

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

YÖRESEL TÜRK PİLAVLARI

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. YÖRESEL SEBZELİ PİLAVLAR	3
1.1. Sebzeli Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları.....	3
1.1.1. Meyhane Pilavı.....	4
1.1.2. Domatesli Pilav.....	5
1.1.3. Patlıcanlı Pilav.....	5
1.1.4. Fasulye Diblesi	6
1.2. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	6
UYGULAMA FAALİYETİ	8
Domatesli pilavı.....	9
Patlıcanlı pilavı	10
Fasulye diblesi	11
B.PERFORMANS TESTİ	15
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	17
2. ETLİ PİLAVLAR.....	17
2.1. Etlı Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları.....	17
2.1.1. Kuzu Etlı Pilav.....	17
2.1.2. Ali Paşa Pilavı	18
2.1.3. İç Pilav.....	18
2.1.4. İstanbul Pilavı	18
2.1.5. Hamsili Pilav	18
2.2. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	19
UYGULAMA FAALİYETİ	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	27
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	29
3. KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN PİLAVLAR.....	29
3.1. Kuru Baklagillerle Hazırlanan Pilav Çeşitleri Ve İşlem Basamakları	29
3.1.1. Nohutlu Pilav	29
3.1.2. Bezelyeli-Havuçlu Pilav	30
3.1.3. Mercimekli Bulgur Pilavı	30
3.1.4. Kestaneli Pilav	31
3.2. Kuru Baklagilli Pilavları Servise Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar	31
UYGULAMA FAALİYETİ	32
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	36
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	39
4. HAMUR VE YUFKALARLA HAZIRLANAN PİLAVLAR.....	39
4.1. Hamur ve Yufkalarla Hazırlanan Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları	39
4.1.1. Perde Pilavı.....	39
4.1.2. Örgülü Pilav.....	40
4.1.3. Yufkalı Pilav.....	40
4.2. Hamur ve Yufkalı Pilavları Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	40
UYGULAMA FAALİYETİ	41
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	46

PERFORMANS TESTİ.....	49
CEVAP ANAHTARLARI.....	52
ÖNERİLEN KAYNAKLAR.....	56
KAYNAKÇA.....	57

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK055
ALAN	Yiyecek-İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar
MODÜLÜN TANIMI	Türk mutfağına özgü çeşitli pilavları hazırlama ve pişirme yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Mutfak Uygulamaları dersi modüllerini başarmış olmak
YETERLİK	Türk mutfağına özgü pilavları pişirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Gerekli ortam ve malzeme sağlandığında mutfakta yörelere özgü pilav çeşitlerini istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz. Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ Yörelere özgü sebzelili pilavları istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.➤ Yörelere özgü etli pilavları istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.➤ Yörelere özgü pilavlarda kuru baklagilleri kullanarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.➤ Yörelere özgü pilavlarda hamur işlerini kullanarak istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım ve araç gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Ocak, pilav tencerisi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastro, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak, tel süzgeç.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içerisinde yer alan her faaliyetten sonra verilen ölçme araçları ile kazandığınız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda size ölçme aracı (test, çoktan seçmeli, doğru yanlış, klasik, uygulama, boşluk doldurma ve örnek olay inceleme) uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgileri değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Pilavlar geçmişten günümüze önemini yitirmeden gelmiş, bizim kültürümüzde ayrı yemek çeşidi olarak yer alan geleneksel yemeklerimizdendir. Eski çağlarda pirinç Hindistan'dan göç yollarıyla Anadolu'ya gelmiş ve sofralarımıza yerleşmiştir.

Osmanlı mutfağında olduğu gibi bugün de pilav sofralarımızın vazgeçilmez bir unsurudur. Ülkemizin pek çok yerinde hala özel günlerde değişik yöresel pilav çeşitleri ikram edilmektedir. Ülkemizde genelde ana yemekle birlikte alınan pilav Avrupa'da daha çok küçük porsiyonlar halinde ana yemeğin yanında garnitür olarak verilmektedir. Türkiye'de pilav sadece pirinçten değil bulgur, frik (yeşil tütsülenmiş buğday) gibi tahıllar kullanılarak da yapılmaktadır.

İtalya'da Risotto olarak bilinen Uzakdoğu ve Hindistan'da lapa olarak yapılan pilav çeşitleri bizim kültürümüzdeki pilavlarla oldukça farklılık göstermektedir.

Pilav pişirilirken dikkat edilmesi gereken noktalar daha önceki modüllerde işlenmişti. Günümüzde gelişen gastronomi bilimi ile birlikte pilavlarımız da çeşitlenmiştir. Bu modülle yörelere özgü pilav çeşitlerini (etli, kuru baklagilli, yufkalı, sebzeli) kıvamında pişirebilecek, yeni tatlar yaratabilecek, ticarî mutfaklarda sıcak mutfakta çalışan mutfak elemanı düzeyine gelebileceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, Türk mutfağına özgü sebze pilavları pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Bölgelere göre içine sebze konularak yapılan pilav çeşitlerini araştırınız.
- İşletmelerde en çok tercih edilen ve hazırlanan sebze pilav çeşitlerini araştırınız.
- Yukarıdaki çalışmalarınızı bir sunu haline getirerek diğer arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. YÖRESEL SEBZELİ PİLAVLAR

1.1. Sebze Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Pilavlar çok eski çağlardan beri Türk mutfağının vazgeçilmez unsurlarıdır. Osmanlı mutfağında özellikle merasimlerde büyük porsiyonlar halinde ikram edilmiştir. Anadolu'da ise pirinç yerine daha çok bulgur kullanılmaktaydı. Günümüzde gerek bulgur gerekse pirinç sofralarımızın vazgeçilmez unsurlarıdır. Evlerde ana öğün olarak tercih edilen pilavlar işletmelerde genellikle ana yemeğin yanında garnitür olarak sunulmaktadır. En çok tercih edilen pilav çeşidi sade pilav olmakla birlikte yapılışı tecrübe ve beceri gerektirmektedir. Hangi yöntem kullanılırsa kullanılsın pilav pişirmeden önce yapılması gereken ön hazırlıklar vardır. Bu ön hazırlıkları şu şekilde maddeleyebiliriz:

- Ayıklana pirinç bir kaba alınarak üzerini 3-4 parmak geçecek şekilde ılık su ile ıslatılır.
- İçine ölçüye göre tuz serpilir.
- En az 30 dk bekletilir.
- Pirinçler aynı kabın içinde çok fazla karıştırılmadan yıkanır.
 - Pirinç nişastalı bir besindir. Ve kolayca birbirine yapışır. Bunu engellemek için pilavı ılık suda bekleterek yıkamamız gerekir.
 - Eğer pilav yıkanırken çok fazla elle temas ederse pirinçler kırılır ve pişerken birbirine yapışır. Bu nedenle pirinç yıkarken çok fazla elle temas ettirmeden beyaz suyu çıkana kadar yıkamalıyız.

Pilav pişirmede kullanılan 3 yöntem vardır;

- Suya salma: Islatılmış pirinç kaynamakta olan ölçülü, yağlı, tuzlu suya eklenerek pişirilir.

- Kavurma: Yağ tencerede kızdırılarak üzerine ıslatılmış pirinç eklenir. Pirinçler kırmamaya dikkat ederek,sürekli aynı yönde karıştırılarak yağ ile kavrulur. Ölçülü kaynar su ve tuz eklenerek kısık ateşte pişirilir.
- Haşlama-Süzme: Pirinç 3–4 misli kaynar suya atılarak haşlanır diriliğini kaybetmeden süzül ve üzerine kızdırılmış tereyağı eklenir.



Resim 1:Pirinç Pilavı

Her 3 yöntemde de kullanılacak suyun et suyu veya tavuk suyu olması, ölçülü ve kaynar olması gerekmektedir. Ayrıca kullanılacak yağın cinsi de pilavın tadını etkilemektedir.

Ülkemizde kavurma yöntem tercih edilir. Değişik yörelerde bulgura ve pirince çeşitli sebzeler eklenerek sebze pilavları hazırlanmaktadır. Sebze ilaveleriyle pilavların hem besin değeri hem de lezzeti artmaktadır.

Örnek olarak aşağıdaki sebze pilav çeşitlerini aldık;

- Meyhane pilavı
- Domatesli pilav
- Patlıcanlı pilav
- Fasulye diblesi

1.1.1. Meyhane Pilavı

Bu pilav bulgur soğan, yeşil biber,domates vb kullanılarak yapılmaktadır. Anadolu'da pirincin az bulunması ve buğdayın çok üretilmesi gibi sebeplerle yoğun olarak bulgur kullanılmaktadır. Halen çok tercih edilen bir pilav türüdür. Bazı yörelerde içine et konularakta hazırlanmaktadır. Kullanılan bulgur kalın taneli pilavlık bulgur olmalıdır.



Resim 2: Meyhane pilavı

1.1.2. Domatesli Pilav

Domatesli pilav beyaz pilavdan sonra işletmelerde en çok tercih edilen pilav çeşididir. Değişik şekillerde yapılmaktadır. İşletmelerde genellikle beyaz etlerle tercih edilmektedir. Pilavı lezzetlendirmek amacıyla et suyu veya tavuk suyu domates veya salça kullanılır.



Resim 3: Domatesli pilav

1.1.3. Patlıcanlı Pilav

Geleneksel Türk mutfağı pilavlarından biridir. İşletmelerde servis edilen bir pilav çeşididir. 2 yöntem kullanılarak hazırlanmaktadır. Birinci yöntemde uygulamalar bölümünde anlatıldığı gibi patlıcanlar ve pirinç birlikte pişirilir. 2. yöntemde ise patlıcan ve pilav ayrı pişirilir ve servis edileceği zaman pilavın üstüne patlıcan eklenir. İlk yöntemde patlıcanlar hafifçe sotelenir 2. yöntemde ise patlıcanların tam olarak kızarması gerekmektedir. Pirinç yerine bulgur da kullanılabilir.

1.1.4. Fasulye Diblesi

Fasulye diblesi Karadeniz mutfağına has bir yemektir. Aslında dible bir pişirme tarzıdır. Kimi kaynaklara göre pilav olarak da kabul edilmektedir. Yapılışı bakımından bir çeşit sebze pilavıdır.

Yukarıda saydığımız pilav çeşitlerinden başka yörelerimize özgü pek çok pilav çeşidi bulunmaktadır. Bu modülde işletmelerde en çok tercih edilen pilav çeşitleri ele alınmıştır. Yörelere özgü olarak Kastamonu'nun ekşili pilavını, Karadeniz Bölgesinin karalâhana, pazı vb sebzelerden yapılan diblelerini, Ege'nin kabaklı pilavını sayabiliriz. Fakat bunlar genelde yöresel mutfaklarda tercih edilmekte işletmelerde sunulmamaktadırlar.

1.2. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Sebzeli pilavlar hazırlanırken dikkat edilmesi gereken noktalar şöyle özetlenebilir.

- İyi kalitede pirinç ya da bulgur seçilmelidir.
- Pirinç ya da bulgur yeteri kadar kavrulmalıdır.
- İçine konulacak su miktarı (genellikle 1 bardak pirince 2 bardak su) yeterli olmalıdır.
- Sebzeli pilav için et veya tavuk suyu kullanılmalıdır.
- İçine konulacak sebzelerin pişme dereceleri iyi ayarlanmalıdır.
- Eğer ıspanak, havuç vb sebzeler, renklerini korumaları amacıyla şoklanmalıdır (10 Sınıf Sebzeleri Hazırlama modülüne bakınız)



Resim 4: Sebzelerin haşlanması



Resim 5: Sebzelerin şoklanması

- Birkaç çeşit sebze kullanılacaksa sebzeler birbirleriyle uyumlu seçilmelidir,
- Pişen pilav servis edilmeden önce en az 10–15 dk dinlendirilmelidir. Bu işleme **demlendirme** denir.

Pilavlarda mutfaktan müşteriye gitmeden önce dikkat edilmesi gereken noktalar ise şöyle özetlenebilir:

- Birlikte servis edileceği yemek ile uyumlu olmasına,

- Ana yemeğin yanında garnitür olarak kullanılacak diğer sebze, baharat vb. yiyeceklerin pilavın içinde bulunan sebzelerle uyumlu olmasına,
- Servis edileceği diğer yemeklerle tat ve renk uyumuna,
- Soğumadan misafire ulaştırılmasına dikkat edilmelidir.

Pilavların taze olarak sunulmaları lezzet açısından önemlidir. Şayet pilavın ısıtılması gerekiyorsa buharda ısıtma yöntemi tercih edilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

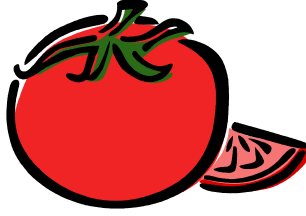
Meyhane pilavı hazırlayınız.

- Malzemeler:
 - 2 adet domates
 - ½ kg bulgur
 - 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
 - 3 su bardağı su veya et suyu
 - 2 adet soğan
 - ½ demet maydanoz

➤ İşlem Basamakları	➤ Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak tel süzgeç hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Soğanları brunoaz ve domatesleri concasse usulü doğrayınız.	➤ Domateslerin kabuğunu kolay soymak için kaynar suya batırıp çıkartabilirsiniz.
➤ Soğanları margarin veya tereyağı ile kavurunuz	➤ Tereyağının lezzetini vermesi için yanmayacak şekilde iyice kavurmalısınız
➤ Bulguru ekleyerek 8 dk kavurunuz	➤ Bulgurların iyice kavulmasını sağlamalısınız
➤ Bulgurlar kavulduktan sonra domatesleri ekleyerek domates ve bulgur 1–2 dk kavurunuz	
➤ Domates ve bulgurun üzerine su veya et suyunu ekleyiniz	➤ Et suyu pilavın daha lezzetli olmasını sağlar.
➤ 5 dk harlı, 5 dk orta, 5 dk çok kısık ateşte pişiriniz.	
➤ Pilavınızı demlendiriniz	➤ Pilavı demlendirmek için temiz bir bez

	veya kâğıt havlu kullanarak kapağı sıkıca kapatabilirsiniz.
Pilavı şekillendirip tabağa alınız maydonoz ile garnitürleyerek servise hazır hale getirin	➤ Pilavı şekillendirmek için kâseyi ıslatıp pilavı kâseye koyabilir ve tabağa ters çevirebilirsiniz

Domatesli pilavı



- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 1 tane büyük boy domates
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 3 su bardağı su veya et /tavuk suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tencerisi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Pirinçleri ılık suda 15 dk bekleterek kırmadan yıkayınız.	➤ Pirinçlerin nişastasının giderilmesi için ılık suda bekletmek gerekir. Yıkarken elle çok temas ederse kırılarak pişerken birbirine yapışır.
➤ Domatesleri rendeleyerek yağla birlikte suyunu çekene kadar kavurunuz ve üzerine pirinçleri ekleyiniz.	
➤ Pirinçleri kavurmadan 3 bardak su ekleyin.	

➤ 5 dk harlı, 5 dk orta, 5 dk çok kısık ateşte pişiriniz.	
➤ Pilavı 15 dk demlendiriniz.	
➤ Pilavı şekillendirerek tabağa koyunuz	➤ Pilavınızı şekillendirmek amacıyla kâseyi ıslatıp pilavı kâseye koyabilir ve tabağa ters çevirebilirsiniz.

Patlıcanlı pilavı

- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 4 su bardağı su veya et/tavuk suyu
 - 2 orta boy patlıcan
 - 1 orta boy soğan, domates
 - 3 çorba kaşığı zeytinyağı
 - 2 çorba kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Pirinçleri ılık suda 15 dk bekletin	
➤ Patlıcanları alacalı soyarak 15 dk bol tuzlu suda bekletiniz.	➤ Patlıcanları tuzlu suda bekleterek acılarının çıkmasını ve daha lezzetli olmasını sağlarsınız.
➤ Soğanları brunaise şeklinde doğrayarak zeytinyağında sarartınız.	
➤ Patlıcanları süzüp iyice sıktıktan sonra yağa atarak kızartınız.	➤ Patlıcanların suyu iyi sıkılmazsa yağa attığınızda çok fazla sıçrar. Bu nedenle yıkadıktan sonra iyice sıkmalı veya temiz bir bezle

	kurulamalısınız.
➤ Patlıcanlar hafifçe yumuşadığında domatesleri ekleyerek pişirmeye devam ediniz.	➤ Patlıcanları ve pilavı ayrı ayrı pişirip servis tabağını hazırlarken şekillendirilmiş pilavın üstüne patlıcanları düzgünce yerleştirebilirsiniz.
➤ Yıkanmış pirinçleri yağda kavurunuz.	
➤ Pirinci kavurduktan sonra üzerine pişirdiğiniz domates ve patlıcanları ve ölçülü suyu ekleyerek pişiriniz.	
➤ 5 dk harlı, 5 dk orta, 5 dk çok kısık ateşte pişiriniz.	
➤ Pilavı 15 dk demlendiriniz.	
➤ Pilavı dereotuyla garnitürleyerek servise hazır hale getiriniz.	

Fasulye diblesi

➤ Malzemeler:

- 1 su bardağı pirinç
- ½ kg fasulye
- 1 orta boy soğan
- 2 yumuşak domates
- 4-5 biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su veya et/tavuk suyu



İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Pirinçleri ılık suda 15 dk bekletiniz	

<p>➤ Soğan, biber ve fasulyeleri macedoine doğrayarak sırasıyla kavurunuz. Domatesleri concasse usulü hazırlayarak ekleyiniz</p>	<p>➤ Fasulyelerin vitamini korumak için önce yıkamalı sonra ayıklayıp doğramalısınız.</p>
<p>➤ Fasulyeler iyice pişince fasulyelerin ortasını açın, ıslatılmış ve yıkanmış pirinçleri yerleştiriniz.</p>	<p>➤ Kavurma işlemini yaparken yağınızı yakmamalısınız.</p>
<p>➤ Pirinçlerin üstünü fasulye ile kapatarak su ekleyiniz ve kısık ateşte pişiriniz ve demlendiriniz</p>	<p>➤ Pirinçlerin üzerini tamamen fasulyeyle kapamalısınız böylelikle fasulyelerin suyu pirinçlere geçer ve lezzeti artar.</p>
<p>➤ Pilavınızı servise hazır hale getiriniz.</p>	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. FAALİYET ÖLÇME SORULARI 1

Çoktan seçmeli testi kendi kendinize uygulayınız. Cevap anahtarından hatalarınızı bulunuz. Yanlış cevaplarınız için bilgilerinizi gözden geçiriniz.

1. Pirincin ılık tuzlu suda bekletilmesinin temel nedeni nedir?
A)Pirincin parlak görünmesi
B)Nişastasının giderilmesi
C)Lezzetli olması amacıyla
D)Kolay yumuşaması için
2. Aşağıdakilerden hangisi pilav pişirme yöntemlerinden biri değildir?
A)Suya salma
B)Kavurma
C)Haşlama
D)Kaynatma
3. Sebzeli pilav yapımında sebzeleri haşladıktan sonra yapılması gereken ilk işlem nedir?
A)Kavurmak
B)Soğumasını beklemek
C)Buzlu suya atarak şoklamak
D)Tuzlu suya atmak
4. Pilavı demlendirmek amacıyla yapılması gereken işlem hangisidir?
A)Kapağını açarak buharının çıkmasını sağlamak
B)Ateşi kısık hale getirmek
C)Kağıt havlu veya bezle tencerenin kapağını sıkıca kapatmak
D)İçine ekme atarak suyunun tamamen çekilmesini sağlamak.
5. Pilavı lezzetlendirmek amacıyla Türk mutfağında hangi işlem yapılır?
A)Pilavı et suyu veya tavuk suyu ilavesiyle pişirmek
B)Kullanılan yağı iyice yakmak
C)Pirinci buharda pişirmek
D)Pirinci haşlamak
6. Türk mutfağındaki pilavların İtalyan, Çin vb mutfaklardaki pilavlardan ayıran en temel unsur hangisidir?
A)Pirincin tane tane olması
B)İçine sebze katılması
C)Ilık suda bekletilmesi
D)Yıkılarak pişirilmesi
7. Pilavı şekillendirmek amacıyla hangi işlem yapılır?

- A)Islak kâse ve kalıplara konularak ters çevrilir.
- B)Pirincin suyu iyi çektilir.
- C)Demleme işlemi yapılmaz.
- D)Demleme işlemi en az 1 saat yapılır.

PERFORMANS TESTİ

Patlıcanlı pilav hazırlayınız

AÇIKLAMA: Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki kontrol listesini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz. Aşağıda listelenen davranışların her birinin arkadaşınız tarafından yapıp yapılmadığını gözlemleyiniz. Eğer yapıldıysa evet kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz. Yapılmadıysa hayır kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz.		EVET	HAYIR
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ		EVET	HAYIR
1	İş kıyafetlerini uygun biçimde giydiniz mi?		
2	Ortam temizliğini kontrol ettiniz mi?		
3	Kullanacağınız araç gerecin, eksiksiz olmasını ve temizliğini kontrol ettiniz mi?		
4	Patlıcanlarınızı soyarak tuzlu suya attınız mı?		
5	Pirinçlerinizi ölçülü tuzlu suyun içine koydunuz mu?		
6	Soğanları brunoise usulü doğrayarak kavurdunuzmu?		
7	Patlıcanlarınızı eklediniz mi?		
8	Patlıcanları hafifçe kavurdunuz mu?		
9	Concasse domatesleri ekleyerek pişirdiniz mi?		
10	Suda beklettiğiniz pirinci nişastasız gidene kadar kırmadan yıkadınız mı?		
11	Ölçülü yağı uygun tencereye koyarak pirinçle kavurdunuz mu?		
12	Pirinç yeterince kavurduktan sonra patlıcanları üzerine eklediniz mi?		
13	Ölçülü su ve tuz eklediniz mi?		
14	Pilavınızı pişirdiniz mi?		
15	Pilavınızı 30 dk demlendirdiniz mi?		
15	Gerekli garnitürlemeyi yaparak tabakta servise hazır hale getirdiniz mi?		
16	Pilavınız istenilen nitelikte mi?		

17	Sebzeler istenilen nitelikte mi?		
	DÜŞÜNCELER		

C. UYGULAMA DEĞERLENDİRMESİ

Yapılan değerlendirme sonunda eğer hayır şeklindeki cevaplarınız çoksa ve uygulama faaliyetiyle ilgili kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme ve uygulama faaliyetlerini tekrar ediniz. Cevaplarınızın çoğu evet ise hayır cevabı verdiğiniz konuları tekrar ettikten sonra bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Cevabınızın tamamı evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, yörelere özgü etli pilavları istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Türk mutfağında hangi etlerle pilav pişirildiğini araştırınız.
- Türk mutfağında etli pilavların en çok hazırlandığı yöreler ve hazırlanış amaçlarını araştırınız
- Araştırmalarınızı sınıftaki arkadaşlarınızla paylaşınız

2. ETLİ PİLAVLAR

2.1. Etli Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Etli pilavlar özellikle Osmanlı, Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfaklarında çok sık kullanılmaktadır. Osmanlı mutfağında büyük merasimlerde, düğünlerde “lenger” denilen özel tepsilerde ikram edilmekteydi. Doğu ve güneydoğu Anadolu bölgelerimizde ise hayvansal gıdaların yoğun olarak tüketilmesi etli pilav kültürünü önemli ölçüde geliştirmiştir. Ülkemizin değişik bölgelerinde çok değişik etler kullanılarak etli pilavlar hazırlanmaktadır. Doğu bölgelerimizde kuzu etinin yanı sıra çeşitli sakatatlardan yapılan pilavlarda sofraların vazgeçilmez tatlarıdır. Karadeniz bölgemizde ise bilinen en önemli etli pilav hamsili pilavdır. İç Anadolu bölgemizde ise bulgur ya da pirincin içine tavuk katılmakta ve bu pilavda yufka ekmeğine sarılarak yenmektedir. Pek çok bölgemizde iç pilav olarak adlandırılan pilavda ciğer kullanılmaktadır. Ciğerin yanı sıra kelle de pilavların içinde tercih edilen bir sakatat türüdür. İçine değişik et türleri, baharatlar katarak pek çok yeni pilavlar türetilir. Bu modülde aşağıdaki etli pilav çeşitlerini öğreneceksiniz.

- Kuzu etli pilav
- Ali Paşa pilavı
- İç pilav
- İstanbul pilavı
- Hamsili pilav

2.1.1. Kuzu Etli Pilav

Bu pilav çeşidi bazı yörelerde kapama olarak da adlandırılmaktadır. Et olarak kuzu kapama kullanılabileceği gibi pirzola vb etler de kullanılmaktadır. Bazı yörelerimizde pilav, etin üzerine kapatılarak fırına verilmektedir.

2.1.2. Ali Paşa Pilavı

Köfteli pilav olarak da bilinmektedir. Köfteleri ayrıca hazırlanarak pilavın üzerinde servis edilir. Değişik köftelerle pilavlar yapılmaktadır. Bunlardan birisi de Sultan Reşat pilavıdır.

2.1.3. İç Pilav

En çok bilinen etli pilav çeşididir. Genellikle ciğerle hazırlanır. Yörelere göre pek çok baharatla zenginleştirilir. İçinde et olmadan yapılan pilav zeytinyağlı dolma içi olarak kullanılır.



Resim 6: İç pilav

2.1.4. İstanbul Pilavı

Tavuk eti bezelye ile hazırlanan bu pilav işletmelerde çok sık tercih edilen bir pilav çeşididir.

Özellikle taze bezelye zamanı yapıldığında taze bezelyeler pilavın tadını daha fazla güzelleştirmektedir. Taze bezelye kullanılacaksa buruşmamaları için tuzlu suda haşlanmaları gerekmektedir.

2.1.5. Hamsili Pilav

Karadeniz bölgesinin en çok bilinen pilav çeşitlerindedir. Hamsiler bir tepsiye dizilir. İçine iç pilav konularak kenarları ve üzeri hamsi ile kapatılır ve fırınlanır. Hamsilerin düzgün yerleştirilmesi pilavın dağılmasından önemlidir.



Resim 7: Hamsili pilav

2.2. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Etli pilavlar hazırlanırken yapılan işlem basamakları şu şekilde sıralanabilir:

- Pirinç kuralına göre ıslatılıp, yıkanmalıdır.
- Kullanılacak badem, fıstık vb. yağlı tohumlar yeterince kavrulmalıdır.
- Kullanılacak kuş üzümü yıkanıp bir süre suda bekletilmelidir.
- Kullanılacak etin yağları ve sinirleri ayıklanmalı,
- Et önceden pişirilip pilavın üzerine konulacaksa iyice pişirilmelidir.
- Kullanılacak baharatlar uyumlu olmalıdır.
- İyi demlendirilmelidir.
- Göze hitap edilecek şekilde süslenecek servise hazırlanmalıdır.

Etli pilavlar genellikle ana öğün olarak alınırlar ve işletmelerde de büyük porsiyonlar halinde servis edilir. Bu nedenle kullanılacak servis tabaklarına ve porsiyonlara dikkat edilmelidir. Hangi et kullanılacaksa ona uygun et suyu kullanılmalıdır. Genellikle tavuk eti kullanılan pilavlarda tavuk suyu, kırmızı et kullanılan pilavlarda et suyu kullanılmaktadır. Kuzu veya koyun etinin suyu daha ağır olduğu için çok tercih edilmemektedir. Hazır et suyu tabletleri önerilmez. Etli pilav yapımında ağır olmaması için tereyağı sıvıyağ ile karıştırılarak kullanılmaktadır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kuzu etli pilavı

- Malzemeler:
 - 4 su bardağı pirinç
 - 2 adet kuru soğan
 - 2 adet domates
 - 3 adet sivri biber
 - 8 adet kuzu kapama
 - 8 su bardağı su
 - Tuz, karabiber
 - 1 çay bardağı badem
 - 1 su bardağı sıvı yağ
 - 2 kaşık tereyağı

İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Araç-gereçleri hazırlayınız	➤ Araç gereçlerinizi ve ortam temizliğini kontrol ediniz.
➤ Pirinçleri ıslatarak, yıkayınız.	
➤ Soğan, biber, domatesleri macedoine doğrayınız.	
➤ Yağı eriterek soğanları kavurun. Biberleri ekleyin. Etleri ekleyerek soteleyiniz. Domatesleri ekleyiniz. Kısık ateşte pişmeye bırakınız	➤ Etlerinizi yeterince pişirmelisiniz, Gerekirse sıcak su ekleyiniz.
➤ Yıkayıp süzölmüş pirinçleri ayrı bir tencerede kavurun. Ölçülü sıcak su ilavesiyle 5 dk kaynatınız.	➤ Pilava değişik bir tat katmak amacıyla pirinçlere kavrulmuş badem ekleyerek pişirebilirsiniz
➤ Etleri fırın tepsisine alarak üzerine kaynamış pirinçleri suyuyla	➤ Eğer pilavınızın diri olmasını istemiyorsanız üzerini bir kapak

birlikte kapatın, 40 dk fırında pişiriniz.	veya alimünyum folyo ile kapatabilirsiniz.
➤ Servise hazırlamadan önce et ile pilavı karıştırınız.	➤ Karıştırmayı alttan üste doğru yapınız. Etler homojen dağılmalıdır.
➤ Piştikten sonra uygun tabağa alarak badem ve dereotuyla garnitürleyiniz. Üzerinde et parçaları olmasına dikkat ediniz.	

Ali paşa pilavı

- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 4 su bardağı et suyu
 - 2 dilim beyaz ekmeğin içi
 - 150 g kıyma
 - 2 çorba kaşığı un
 - 1 çay fincanı dolmalık fıstık
 - Tuz, karabiber
 - ½ su bardağı sıvı yağ
 - 2 kaşık tereyağı
 - 1 su bardağı un

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tencerisi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Ali Paşa pilavı için gerekli araçgereçleri hazırlayınız	
➤ Kıyma, ekmeğin içi tuz, karabiberi iyice karıştırınız köfte harcınızı hazırlayın ve üstünü kapatarak dinlendiriniz.	➤ Hazırlanmış olan köfte harcı yarım saatle bir saat arasında bekletildiğinde şekillendirmesi kolaylaşır bunun yanı sıra tadı lezzetlenir.
➤ Pirinç ölçüsüne uygun olarak	➤ Kavurma yöntemiyle pilav yapımı ilk

kavurma yöntemiyle pilavınızı pişiriniz ve demlendiriniz.	öğrenme faaliyetinde anlatılmıştır. Gerektiğinde oradan yardım alabilirsiniz.
➤ Pilavınız demlenirken beklettiğiniz köfte harcından fındık büyüklüğünde köfteler yapınız.	➤ Harcın ele yapışmaması için bir kâseye su doldurunuz ve arasıra elinizi suya batırınız.
➤ Köftelerin üzerine un serpererek yağınızı iyice kızdırın. Yağ tam olarak kızdırdığında köftelerinizi atın. Köfteleri çok fazla karıştırmadan pişiriniz.	➤ Köftelerin üzerine serpilmiş un köftelerin yapışmasını önler ve köftelerin daha gevrek olmasını sağlar. Yağ yeterince kızmadan köfteleri atarsanız köftelerin dağılmasına ve birbirine yapışmasına neden olursunuz.
➤ Köftelerin pişmesine yakın fıstıkları yağın içine atarak iyice kavrulmalarını sağlayınız.	➤ Köfteleri kızartacağınız yağ miktarı köftelerin üstünü aşmamalıdır.
➤ Köfteleri kevgire çıkararak yağlarının süzülmesini sağlayınız.	
➤ Demlenmiş pilavın üzerine köfteleri ekleyerek çok hafif karıştırınız.	
➤ Isıtılmış sıcak tabakla servis yapınız.	➤ Bu pilavın yanında domates sosu da servis edilebilir.

İç Pilavı

➤ Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 fincan dolmalık fıstık
- 1 fincan kuş üzümü
- 2 adet soğan
- 150 g kuzu ciğeri
- 4 su bardağı et suyu
- Tuz, karabiber, yenibahar
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu

İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ İç pilav için gerekli araç gereçleri hazırlayınız	
➤ Pirinçleri kuralına uygun şekilde ıslatınız	
➤ Kuş üzümü ve fıstıkları 10 dk ılık suda bekletiniz.	
➤ Ciğeri temizleyerek çok küçük parçalar halinde doğrayınız.	➤ Ciğeri kokmaması için çok iyi temizlemelisiniz.
➤ Soğanları küp şekilde doğrayarak süzdürdüğünüz fıstıklarla birlikte yağın yarısında yağda kavurun.	➤ Fıstık, lezzetini yağla birlikte kavrulduğunda açığa çıkarmaktadır.
➤ Fıstıklar sarardığında ciğeri ekleyerek soteleyiniz.	➤ Değişik baharatlar ekleyerek değişik tatlar yaratabilirsiniz.
➤ Kalan yağla yıkanmış pirinci kavurunuz	
➤ Süzdürülen kuş üzümünü ciğerli harcı baharatları ve yeşillikleri ekleyerek üzerine kaynar et suyunu koyunuz.	
➤ Pilavı pişirin ve demlendirin.	
➤ Servisi çıkmadan maydanoz dereotu ve chery domates ile süsleyiniz	➤ Sıcak tabakla yemek servisi yemeğin lezzetini ortaya çıkarmaktadır.

İstanbul pilavı

- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 1 çay bardağı bezelye
 - 4 su bardağı et suyu
 - 2 çorba kaşık tereyağı
 - ½ su bardağı sıvı yağ
 - ½ tavukgöğsü
 - 1 tutam safran
 - Yarım fincan Antep fıstığı
 - Yarım fincan badem
 - 2 çorba kaşığı limon suyu
 - ½ çay bardağı haşlanmış havuç


İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Malzemelerinizi tamamlayınız.	
➤ Tavuk göğsünü bir tencerede ölçülü su, limon suyu ve tuz ekleyerek haşlayın.	
➤ Fıstık ve bademleri sıcak suda 5 dk bekletip kabuklarını soyunuz.	
➤ Bezelyeleri tuzlu suda haşlayınız	➤ Bezelyeleri kapağı açık ve tuzlu suda haşlamalısınız.
➤ Tereyağını eriterek bademleri kavurunuz ve yağdan çıkartınız.	
➤ Aynı yağda süzüp yıkadığınız pirinçleri kavurunuz.	
➤ Sıcak tavuk suyu, safran ve tuz ekleyerek pişiriniz ve demlendirin.	➤ Safranı sıcak suda bekletip süzdürerek ve limon suyu

	ekleyerekten kullanabilirsiniz.
➤ Demlendirme işleminden sonra bezelye, Antep fıstığı, didiklenmiş tavuk eti badem ile karıştırınız.	
➤ Havuç ve dereotu ile garnitürleyiniz. Sıcak tabakla servis yapınız.	➤ Garnitürlemede chery domates kullanılabilir.

Hamsili pilavı

- Malzemeler:
 - 1.5 kg hamsi
 - ½ demet maydanoz
 - 2 adet soğan
 - 1 çay bardağı sıvı yağ
 - 2 yemek kaşığı çam fıstığı
 - 2 su bardağı pirinç
 - 4 su bardağı sıcak su
 - 2 yemek kaşığı kuş üzümü
 - Tuz, karabiber, mısır unu

o İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Malzemelerinizi tamamlayınız.	
➤ Balıkların kılçıklarını çıkartarak yıkayınız.	➤ Balıkların mutlaka taze olmasına dikkat etmelisiniz.
➤ Süzdükdükten sonra üzerine tuz ekleyip karıştırınız.	
➤ Soğanları macedoine usulü doğrayarak fıstıklarla birlikte yağda kavurunuz.	
➤ Islatılıp süzölmüş pirinci ekleyerek kavurunuz.	
➤ Pirinç kavrulduktan sonra sıcak su, kuşüzümü ve baharatları ekleyiniz.	➤ Kuş üzümünü 10 dk ılık suda bekletebilirsiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kısık ateşte 25 dk pişirin. Ateşten aldıktan sonra maydanoz ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maydanozların daha diri kalması amacıyla pilav demlendikten sonrada ilave edilebilir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pilavlar bir müddet demlenirken derince bir tepsi yağlanarak mısır unu serpilir. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mısır unu balıkların gevrek olmasını sağlamaktadır.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kabin içini ve yanlarını balıkların sırtı içe bakacak şekilde düzgünce kaplayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Balıkları tepsiye özenli bir şekilde dizmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pilavı hamsilerin üzerine yayınız 	 <p style="text-align: center;">Resim 8: Hamsili pilavın tepsiye dizilmesi</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pilavın üzerine tekrar balıklarla kapatarak önceden ısıtılmış 170 °C lik fırında 45 dk pişiriniz. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Düzgün bir dilim tabağa alarak servise hazır hale getiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yeşillikler, domates ve mısır ekmeği ile servis ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A. FAALİYET ÖLÇME SORULARI 2

Aşağıdaki cümlelerde doğru olan seçeneğin yanına “D” yanlış olan seçeneğin yanına “Y” harflerini koyunuz.

1- Ülkemizin değişik bölgelerinde pilavın içine et olarak sakatat atılmaktadır.	
2- Kuzu etli pilavda et olarak kuzu budu kullanılmaktadır.	
3- Tavuk etiyle yapılan pilavlarda tavuk suyu kullanmak doğru olur.	
4- Ali Paşa pilavında köfteler pişirildikten sonra pirincin içine katılmakta ve birlikte pişirilmektedir.	
5- Ali Paşa pilavında hazırlanan köfteler bir süre dinlendirilmelidir.	
6- Dolmalık fıstık lezzetini vermesi için yağla birlikte kavrulması gerekir.	

B. PERFORMANS TESTİ

Etlili pilav (iç pilav) hazırlayınız.

AÇIKLAMA: Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki kontrol listesini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz.

Aşağıda listelenen davranışların her birinin arkadaşınız tarafından yapıp yapılmadığını gözlemleyiniz. Eğer yapıldıysa evet kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz. Yapılmadıysa hayır kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ		EVET	HAYIR
1	İş kıyafetlerini uygun biçimde giydiniz mi?		
2	Ortamın temizliğini kontrol ettiniz mi?		
3	Kullanacağınız araç gerecin tam, eksiksiz ve temiz olmasını kontrol ettiniz mi?		
4	Pirinci ıslattınız mı?		
5	Kuş üzümü ve fıstıkları ılık suda beklettiniz mi?		
6	Ciğeri temizleyerek küçük parçalar halinde doğradınız mı?		
7	Soğanları doğrayıp yağın yarısıyla kavurdunuz mu?		
8	Soğanların üzerine fıstıkları eklediniz mi?		

9	Fıstıklar yeterince kavrulduktan sonra ciğerleri ekleyerek sotelediniz mi?		
10	Pirinci yıkayıp süzdükten sonra kalan yağla kavurdunuz mu?		
11	Kuş üzümü, ciğerli harç ve baharatları pilava ekleyerek kavurmaya devam ettiniz mi?		
12	Kaynar durumda olan et suyunu pirinçlerin üzerine eklediniz mi?		
13	Pilavınızı pişirdiniz mi?		
14	Pilavınızı demlendirdiniz mi?		
15	Servise çıkmadan önce uygun şekilde garnitürlediniz mi?		
16	Pilavınız istenilen nitelikte mi?		
17	Ciğerler istenilen nitelikte pişmiş mi?		
DÜŞÜNCELER			
.....			
.....			

ÖĞRENME FAALİYETİ- 3

AMAÇ

Uygun ortam ve araç gereç sağlandığında kuru baklagillerle hazırlanan pilav çeşitlerini istenen kıvam, lezzet ve görüntüde pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ülkemizde kuru baklagil ilave edilerek hazırlanan pilav çeşitlerini araştırınız
- En çok hangi kuru baklagillerin pilav yapımında kullanıldığını araştırınız.
- Araştırmalarınızı bir sunu haline getirerek arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. KURU BAKLAGİLLERLE HAZIRLANAN PİLAVLAR

3.1. Kuru Baklagillerle Hazırlanan Pilav Çeşitleri Ve İşlem Basamakları

Ülkemizin pek çok bölgesinde değişik kuru baklagillerle pilav çeşitleri hazırlanmaktadır. Özellikle iç bölgelerimizde nohut, mercimek kullanılırken batıya doğru gelindiğinde bezelye, bakla ile pilavlar hazırlanmaktadır. İşletmelerde ise en çok nohutlu ve bezelyeli pilavlar tercih edilmektedir. Kimi yörelerimizde ya da bazı işletmelerde de nohut ya da bezelyenin yanı sıra soğan, maydanoz ve baharat ilavesiyle değişik pilavlar üretilmiştir. Bazı kuru baklagilli pilavların yanında veya içinde et çeşitleri bulunabilmektedir (nohutlu -tavuklu pilav gibi). Bir kuru baklagil olmamasına rağmen çok tercih edilen pilav çeşitlerinden bir tanesi de kestaneli pilavdır. Bu pilav çeşidi işletmelerde özellikle yılbaşı gecelerinde fırınlanmış hindi veya tavuk etiyle servis edilmektedir. Bu bölümde aşağıdaki pilav çeşitleri öğrenilecektir.

- Nohutlu pilav
- Bezelyeli-havuçlu pilav
- Mercimekli bulgur pilavı (müceddere)
- Kestaneli pilav

3.1.1. Nohutlu Pilav

En çok bilinen kuru baklagilli pilav çeşididir. Özellikle Anadolu'da düğün yemeklerinin yanında pilavla birlikte servis edilir. Nohutlar önceden ıslatılıp pişirilmelidir. Sade pilav hazırlarken su eklenmeden önce pirincin üzerine atılır. Bazen de pilav piştikten

sonra nohut eklenir. Erzincan yöremize ait “Gendime Pilavı” da nohutlu pilavdır. Ancak pirinç yerine dövme kullanılmaktadır.



Resim 9: Nohutlu pilav

3.1.2. Bezelyeli-Havuçlu Pilav

İşletmelerde tavuklu et yemeklerinin yanında garnitür olarak servis elden bir pilav çeşididir.

Taze bezelye kullanılacaksa mutlaka önceden tuzlu suda haşlanarak pişirilmesi ve şoklanması gerekir. Konserve bezelye kullanılacaksa bezelyelerin suyunun süzdürülmesi ve pirinçle birlikte pişirilmesi yeterlidir.



Resim 10: Bezelyeli pilav

3.1.3. Mercimekli Bulgur Pilavı

Tokat ilinde müceddere pilavı olarak bilinen bu pilav çeşidi pek çok yerde değişik şekilde yapılmaktadır. Mercimekler önceden pişirilerek kavrulmuş bulgura ilave edilir ve pilav demlendikten sonra bulgurla harmanlanarak servis edilir.



Resim 11: Mercimekli bulgur pilavı

3.1.4. Kestaneli Pilav

Bu pilav çeşidi de değişik şekillerde hazırlanıp yılbaşı mönülerinde fırında hindi veya tavuk yemekleriyle verilen özel bir pilavdır. Büyük kestaneler kullanılmalı ve kestaneler haşlanmalıdır. Pirinçle hazırlanan bir pilav çeşididir.

3.2. Kuru Baklagilli Pilavları Servise Hazırlarken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Pilavları kuru baklagillerle hazırlarken yapılması gerekenler şöyle sıralanabilir:

- Baklagilleri gerekiyorsa önceden ıslatmak ve pişirmek (nohut gibi),
- Bezelye, baklayı önceden şoklamak
- Pirinci ıslatmak
- Pirinci yıkamak
- Pirinci kavurmak
- Baklagilleri eklemek
- Kaynar durumda olan etsuyu, tavuk suyu veya su eklemek
- Pilav pişirme tekniğine göre pişirmek
- Demlendirmek
- Sıcak tabakta süsleyip, şekillendirmek
- Baklagillerin homojen dağılmasına dikkat ederek servise hazırlamak

UYGULAMA FAALİYETİ

Nohutlu Pilav

- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 4 su bardağı et veya tavuk suyu
 - 1 su bardağı nohut
 - 1 su bardağı sıvı yağ
 - 2 çorba kaşığı tereyağı

İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Nohutları 8-12 saat ılık su ile ıslatınız .	➤ Nohutların iyi pişmesi için 1 gece önceden ıslatılması gerekir. Islatırken sıcak su kullanılırsa nohutlar sertleşir ve pişmesi zorlaşır. Bunun için ılık su ile ıslatılmalıdır. NOT: Nohutu ıslatmak yerine hazır pişmiş nohut kullanılabilir.
➤ Nohutları dağılmayacak şekilde pişiriniz.	➤ Nohutların çabuk pişmesi için düdüklü tencere kullanılır.
➤ Islatılıp süzölmüş pirinci yağ ile kavurun ve ölçülü et suyu ekleyiniz.	
➤ Üzerine nohut, tuz, karabiber ekleyerek pişiriniz.	➤ Demlendirme işleminden sonrada nohutları karıştırarak servis edebilirsiniz.
➤ Demlendirerek servise hazır hale getiriniz.	

Bezelyeli Havuçlu Pilav

- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 4 su bardağı et suyu
 - 1 adet havuç
 - 1 su bardağı bezelye
 - 1 küçük patates
 - 1/2 su bardağı sıvı yağ
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - Tuz

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Havuç ve patateslerin kabuklarını soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız.	
➤ Bezelye, havuç ve patatesi tuzlu suda kapağı açık olarak 10 dk haşlayınız.	➤ Bezelyeleri mutlaka tuzlu suda haşlamak gerekir. Daha önceki bölümlerde nedeni açıklanmıştır.
➤ Haşlanmış sebzeleri şoklayın.	
➤ Islatılıp yıkanmış pirinci tereyağı ve sıvı yağ ile kavurun. Etsuyu ve tuz ekleyiniz. Bezelye, havuç ve patatesi pirinçlerin üzerine ekleyerek pilavı pişirin ve demlendiriniz.	➤ Et suyu olarak tavuk suyu kullanılabilir.
➤ Pilavı servise hazır hale getiriniz.	

Mercimekli Bulgur Pilavı

- Malzemeler:
 - 1 su bardağı yeşil mercimek
 - 1/2 su bardağı sıvı yağ
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - 3 adet soğan
 - 1 tatlı kaşığı domates salçası
 - 2 su bardağı kalın bulgur (pilavlık)
 - 2 su bardağı su veya et suyu
 - Tuz, karabiber, pul biber

İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Yeşil mercimeği üzerini örtecek kadar suyla bir tencerede 15 dk haşlayınız.	➤ Mercimeği dağılmayacak şekilde haşlamalısınız.
➤ Soğanları halka şeklinde doğrayarak tereyağında soğanları kavurunuz.	
➤ Üzerine hafifçe sulandırılmış salçayı ekleyerek pişiriniz.	➤ Domates salçasıyla birlikte biber salçası da kullanılabilir.
➤ Bulgurları ekleyerek hafifçe kavurun.	
➤ Baharatları, et suyunu ve mercimekleri ekleyerek pişirin ve demlendiriniz.	
➤ Pilavı karıştırıp şekillendirerek servis ediniz.	➤ Nane, domates, biber vb ile garnitürleyebilirsiniz.

Kestaneli Pilav

- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 3 su bardağı et suyu
 - 10–12 adet kestane
 - 1/2 su bardağı sıvı yağ
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - Tuz
 - Dereotu

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız.
➤ Kestaneleri üzerini örtecek kadar suda kabuklarıyla birlikte dağılmayacak şekilde haşlayınız ve kabuklarını soyunuz.	➤ Kestaneleri pişirirken kabuklarını bıçakla birkaç yerinden delebilirsiniz.
➤ Verilen ölçüye göre kavurma pilav hazırlayınız.	
➤ Demlendirme işlemini kestanelerle birlikte yapınız.	➤ Kestaneleri tamamen pişirip servis ederken pilavın yanınada koyabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

FAALİYET ÖLÇME SORULARI 3

Aşağıdaki sorularda doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi önceden suda bekletilmelidir?
 - A) Bezelye
 - B) Bakla
 - C) Nohut
 - D) Kestane
2. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Kuru baklagillerin daha kolay pişmesi için 1 gece önceden ılık suda ıslatılmalıdır.
 - B) Bezelyenin canlı görünmesi için 1 saat sıcak suda bekletilmesi gerekir
 - C) Nohutlu pilav yapımında nohuda hiçbir ön hazırlık yapılmadan pirinçle kavrulmalıdır.
 - D) Kestanelerin öncelikle kabukları soyulmalı sonra haşlanmalıdır.
3. Tuzlu suda haşlanıp şoklanması gereken baklagil hangisidir?
 - A) Nohut
 - B) Bulgur
 - C) Bezelye
 - D) Mercimek
4. Kestaneli pilav yapımında hangi aşamada et suyu ilave edilir?
 - A) Kestaneler kaynatılırken
 - B) Pirinç kavrulmadan
 - C) Yağ eritilmeden
 - D) Pirinç kavrulduktan sonra
5. Mercimekli bulgur pilavı yapımında hangi malzeme kullanılmaz?
 - A) Soğan
 - B) Salça
 - C) Pul biber
 - D) Havuç
6. Aşağıdakilerden hangisi müceddere pilavı olarak da bilinmektedir?
 - A) Tavuklu pilav
 - B) Nohutlu pilav
 - C) Mercimekli bulgur pilavı
 - D) Kestaneli pilav
7. Nohutlu pilav yapımında nohut ne zaman ilave edilir?
 - A) Pirinçle birlikte

- B) Et suyu ilavesinden sonra
- C) Pirinç ilave etmeden önce
- D) Yağ ile kavurmadan önce

B. PERFORMANS TESTİ

Kuru baklagillerle hazırlanan pilav (nohutlu pilav) hazırlayınız.

AÇIKLAMA: Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki kontrol listesini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz.			
Aşağıda listelenen davranışların her birinin arkadaşınız tarafından yapılıp yapılmadığını gözlemleyiniz. Eğer yapıldıysa evet kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz. Yapılmadıysa hayır kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz.			
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ		EVET	HAYIR
1	İş kıyafetlerini uygun biçimde giydiniz mi?		
2	Ortam temizliğini kontrol ettiniz mi?		
3	Kullanacağınız araç gerecin, eksiksiz olduğunu ve temizliğini kontrol ettiniz mi?		
4	Pirinci kurallara uygun şekilde ıslattınız mı?		
5	Nohudunuzu hazırladınız mı?		
6	Nohudunuzu dağılmayacak şekilde pişirdiniz mi?		
7	Pirincinizi gerekli şekilde ıslattınız mı?		
8	Pirincinizi yıkadınız mı?		
9	Tereyağında pirincinizi kavurdunuz mu?		
10	Ölçülü su veya et suyunuzu eklediniz mi?		
11	Nohutlarınızı , tuzunuzu , karabiberinizi eklediniz mi?		
12	Pilavınızı pişirdiniz mi?		
13	Pilavınızı demlendirdiniz mi?		
14	Servise çıkmadan önce uygun şekilde garnitürlediniz mi?		
15	Pilavınız istenilen nitelikte mi?		

16	Nohutlar istenilen nitelikte mi?		
DÜŞÜNCELER			

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Uygun ortam ve araç, gereç sağlandığında hamur ve yufkalarla hazırlanan pilav çeşitlerini istenen kıvam, lezzet ve görüntüde pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Perde pilavı hangi ilimizin pilavıdır.? Perde pilavının özelliklerini araştırınız.
- Pilav yapımında ne tür hamurlar kullanılmaktadır?
- Hamur ya da yufka ile hazırlanan pilav çeşitlerini yazınız.
- Araştırmalarınızı bir sunu haline getirerek arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. HAMUR VE YUFKALARLA HAZIRLANAN PİLAVLAR

4.1. Hamur ve Yufkalarla Hazırlanan Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Hamur işi ve yufkalarla hazırlanan pilavlar deyince akla gelen en önemli pilav çeşidi perde pilavıdır. Günümüzde hazır yufkalarla hazırlanan pek çok pilav çeşidi bulunmaktadır. Pek çok pilav çeşidi (domatesli, tavuklu v.b) yufkaya veya hamura sarılarak hazırlanmakta ve fırınlanarak servis edilmektedir. Hamur bütün olarak kullanılabilceği gibi şeritler halinde (örneğin: kafes şeklinde) kullanılabilir. Hamur olarak milföy hamuru da kullanılabilir. Bu bölümde aşağıdaki pilav çeşitlerini öğreneceksiniz.

- Perde pilavı
- Örgülü pilav
- Yufkalı pilav

4.1.1. Perde Pilavı

Siirt yöresine ait önemli bir pilav çeşididir. Yapımı beceri ister. Fese benzeyen özel bakır tencerelerde yapılır. Önceleri içine kekkik eti katılmaktayken günümüzde daha çok tavuk eti kullanılmaktadır. İçindeki her bir malzemenin anlamı olduğu ve düğünlerde gelinlere yapıldığı söylenir.



Resim 12: Perde pilavı

4.1.2. Örgülü Pilav

Değişik hamur ve pilav çeşitleriyle hazırlanan bir pilav çeşididir. Perde pilavında olduğu gibi pilav hamurla kaplanır. Üst kısmı ise şeritler halindeki hamurla kaplanır. Hamurun üzerine yumurta vb karışımlar sürülebilir.

4.1.3. Yufkalı Pilav

Hazır yufka kullanılarak yapılır. Bu pilava da istenilen değişik içler konulmaktadır. Yufka bütün bir kalıba yayılabileceği gibi bohça şeklide verilebilir. Bunun için öncelikle bir kâse ya da tabak yardımıyla yufkalar yuvarlak şekilde kesilir. İçlerine önceden hazırlanmış pilavlar konulur. Ağızları büzdürülerek maydanoz ya da soğan sapıyla bağlanarak fırına verilir.

4.2. Hamur ve Yufkalı Pilavları Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Hamur ve yufkalı pilavların servise hazırlarken dikkat edilecek noktalar aşağıda özetlenmiştir.

- Doğru hamur hazırlanmalıdır.
- İçine konulacak pilavın kıvamında pişmesi sağlanmalıdır.
- Hamur kalıba yapışmaması için katı yağla yağlanmalıdır.
- Fırın ısısı ve süresi iyi ayarlanmalıdır.
- Doğru malzeme kullanılmalıdır.
- İşlem basamakları takip edilerek hazırlanmalıdır.
- Bu tür pilavlar pişirilip hamurla kaplandıktan sonra fırına verilmelidir.
- Pilavlar piştikten sonra ters çevrilerek servis edilmelidir.


UYGULAMA FAALİYETİ

Perde Pilavı

➤ Malzemeler:

- 1 adet bütün tavuk
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı tavuk suyu
- 4 adet yumurta
- Çay kaşığı ucuyla karbonat
- ½ çay bardağı dolmalık fıstık
- ½ çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay bardağı badem
- Baharat
- ½ kg un
- 3 su bardağı pirinç
- 6 su bardağı tavuk suyu
- Tereyağı
- Tuz

İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Planlı çalışınız.➤ Ekonomik olunuz.➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ Verimli çalışınız.➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Tavuk suya konularak kaynatınız.	➤ Tavuğun daha lezzetli olması için haşlama işleminden sonra tavuğu fırına vererek iyice kızartmak gerekir.
➤ Fıstık ve kuş üzümü suda bekletilir. Bademleri suda bekletilerek kabukları soyunuz.	

➤ Sade pilav pişiriniz demlenmeye bırakınız.	➤ Sade pilav hazırlanabileceği gibi ciğer konulmadan da iç pilav hazırlanabilir.
➤ Tereyağında fıstık ve badem kavrunuz.	
➤ Pilava kavrulmuş badem, fıstık, kuş üzümü ve baharat ilave edilerek karıştırınız.	
➤ Un, yoğurt, yumurta ve ölçülü tavuk suyu karbonat karıştırarak iyice yoğrunuz ve hamur hazırlayınız.	➤ Hamur dinlenmesi için bir süre bekletilebilir (10 dk kadar) .
➤ Bir büyük, bir küçük olmak üzere hamur 2 parçaya ayırınız.	➤ Büyük parça ile tencere kaplanır küçük parça ile kapak yapılır.
➤ Tencere ya da kalıp yağlayarak bademleri diziniz.	➤ Hamur önceden merdane ile açılarak her yeri eşit inceliğe getirilmeli ardından tencere kaplanmalıdır.
➤ İçine bir sıra pilav, bir sıra et dizilir. ➤ Pilav ve et hamurun içine konduktan sonra en üste küçük parçayı iyice açılarak kapak yapılır ve üstünü yağlayınız.	➤ Hamurun kurumaması için yağlanması gerekmektedir.
➤ Varsa özel tencerenin kapağı kapatınız ve kenarları sıkıştırınız. 170 °Cısıtılmış fırında 30–35 dakika pişiriniz.	
➤ Servise hazır hale getiriniz.	Resim 12: Fırından çıkmış perde pilavı

Örgülü Pilav

- Malzemeler:
 - 2 su bardağı pirinç
 - 30 g margarin
 - 3 su bardağı su
 - 150 g kuzu kuşbaşı et
 - 100 g mantar
 - 2 adet soğan
 - 1 adet kırmızı dolmalık biber



- 1 kahve fincanı süt
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Hamur için
- 2 su bardağı un
- 100 g margarin
- 2 adet yumurta
- Su, tuz

İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tencerisi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız
○ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Soğan, mantar, dolmalık biberi doğrayarak sıvı yağda sırasıyla soteleyiniz.	➤ Sebzeleri soteledikten sonra pirinci atıp kavurabilir ve birlikte pişirebilirsiniz.
➤ Sade pilavı pişiriniz.	➤ Pilavın içine değişik etler veya değişik sebzeler atarak farklı tatlar yaratabilirsiniz.
➤ Demlendirme işlemine geçmeden önce sotelenen sebzeleri pilava ekleyin karıştırarak demlendiriniz.	
➤ Unun ortasını açarak margarin ve yumurtaları ekleyiniz.	
➤ Azar azar su ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde ediniz.	➤ Hamurun kıvamını tutturmak için suyu çok yavaş ilave etmelisiniz.
➤ Hamuru büyük ve küçük olmak üzere iki parçaya ayırınız	
➤ Hamuru merdane ile açarak (büyük parça) yağlanmış fırın tepsisine yayınız.	
➤ Pilavı ekleyiniz.	
➤ Kalan hamuru açarak şeritler halinde kesin ve pilavın üstüne	

kafes şeklini veriniz.	
➤ Hamurun üstüne süt ve sıvı yağ sürünüz.	
➤ Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 25 dk pişiriniz.	
➤ Dilimleyerek servise hazır hale getiriniz.	

Yufkalı Pilav

- Malzemeler:
- - 1 adet yufka
 - ½ haşlanmış tavuk göğsü
 - 2 su bardağı pirinç
 - ½ çay bardağı fıstık
 - ½ çay bardağı kuş üzümü
 - 2 çorba kaşık tereyağı
 - 4 su bardağı tavuk suyu
 - Tuz, baharat

İşlem basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak, tel süzgeç hazırlayınız
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız
➤ Fıstık, kuş üzümü suda bekletilir	
➤ Tavukgöğsü suda haşlanarak tel tel parçalara ayrılır.	➤ Tavukgöğsünü tel tel ayırma işlemi tavuk sıcakken yapılmalıdır.
➤ Fıstıkları yağda kavurun. Pirinci ve et suyunu ekleyin, pilavı pişiriniz.	
➤ Demlenmeye bırakmadan önce tavukları ekleyin.	
➤ Yağlanmış kalıba yufka sererek pilavı yufkanın üzerine koyun.	➤ Tek kat yerine 2 kat yufka kullanılabilir. Bu durumda yufkaların arasına su, süt- yumurta

	karışım sürülebilir. Yufkaların şekillendirilmesi (tabak ya da kâse yardımıyla yapılabilir)
➤ Yufkanın dışta kalan kısımları ile üstünü örtün ve 200 °C de yufka kızarana kadar pişirin.	➤ Yufkanın üzeri yumuşak olması için yağlanabilir.
➤ Dilimleyerek servise hazır hale getirin.	➤ Yufkalar küçük yuvarlaklar halinde kesilerek yufkalara bohça şeklide verilebilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

FAALİYET ÖLÇME SORULARI 4

Aşağıdaki cümlelerde doğru olanların yanına “D” yanlış olanların yanına “Y” harflerini işaretleyiniz.

1) Perde pilavı Gaziantep ilimize ait bir pilavdır.	
2) Perde pilavı hazır yufka ile yapılmaktadır.	
3) Hamurlarla hazırlanan pilav çeşitlerinde hamurun yapışmaması için kalıp yağlanır.	
4) Yufkalarla hazırlanan pilav çeşitlerinde pilav çiğ olarak yufkanın içine döşenir.	
5) Örgülü pilavda hamurun kıvamını tutturmak için su çok yavaş ilave edilmelidir.	
6) Perde pilavı önceden ısıtılmış fırına verilerek pişirilir.	
7) Örgülü pilavda pilav hiç açıklık kalmayacak şekilde perde pilavında olduğu gibi hamurla örtülür.	

MODÜL DEĞERLENDİRME

A.ÖLÇME SORULARI

Aşağıdaki seçeneklerde doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Kavurma yöntemiyle pilav yapılırken ilk işlem basamağı hangisidir?
 - A) Pilav suyunun kaynatılması
 - B) Tereyağı ile pirinçlerin kavrulması
 - C) Pirincin demlendirilmesi
 - D) Kaynayan suya pirinçlerin atılması
2. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Pilav ısıtılacaksa buharda ısıtma yöntemi tercih edilmelidir.
 - B) Perde pilavı kuru baklagillerle hazırlanan bir pilav çeşididir.
 - C) Kuru baklagiller pilav pişirmeden 1 saat önce kaynar su ile ıslatılmalıdır.
 - D) Pirinçler şekerli su ile ıslatılmalıdır.
3. Domateslerin kabuğunu kolaylıkla soymak için yapılan işlem aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Domatesi suda bekletmek
 - B) Domatesi sıcak suya batırıp çıkartmak
 - C) Domatesi buzla ovmak
 - D) Domatesi sirkeli suda bekletmek
4. Pirinçlerin nişastasını gidermek için aşağıdaki işlemlerden hangisi yapılır?
 - A) Pirinçleri haşlayıp suyunu dökmek
 - B) Pirinçleri yıkamak
 - C) Pirinçleri kavurmak
 - D) Pirinçleri ılık su ile ıslatarak, yıkamak
5. Aşağıdakilerden hangisi ıslanmış pirinci yıkarken dikkat edilmesi gereken noktalardan biri değildir?
 - A) Pirinci kırmadan yıkamak
 - B) Pirinci beyaz suyu gidene kadar yıkamak
 - C) Çok fazla elle temas ettirmeden yıkamak
 - D) Pirinci bol sıcak suyla yıkamak
6. Aşağıdakilerden hangisi etli bir pilav çeşididir?
 - A) Perde pilavı
 - B) Ali Paşa pilavı
 - C) Yufkalı pilav
 - D) Patlıcanlı pilav
7. Bir su bardağı pirinç için kullanılması gereken su miktarı nedir?
 - A) 1 su bardağı su
 - B) 2 su bardağı su

- C) 3 su bardağı su
D) 4 su bardağı su

Aşağıdaki cümlelerde boşlukları doldurunuz.

1. Sebzeli pilav yapımında sebzeler haşlanırken kapakları mutlaka ----- şekilde haşlanmalıdır ki renkleri ve canlılıkları kaybolmasın.
2. Fasulye diblesi ----- bölgemize ait bir yöresel pilavdır.
3. Etli pilav yapımında sakatat olarak genellikle ----- ve----- kullanılmaktadır.
4. -----/----- zeytinyağlı dolmaları doldurmak içinde kullanılmaktadır.
5. Bezelyelerin buruşmadan haşlanması için ----- suda haşlanmaları gerekir. -----/----- Siirt ilimizin en önemli yemeklerinden birisidir.

Aşağıdaki cümlelerde doğru olanların yanına “D” yanlış olan ifadelerin yanına “Y” işareti koyunuz.

1) Mercimekli bulgur pilavı Tokat ilinde “Müceddere” olarakta bilinmektedir.	
2) Pilavlar iyice soğuyana kadar demlendirme işlemi devam etmelidir.	
3) Tavukla yapılan pilavlarda tavuk suyu etle yapılan pilavlarda et suyu kullanılması uygundur.	
4) Pilavlarda kuş üzümü kullanılacaksa ılık suda 10 dk bekletilmelidir.	
5) Pilav ve dolmalarda kullanılan çam fıstığı çiğden yemeğe atılırsa daha fazla lezzet verir.	
6) Baklagillerle hazırlanan pilavlarda baklagiller 1 gece önceden ıslatılarak önceden pişirilmelidir.	

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Uygulama ve öğrenme faaliyetlerinden kazandığınız bilgi ve becerilerinizi kullanarak aşağıda verilen malzemelerle kurallara uygun şekilde pilav yapınız, garnitürleyerek servise hazır hale getiriniz.

- Malzemeler:
- ½ tavuk göğsü
 - 2 su bardağı pirinç
 - 4 su bardağı et suyu
 - 2 çorba kaşık tereyağı
 - 2 adet yufka
 - ½ su bardağı bezelye
 - 1 havuç
 - 1 patates
 - Chery domates
 - Maydanoz
 - Taze nane
 - Tuz, karabiber

DERECELEME ÖLÇEĞİ

Modülün Adı Amaç	Türk Mutfağına özgü yöresel pilavlar Türk Mutfağına özgü yöresel pilavları yapabilme becerisini kazanma	Modül Eğitimi Alanın: Adı ve Soyadı	DEĞER ÖLÇEĞİ			
			0	1	2	3
AÇIKLAMA: Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki dereceleme ölçeğini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz. Aşağıda listelenen davranışların her birinde öğrencide gözleyemedi iseniz (0), zayıf nitelikte gözlediniz ise (1), orta düzeyde gözledi iseniz (2) ve iyi nitelikte gözlediniz ise (3) rakamının altındaki ilgili kutucuğa X işareti koyunuz.						
1	İş kıyafetini uygunluğu					
2	Malzeme araç gereç temini ve temizliklerinin kontrolü					
3	Pirinçlerin kurallara uygun şekilde ıslatılması					
4	Havuç ve patatesin kurallara uygun şekilde doğranması					
5	Etin pişirilmesi (pişme derecesi)					
6	Havuç, patates, bezelyenin haşlanması (kurallara uygun olarak üstü açık ve tuzlu su kullanarak)					

7	Etin ateşten aldıktan hemen sonra tel tel ayrılması (tel tel olması için bu işlem et sıcakken yapılmalıdır.)				
8	Pirinçin kurallara uygun şekilde yıkanması				
9	Pirinç ve yağın yeterince kavrulmasına (pirinçler parlak renkli ve tane tane olmalı, renkleri kararmamalı)				
10	Üstüne sıcak et suyu ilavesi				
11	Pilavın 5dk harlı, 5 dk orta, 5 dk kısık ateşte pişirilmesi				
12	Pilavın pişme süresi (yaklaşık 20dk kadar)				
13	Sebzelerle pilavın harmanlanması				
14	Tencere kapağının kapatılarak demlendirilmesi				
15	Demlendirme süresi (yaklaşık 15 dk)				
16	Yufkaların şekillendirilmesi (tabak ya da kâse yarımıyla yuvarlak yapılması veya kalıba serilmesi)				
17	Yufkaların içine pilav konularak kapatılması (bohça şekli için ağzının büzülerek maydanoz sapıyla bağlanması, kalıba serilen yufka için pilav konulduktan sonra üstünün kapatılması)				
18	Yufkalı pilavın fırına verilmesi				
19	Pişme süresi (yufkalar pişene kadar)				
20	Tabağın ısıtılarak garnitürlenmesi				
20	Ürünün tadı				
21	Ürünün pişme derecesi				
22	Ürünün garnitürlenmesi				
23	Temiz ve düzenli çalışma				
24	Pratik çalışma				
TOPLAM PUAN					
DÜŞÜNCELER					
.....					

DEĞERLENDİRME

Arkadaşınız derecelendirme ölçeği listesindeki davranışları sırasıyla uygulayabilmelidir. Hangi davranıştan 0 ve 1 değer ölçeğini işaretlediyseniz o konuyla ilgili faaliyeti tekrar etmesini isteyiniz.

B.MODÜL DEĞERLENDİRME

Performans testi sonunda derecelendirme ölçeğine bakarak kendinizi değerlendiriniz. Eğer davranışların çoğu 1 veya 2 olarak işaretlendiyse modülü tekrar ediniz. Eğer davranışların çoğu 3 ve 4 olarak işaretlendiyse bir sonraki modüle geçebilirsiniz. Bu modülle birlikte Türk mutfağına özgü pilavları hazırlama becerisi kazandınız. Kendinizde öğrendiğiniz bilgiler doğrultusunda yeni tatlar yaratabilir veya varolan bazı pilavlara farklılıklar ekleyebilirsiniz

NOT: Örgün eğitim kurumlarında modül değerlendirme işlemleri zümre öğretmenleri kararı alındıktan sonra ilgili ders öğretmenleri tarafından hazırlanarak uygulanabilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	B
2-	D
3-	C
4-	C
5-	A
6-	A
7-	A

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz Bu öğretim faaliyetinde gördüğünüz konulardaki eksiklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ve ders öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	D
2-	Y
3-	D
4-	Y
5-	D
6-	D

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz Bu öğretim faaliyetinde gördüğünüz konulardaki eksiklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ve ders öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra diğer faaliyete geçiniz

ÖĞRENME FAALİYETİ 3 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	C
2-	A
3-	C
4-	D
5-	D
6-	C
7-	B

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz Bu öğretim faaliyetinde gördüğünüz konulardaki eksiklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ve ders öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra diğer faaliyete geçiniz

ÖĞRENME FAALİYETİ 4 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	Y
2-	Y
3-	D
4-	Y
5-	D
6-	D
7-	Y

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz Bu öğretim faaliyetinde gördüğünüz konulardaki eksiklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ve ders öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Eksiklerinizi tamamladıktan sonra diğer faaliyete geçiniz

MODÜL DEĞERLENDİRME SORULARI CEVAP ANAHTARI

A- BÖLÜMÜ CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	B
2-	A
3-	B
4-	D
5-	D
6-	B
7-	B

B- BÖLÜMÜ CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	KAPALI
2-	KARADENİZ
3-	CİĞER, KELLE
4-	ETSİZ İÇ PİLAV
5-	TUZLU
6-	PERDE PİLAVI

C- BÖLÜMÜ CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	D
2-	Y
3-	D
4-	D
5-	Y
6-	D

DEĞERLENDİRME

Modülün sonunda yer alan ve tüm modülü kapsayan soruları tam ve doğru olarak cevaplandırdıysanız; modül yeterlik ölçme veya performans testine geçebilirsiniz. Yanlış cevaplarınız varsa ve eksik kaldığınızı düşündüğünüz konuları ilgili yerler dönerek tekrar ediniz.

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

- Lezzet dergisi
- Mutfak dergisi
- Sofra dergisi
- Türk mutfağı ile ilgili kitaplar

KAYNAKÇA

- ARSEL Semahat, **Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü**, Mas matbaası, İstanbul, 1996.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Tek. Ve Uyg. III**, MEB Yayınlar, İstanbul
- Lezzet Mutfak Kültürü Dergisi, Ekim, Sayı 107, 2005.
- Mutfak dergileri
- Sofra dergileri
- Hacı Abdullah Lokantası, İstanbul, (Röportaj).
- Hünkâr Lokantası, İstanbul, (Röportaj).
- Hyatt Regency Oteli Mutfak Departmanı, İstanbul, (Röportaj).
- The Marmara Pera Oteli Mutfak Departmanı, İstanbul, (Röportaj).
- <http://www.lezzet.com> (Erişim tarihi: Kasım 2005).
- <http://www.ulker.com.tr> (Erişim tarihi: Kasım 2005).
- [http:// www.eyupsevinc.com](http://www.eyupsevinc.com) (Erişim tarihi: Kasım 2005).
- [http://www. www.unilever.com](http://www.unilever.com) (Erişim tarihi: Kasım 2005).