınız becerileri Evet, kazanamadığınız becerileri Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Türk mutfağına özgü meyve tatlılarında kullanılan araç ve gereçleri listelediniz mi?		
2. Verilen reçeteye göre Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırladınız mı?		
3. Hazırlanan meyve tatlılarını servise hazır hâle getirirdiniz mi?		
4. Uluslararası meyve tatlılarında araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
5. Verilen reçeteye göre uluslararası meyve tatlıları hazırladınız mı?		
6. Süsleyerek servise hazır hâle getirirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	E
2	C
3	D
4	B
5	A

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	D
4	A
5	E

KAYNAKÇA

- AKTOROS Fikret, **En Son Beslenme Kurallarına Uygun Yemek Dünyası**, Ankara, 1982.
- CANDAŞ Gönül, **Gönül Candaş'ın Mutfağından**, Ankara, 2004.
- CERRAHOĞLU Abdurrahman, **Sofra Nimetleri**, Timaş Yayınları, İstanbul, 1995.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1983.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması III**, MEB Yayınları, İstanbul, 2000.
- Necip Usta, **Türk Tatlı Sanatı**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1989.
- Necip Usta, **Fransız Pasta Sanatı**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1979.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap**, Şeker Bank Yayınları, İstanbul, 2000.
- TÜRKAN Cemal, **Uygulamalı Yemek Hazırlama Temel Tekniği**, Uçal Grafik, İstanbul, 1995.
- YEĞEN Ekrem Muhittin, **Alaturka- Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi**, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 1992.
- YILMAZ Aydın, **İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek**, Boyut Yayıncılık, Öztiryakiler **Endüstriyel Mutfak** Kültür Yayınları, 2000.
- Profesyonel Aşçılar Derneği, **100 Ünlü Aşçıdan Tarifler**, İstanbul, 1996.
- **Yemek Ansiklopedisi**, Ansiklopedik Temel Yayınlar AŞ, 1993.
- <https://www.forumlordx.com/kissadan-hisse-hikayeler/97673-israf-ile-ilgili-kissalar.html> (Erişim Tarihi: 09.03.2018)