

**T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**TAHİL TATLILARI
811ORK080**

Ankara, 2011

Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.

- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. AŞURE	3
1.1. Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi	3
1.2. Aşure Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler	4
1.3. Aşure Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları	5
1.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	7
1.5. Süslemek ve Servise Hazırlamak	7
1.6. Saklama	8
UYGULAMA FAALİYETİ	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	12
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	13
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	14
2. HELVALAR	14
2.1. Helvaların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi	14
2.2. Helva Çeşitleri	14
2.2.1. İrmik Helvası	15
2.2.2. Un Helvası	15
2.2.3. Diğer Helva Çeşitleri	15
2.3. Helva Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler	16
2.4. Helvayı Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları	17
2.4.1. Pekmezli Un Helvası	19
2.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikleri	20
2.6. Helvaları Süsleme ve Servise Hazırlama	21
2.7. Helvaların Saklanması	22
UYGULAMA FAALİYETİ	23
UYGULAMA FAALİYETİ-2B	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	27
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	28
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	29
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	30
3. ZERDE	30
3.1. Zerdenin Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi	30
3.2. Zerde Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler	30
3.3. Zerde Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları	31
3.4. Pişen Zerde Aranılan Özellikler	32
3.5. Süslemek ve Servise Hazırlamak	32
3.6. Zerdenin Saklanması	33
UYGULAMA FAALİYETİ-3	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	36
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	37
MODÜL DEĞERLENDİRME	38
CEVAP ANAHTARLARI	39
ÖNERİLEN KAYNAKLAR	40
KAYNAKÇA	41

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK080
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Tahıl Tatlıları
MODÜLÜN TANIMI	Tahıl tatlıları hazırlama yeterliliğini kazandıran materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	
YETERLİLİK	Tahıllardan tatlılar hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	GENEL AMAÇ Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak tahıl tatlıları hazırlayabileceksiniz. AMAÇLAR <ul style="list-style-type: none">➤ İstenen kıvam, lezzet ve görünümde aşure pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.➤ İstenen kıvam, lezzet ve görünümde helva pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.➤ İstenen kıvam, lezzet ve görünümde zerde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç ve gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Çalışma tezgâhı, ocak, basınçlı tencere, tencereler, kaşık, bıçak, kepçe, doğrama tahtası, kâseler, rende, havan, kastrol, buzdolabı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<ul style="list-style-type: none">➤ Modülün içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra, verilen ölçme araçlarıyla kazandığınız bilgileri ölçerek kendinizi değerlendirebileceksiniz.➤ Modül sonundaki ölçme araçları ile de modülde kazandığınız bilgi ve beceriler ölçebileceksiniz

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Tahıl tatlılarını tanıyacak ve yapıllarını öğreneceksiniz. Modülümüzde aşure, helva ve zerde örnek olarak alınmıştır. Bu tatlılar Türk yemek kültürünün özel bir kısmını oluşturur. Modül sonunda tahıl tatlıları yapma yeterliliğini kazanacaksınız.

Dünyanın sayılı mutfaklarından olan Türk mutfağı, içerdiği özel yemekler ve tatlılarla tüm dünyanın beğenisini kazanmaktadır. Özellikle tatlılarımız çeşitliliğı, lezzetleri ve farklılıkları nedeniyle bu beğeniye hak etmektedir.

Siz de bu tatlıların yapıllarını öğrenerek önceki modüllerde kazandığımız bilgi ve becerilere yenilerini ekleyecek ve mesleğinizdeki ilerleyeceksiniz.. Böylece mesleğinizde daha verimli ve yeterli hale geleceksiniz. Ayrıca, Türk mutfağını dünyaya tanııtma ve sevdirmede üzerinize düşen görevi de yerine getirmiş olacaksınız.

Modül yazımında basit bir anlatım ve pratik ölçüler verilmiştir. Böylece tatlıları kolaylıkla hazırlamanız mümkün olacaktır. Siz de geleneksel özellik taşıyan bu tatlıları araştırarak yani tatlar geliştirebilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortamı sağlandığında istenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden, değişik kaynaklardan ve internette aşure ile ilgili araştırma yapınız.
- Yörenizde yapılan aşure çeşitlerini, farklılıklarını gözleyiniz.

1. AŞURE

1.1. Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

İnsanların beslenme alışkanlıkları; coğrafi koşullar, yaşanan dönem, yer, ekonomik durum, dini inanışlar gibi bazı nedenlerden etkilenmektedir. Dünyanın büyük bir bölümüne yayılmış olan Türk toplumunda, tüm etkenlere rağmen gelenekler sürdürülmektedir. Kültürümüzün en güzel özelliklerinden olan yemek hazırlama, pişirme ve ikram değişen tüm koşullara rağmen hala sürdürülen geleneklerimizdendir.

Aşure, yarma buğday, kuru fasulye, nohut, pirinç, gibi tahıllardan yapılan bir tatlıdır. İçerisine tat ve lezzetini artırıcı olarak, üzüm, kuruyemişler, baharat ve meyve ilave edilerek hazırlanır. Geleneksel Türk tatlıları içinde özel bir öneme sahiptir. Çok lezzetli bir tatlı olduğu için her zaman hazırlanmakta ancak dinimizde Kameri takvimine göre kurban bayramından sonraki Arabî ayların ilki olan muharrem ayının onuncu günü aşure günüdür.

Halk arasında dinsel niteliğine ait bazı söylentiler vardır. Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edildiği gün, Hz. İbrahim'in ateşte yanmaktan kurtulduğu gün, Hz. Yakup'un, oğlu Yusuf'a kavuştuğu gün gibi...

Ayrıca; inanışa göre Hz. Nuh'un gemisinin Cudi dağına oturduğu gün, kalan erzaklardan hazırlanan sulu ve tatlı bu yiyecek kurtulanlar bayram etmişler. O günün anısına bu tatlı çorbanın yapımına devam edilmiştir.

Aşure özel günler dışında, mönülerde her zaman yer alan ve sevilerek tüketilen bir Türk tatlısıdır.

Halk arasında değişik inanışlar nedeniyle aşure toplumumuzda önemi ve özelliği olan bir tatlı çeşididir. Ayrıca aşurenin pişirilip misafirlere ikramı, komşulara dağıtılması

geleneği, komşuluk ilişkilerini geliştirmek, hayır işlemek, gönöl almak gibi toplumsal birliktelik ačíından bir araçtır.



Resim 1: Geleneksel olarak bakır kazanda hazırlanmış aşure



Resim 2: Osmanlı dönemine ait aşure ikram kasesi

1.2. Aşure Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Araçlar: Aşure çok miktarda yapıldığı için genellikle büyük boy araçlar kullanılır.

- Pişirme kazanı, tencere veya basınçlı tencere (düdüklü tencere)
- Kepe, kaşık, tatlı kaşığı
- Servis kâsesi
- Ocak

Gereçler: Aşure hazırlanırken bölgesel birtakım farklılıklar olabilir. Bu yörelere, iklimlere, inanışlara, alışkanlıklara, yörenin tarımsal ürünlerine göre değişebilir. Örneğin; bazı yörelerde pirinç, kestane, bakla, çam fıstığı, susam, fıstık, fındık, süt, gül suyu, kuş üzümü, vanilya gibi gereçlerden biri veya birkaçı ana malzemelerle birlikte kullanılır. Bazı yörelerde de dini inanışlar nedeniyle kurban etinden ayrılıp saklanan küçük bir parça aşureye konur.

- Aşurelik buğday
- Kuru fasulye
- Nohut
- Kuru kayısı
- İç ceviz
- Badem
- İncir
- Çekirdeksiz kuru üzüm
- Su
- Toz şeker
- Portakal kabuğu
- Gül suyu



Resim 3: Aşure hazırlamada kullanılan gereçler

Süslemek için

- Tarçın
- Nar taneleri
- Ceviz içi
- Fındık
- Antep fıstığı
- Karanfil
- Hindistan cevizi
- Doğranmış portakal kabuğu

1.3. Aşure Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

Malzemeler

- 3 su bardağı aşurelik buğday
- ½ su bardağı fasulye
- ½ su bardağı nohut
- ½ su bardağı pirinç(istenirse)
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 5-6 tane kuru incir
- 5-6 tane kuru kayısı
- 2-3 dilim doğranmış portakal kabuğu
- 5-6 su bardağı toz şeker
- 2-3 avuç ceviz veya fındık içi
- 1 kahve fincanı gül suyu

- 1 avuç badem

Süslemek İçin

- Tarçın
- Bir avuç nar tanesi
- 2–3 adet karanfil
- Küçük küp doğranmış portakal kabuğu
- Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fıstık, vanilya (istenirse)

İşlem Basamakları

1. Bir gece önceden buğday, fasulye ve nohudu ayıklayınız.
 2. Ilık su ile ıslatınız.
 3. Ertesi gün buğdayı süzüp büyük bir tencereye alınız.
 4. Üzerini 4–5 parmak geçecek kadar su koyup haşlayınız.
 5. Üzerinde biriken köpüğü kevgirle alınız.
 6. Ara sıra dibini tutmaması için karıştırınız.
 7. Pirinç konacaksa yıkayıp süzüp buğdaya ilave ediniz.
-
8. Portakalı soyup küçük küp şeklinde doğrayıp buğdaya ilave ediniz.
 9. Nohut ve fasulyeyi süzüp ayrı tenceler de haşlayınız Daha çabuk pişmesi için düdüklü tencere kullanılabilir.
 10. Kayısı ve inciri küçük küp şeklinde doğrayınız.
 11. İncir, kayısı ve kuru üzümü ayrı kaplarda haşlayınız.
-
12. Pişen buğdayın içerisine haşlanmış fasulye ve nohudu ilave ediniz pişiriniz.
 13. Üzüm ve kayısıyı ekleyiniz.
 14. Şeker ilave edip tadına bakarak, şeker oranını ayarlayınız.
 15. Gül suyunu karışıma ekleyiniz.
 16. Ceviz, fındık, kabuğu soyulmuş bademi iri bir şekilde dövünüz.
 17. Ceviz ve fındığın bir kısmını aşureye katınız.
-
18. Tüm malzemeleri 10 dakika kadar daha kaynatınız.
 19. Badem ve inciri ilave edip 5 dakika kadar daha pişiriniz.
 20. Aşureyi ocaktan alıp sıcak olarak kâselere koyunuz.
-
21. Süslemek için kaymak tutmasını bekleyiniz.
 22. Tarçın serpiniz.
 23. Kalan badem, ceviz ve fındıkla süsleyiniz.
 24. Tanelenmiş nar, portakal kabuğu, kuş üzümü, çam fıstığı, doğranmış kuru kayısı ile de süsleyebilirsiniz.
 25. İstenirse vanilyada konabilir.

1.4. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

Aşurede aranılan özellikler; İçerisine konan tüm gereçlerin pişmiş olması gerekir. Az pişmiş taneler ağza hoş gelmeyeceği gibi, kuru baklagiller az piştiğinde bağırsakta gaz yapacaktır. Çok pişen taneler ise dağılacığından hem görüntüyü bozacaktır, hem de aşurenin kıvamının katı olmasına neden olacaktır.

Tüm gereçlerin ölçülü olarak konmuş olması gerekir. Çok ya da az konan gereçler aşurenin bilinen tadını etkiler. Örneğin, fazla konan gül suyu ya da karanfil çok yoğun koku nedeniyle beğenilmeyebilir. Bir gerecin kokusu fazla hissedilmemelidir.

İçine konan bütün malzemeler renk uyumu içinde ve tane tane görünmelidir.

İçerisine konan şeker miktarı, kişiye göre farklılık gösterse de genellikle çok yoğun olmamalıdır.

Aşurenin üzerine konan gereçlerin, servisten hemen önce konması gerekir. Aksi takdirde kuruyemişlerin ve tarçının etkisi ile rengi değişir. Renginin bozulmaması için, incir en son konur. Ayrıca badem de kabuğu ile konduğunda aşurenin rengini değiştirir. Bu nedenle soyularak ve inmesine yakın konması gerekir.

Aşurenin kıvamı genellikle, yoğun taneli çorba kıvamıdır. Çok yoğun olursa soğduğunda daha da katılaşacaktır. Çok sulu veya çok yoğun olmamalıdır.

1.5. Süslemek ve Servise Hazırlamak

Aşure, genellikle küçük boy tatlı kâselerinde servis edilir. Daha güzel bir görüntü için ayaklı kâselerde (kup) servis edilebilir. Süsleme bu kâseler üzerinde yapılır.

Kâseye sıcak olarak konan aşurenin üzerine, toz tarçın serpilir. Dövmüş ceviz, fındık, fıstık, badem konur. İsteğe bağlı olarak, diğer kuruyemişler de dövmüş olarak ilave edilir. Ege bölgesinde çam fıstığı da süslemede kullanılır. Gül suyu içerisine konmadıysa, kâse üzerine birkaç damla serpilir. Karanfilde isteğe bağlı olarak kâsenin üzerine 2–3 tane konur. Hindistan cevizi çok kullanılmamakla birlikte, değişik bir tat için ilave edilebilir.



Resim 4: Kâsede meyve ile süslenmiş aşure

1.6. Saklama

Aşure kapağı kapalı olarak mümkünse buzdolabında saklanmalıdır. İki günden fazla bekletilmemelidir. Tahıllar pişirildikten sonra kısa sürede ekşir ve bozulur. Tekrar ısıtıldıklarında ise şekerinde etkisi ile tadı daha çabuk bozulur.

Aşurenin üzerini süslemede kullanılan gereçler ıslandığında tadı bozulacağından, yeneceği zaman üzerine konmalıdır. Özellikle tarçın beklediğinde aşurenin rengini de bozar.

UYGULAMA FAALİYETİ

Malzemeler



- 3 su bardağı aşurelik buğday
- ½ su bardağı fasulye
- ½ su bardağı nohut
- ½ su bardağı pirinç (istenirse)
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 5-6 tane kuru incir
- 5-6 tane kuru kayısı
- 2-3 dilim doğranmış portakal kabuğu
- 5-6 su bardağı toz şeker
- 2-3 avuç ceviz veya fındık içi
- 1 kahve fincanı gül suyu
- 1 avuç badem

Süslemek İçin

- Tarçın
- Bir avuç nar tanesi
- 2-3 adet karanfil
- Küçük küp doğranmış portakal kabuğu
- Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fıstık, vanilya (istenirse)

AŞURE Hazırlayınız

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	<ul style="list-style-type: none">• İş giysilerinizi kontrol ediniz.• Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.• İşe başlamadan önce planlayınız.• Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre ölçülü olarak hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Ölçülü malzeme kullanınız.• Kuru baklagilleri ılık su kullanarak ıslatınız.• Her bir gereç için ayrı tencere kullanınız.• Buğday, pirinç ve portakal kabuğunu büyük bir tencere veya pişirme kazanında haşlayınız.• Üzerinde biriken köpüğü kevgirle alınız.

	<ul style="list-style-type: none"> • Tencere kapağını taşmaması için açık bırakınız. • Ara sıra dibini tutmaması ve ezilmesi için karıştırınız.
 <p>Resim 5: Buğdaya nohut ve fasulyenin ilave edilmesi</p>  <p>Resim 6: Diğer gereçlerin ilave edilmesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İncir, kayısı ve kuru üzümü ayrı kaplarda haşlayınız. • Ceviz, fındık, badem, fıstık gibi yemişleri iri olarak dövünüz. • Üzüm ve kayıısıyı ilave edip kısa bir süre kaynatınız. • Şeker ide ilave edip bir süre daha kaynatınız. • Gülsuyunu İstenen kıvama gelmek üzere iken ilave ediniz. • Kıyılmış ceviz ve fındığın bir kısmını aşureye katınız.
	<ul style="list-style-type: none"> • Özellikle incir erken ilave edilirse aşurenin rengini değiştirir bu nedenle inmesine yakın ekleyiniz.
<p>➤ Aşureyi süsleyerek servise hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aşure sıcakken kâselere alınız. • Üzeri kaymak tutunca süsleyiniz. • Tarçını fazla serperseniz tadını bozabilirsiniz miktarına dikkat ediniz. • Üzerini kıyılmış ceviz, fındık, badem ile dekoratif şekilde süsleyiniz. • Nar taneleri, vanilya, kuş üzümü, çam fıstığı ile isteğe bağlı olarak ilave edilebilir. • Yapıldığı gün servis edilmeyecekse



Resim 7: Kup bardağında süslenmiş aşure

	<ul style="list-style-type: none">• süslemesi servis günü yapılmalıdır.• Sıcak veya soğuk servis edilirebilir.
<p>➤ Aşureyi uygun koşullarda saklayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Aşureyi buzdolabında kapağı kapalı olarak saklayınız.• Tekrar ısıtmayınız. Baklagiller tatlı olarak hazırlandığında çabuk ekşir.• İki gün içerisinde tüketiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

	DOĞRU YANLIŞ	
1. Aşure bir çeşit tahıl tatlısıdır.	()	()
2. Aşure yarma buğdaydan yapılır.	()	()
3. Aşure yapımında tahıllar ve kurubaklagiller ayrı ayrı haşlanır.	()	()
4. Aşureye konan kırmızı mercimek tadını zenginleştirir.	()	()
5. Aşure hazırlanırken tüm malzemeler birlikte pişirilir.	()	()
6. Aşure hazırlamada bölgesel farklılıklar olabilir.	()	(...)
7. Aşurenin içine incir ve badem inmesine yakın konur.	()	()
8. Aşure süslerken üzerine kimyon serpilir.	()	()
9. Aşure oda sıcaklığında saklanır.	()	()
10. Aşure kâselere konup sıcakken süslenir .	()	()
()		

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevapladığınız konularla ilgili öğrenme faaliyetlerini tekrarlayınız.

Cevaplarınızın hepsi doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI (PERFORMANS TESTİ)

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

İŞLEM BASAMAKLARI	EVET	HAYIR
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?		
2. Araç- gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Buğday, nohut ve fasulyeyi ayıklayıp yıkadınız mı?		
B) Buğday, nohut ve fasulyeyi bir gece önceden ısladınız mı?		
C) Buğdayı haşladınız mı?		
D) Pirinci ilave ettiniz mi?		
C) Nohut ve fasulyeyi haşladınız mı?		
D) Buğdaya ilave ettiniz mi?		
E) Haşlanmış incir ve kayısıyı buğdaya ilave ettiniz mi?		
F) Şeker ve gül suyu ilave ettiniz mi?		
G) Ceviz fındık ve bademi dövdünüz mü?		
H) İnmesine yakın badem ve inciri ilave ettiniz mi?		
D) Sıcak olarak kâselere koydunuz mu?		
İ) Tarçın serptiniz mi?		
J) Kuru yemişlerle ve meyvelerle süslediniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Aşurenin pişmişliği istenen nitelikte mi?		
B) Aşurenin kıvamı istenen nitelikte mi?		
C) Aşurenin görüntüsü istenen nitelikte mi?		
D) Aşurenin rengi istenen nitelikte mi?		
E) Aşurenin tadı istenen nitelikte mi?		
5. Aşureyi uygun koşullarda sakladınız mı?		
6. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli atölye ortamı sağlandığında, istenen kıvam, lezzet ve görünümde helva pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki tatlı üreten işletmeleri gezerek üretilen helva çeşitlerini araştırınız.

- Yöresel olarak hazırlanan helva çeşitlerini yakınlarınızdan öğrenerek atölyede arkadaşlarınızla bilginizi paylaşınız.

2. HELVALAR

2.1. Helvaların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Helva, dünyaya antik Hindistan'dan yayılmıştır. Ülkemizde en çok irmikten yapılır. Bölgelere göre çeşitli farklılıklar gösterebilir. Çoğunlukla tereyağı kullanılmasına rağmen, Akdeniz bölgesinde zeytinyağı tercih edilmektedir.

Türkler için helvanın dinsel, kültürel ve törensel anlamları vardır. Bir olayı yakın çevreye, komşulara, dostlara ve akrabalara haber verme, olayın sevinç ya da acısını paylaşmak için helva kavrulur. Doğumda, ölümden önce, erkek çocukların sünnetinden sonra, asker uğurlamada, askerlik dönüşünde, hacca gitmeden önce, hac dönüşünde, yeni eve girişte, çocuğun okula başlaması ve bitirmesinde, kuzuların sütten kesilme gününde, yağmur duası için, ilk çiğdemlerin görüldüğü bahar bayramında, dini günlerde ve bayramlarda. Ramazan, kandil cuma geceleri ve hayır yapılmak istendiğinde de helva kavrulur. İmparatorluk döneminde imaretlerde cuma geceleri fakirlere helva dağıtılırdı.

Kısacası Türklerin geleneksel evinde, her kadının bir bakır tenceresi, tahta kaşığı vardır. Helvanın toplumdaki başka bir rolü de komşular arası ilişkilerde paylaşmayı, ortak çalışmayı sembolize etmesidir. Helva kavurmak zaman ve sabır isteyen bir iştir. Kısık ateşte devamlı çevrilerek kavruken helva daha makbul olduğu için bu zahmetli iş komşularla birlikte yapılır.

2.2. Helva Çeşitleri

Helva olarak adlandırılan birçok tatlı çeşidi vardır. Örneğin; tahin helvası, hoşmerim gibi. Konu tahıl tatlıları olduğundan bu modülde sadece tahıl ürünlerinden hazırlanan helva çeşitlerini ele alacağız. Ayrıca yöresel hazırlanan bazı tatlılarda helva olarak adlandırılabilir.

2.2.1. İrmik Helvası

Tereyağ, irmik, çam fıstığı, şeker, süt veya su, tarçın ile yapılan bir helva çeşididir. Fıstık ve irmiğin yağda kavrulup, şeker ve süt veya su konarak pişirilmesi ile hazırlanır. Üzerine tarçın serpilerek sıcak olarak servis edilir. Tereyağı yerine sıvı yağ veya margarinde kullanılabilir. Ancak aslı tereyağı ile yapılmasıdır. Ayrıca çam fıstığı yerine ceviz de kullanılabilir.

2.2.2. Un Helvası

Yağ, un, şeker, su veya süt ile yapılan bir helva çeşididir. Yağ miktarının iki katı kadar un kullanılması önerilir. Unun kısık ateşte çok iyi kavrulması da çok önemlidir. Aksi takdirde helvanın kokusu hoş olmaz.

İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, çam fıstığı, fıstık ilave edilebilir. Yöresel olarak peynirli, pekmezli ve tahinli çeşitleri de yapılmaktadır. Üzerine tarçın ilave edilip servis ılık olarak servis edilir.



Resim 8: Elle şekil verilmiş un helvası

2.2.3. Diğer Helva Çeşitleri

Pişmaniye (keten helva, çekme helva)

Yağ, un, şeker ve limon ile yapılan bir helva çeşididir. Türk mutfağının geleneksel helvalarından biridir. Yapımı zor ve kuvvet isteyen bir helvadır. Özelliği tel tel olmasıdır.

Şekerli su limon ile kaynatılıp ağdalaştırılır. Un ve yağ kavrularak meyane hazırlanır. Ağda mermere yayılarak dondurulur. Bir sini içine yerleştirilerek yuvarlak şekil verilir. Sini alttan ısıtılır. Halkanın ortasına kulak memesi yumuşaklığındaki meyane konur. Katı ağda meyane üzerinde çevrilmeye başlanır. Ağda meyaneyi ısının etki ile içerisine alarak tel tel bir hal alır. Ancak çok güç, zaman ve sabır isteyen pişmaniye yapımı daha çok belli yörelerde sanayi tipi makinelerde hazırlanmaktadır. Ağda, meyanenin kıvamı ve sini altına yakılan ateş çok iyi ayarlanmazsa, pişmaniye tel tel değil, bulgur gibi olup bozulmaktadır.

Pekmez Helvası

Tereyağ, un, dut pekmezi, ceviz, fındık, fıstık, Hindistan cevizi ile yapılan helva çeşididir. Helva pişirildikten sonra üzerine dövülmüş çerezlerin serpilmesi ile servis edilir. Sıcak ve soğuk olarak yenir.

Hasüde

Nişasta, şeker, yağ, su ve çam fıstığı ile yapılan yöresel bir helvadır. Diğer helvalardan farklı işlem basamakları vardır. Nişasta şekerle birlikte suda eritilir. Eritilmiş yağın içerisine hazırlanan karışım dökülerek katılaşıncaya kadar pişirilir. Dövülmüş ceviz, fındık veya rendelenmiş çikolata ile servis edilir. Ilık veya soğuk olarak yenir.

Kâğıt Helva

Un, şeker, glikoz, yağ, sitrik asit ve kabartma tozu ile yapılan bir çeşit helvadır. Genellikle helva üreten gıda işletmeleri tarafından üretilir. Sade olarak tüketildiği gibi, dondurma servisinde ve bazı tatlıların yapımında kullanılır.

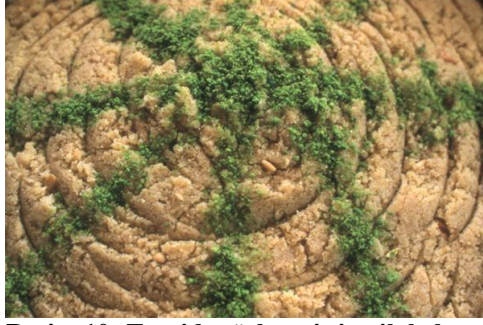
2.3. Helva Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Araçlar: Helva yapımında genellikle bakır tencere tercih edilir. Çok miktarda yapılacaksa büyük boy araçlar kullanılır büyük bakır kazanlar, büyük tahta kepçeler. Daha az helva yapılacak ve süt kullanılacaksa çelik tencere tercih edilmelidir.

- Bakır tencere (çelikte olabilir)
- Tahta kaşık
- Ocak
- Tatlı servis tabağı
- Kevgir

Gereçler: Yapılacak helva çeşidine göre gereçler kullanılır. En önemli gereçler, un, irmik, yağ (tereyağ, margarin, çeşitli sıvı yağlar), şeker, su veya süttür. Helvanın çeşidine göre de aşağıdaki gereçlerden bazıları kullanılır.

- Un
- İrmik
- Yağ
- Şeker
- Su
- Süt
- Ceviz
- Fındık
- Fıstık
- Çam fıstığı
- Kuru üzüm



Resim 10: Tepside süslenmiş ırmik helvası

Un Helvası

Malzemeler

- 4 su bardağı elenmiş un
- 250 g. Tereyağ veya margarin
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı süt veya su
- İsteğe bağlı olarak 1 kahve fincanı çam fıstığı, ceviz veya fındık



Resim 11: Un helvası gereçleri

İşlem Basamakları

- Şekerin yarısını 3 bardak süt veya su ile hafif ateşte kaynamaya bırakınız.
- Yağı tencereye koyup, eritiniz.
- Fıstığı ilave edip hafifçe kavurunuz
- Unu ilave ediniz.
- Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla pembe renk alıncaya kadar çevirerek kavurunuz, ocaktan indiriniz.
- Kaynamakta olan şekerli sütü kavurduğunuz unun üzerine dökünüz.
- Hızla karıştırarak topaklanmayı engelleyiniz.
- Tekrar ateşe koyup, kapağı kapalı olarak suyunu çekince kadar pişiriniz.
- Ocaktan indirip 5 dakika kadar bekleyiniz.
- Kapağını açıp kalan şekeri üzerine döküp ara ara karıştırarak alt üst ediniz.
- Kapağını kapatıp 10 dakika dinlendiriniz.
- Tekrar karıştırılıp, kaşıkla şekil verilerek servis tabağına alınız.
- Üzerine tarçın serpiniz.
- Kuruyemişlerle süsleyiniz.

Diğer Helvalar

2.4.1. Pekmezli Un Helvası

Malzemeler

- 150 g tereyağı
- 1.5 su bardağı un
- 150 g dut pekmezi
- 1 su bardağı toz şeker
- ½ su bardağı su
- Ceviz, fındık, fıstık
- 3 yemek kaşığı tahin

İşlem Basamakları

- Yağı bir tencerede hafif ısıtınız.
- Unu ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- Pekmez, şeker ve suyu karıştırınız.
- Kavrulmuş karışıma ilave ederek 2 dakika kadar karıştırarak pişiriniz.
- Helva suyunu çekince 2–3 yemek kaşığı tahin ilave edip kevgirle karıştırınız.
- Helvayı biraz dinlendiriniz.
- Servis tabaklarına alarak şekil veriniz.
- Dövlümüş ceviz, fındık, fıstık serpererek servis yapınız.

Hesüde

Malzemeler

- 7 kaşık nişasta
- 1 su bardağı şeker
- 1 litre su
- 125 g tereyağı veya margarin
- Fıstık, rendelenmiş çikolata

İşlem Basamakları

- Nişasta ve şeker su ile karıştırılarak eritilir.
- Tereyağ geniş bir tavada eritilir.
- Hazırlanan karışım yağın içerisine dökülür.
- Kısık ateşte karıştırılarak pişirilir.
- Katı hamur kıvamına gelince ateşten alınıp dinlendirilir.
- Servis tabağına alınıp yağa batırılmış kaşıkla düzeltilir.
- Dövlümüş fıstık ve rendelenmiş çikolata ile süsleyerek servis yapılır.

Peynirli İrmik Helvası

Malzemeler

- 100g margarin
- 1.5 su bardağı irmik
- 3 su bardağı süt
- 1-1/4 su bardağı şeker
- 200 g. dil peyniri
- 1 su bardağı yeşil fıstık

İşlem Basamakları

- Yağı eritip irmiği ilave ediniz.
- Kısık ateşte sarıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.
- Süt ve şekeri bir tencereye koyup kaynatınız.
- Kavrulmuş irmiğin üzerine kaynayan şekerli sütü ilave edip hızla karıştırınız.
- Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşe alınız.
- Peyniri ince uzun dilimlere ayırınız.
- İrmik sütün tamamını çekmeden önce peyniri helvanın üzerine yayınız
- Kapağını kapatıp peynirin erimesini bekleyiniz.
- Ocağı kapatıp, kevgirle yavaşça alt üst ederek karıştırınız.
- Servis tabağına alıp şekil vererek düzeltiniz.
- Kıyılmış yeşil fıstık serpererek ılık olarak servis ediniz.

2.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikleri

İrmik helvasında aranan ilk özellik, helvanın tane tane olmasıdır. İrmik, süt veya suyun oranının iyi ayarlanması gerekir. Su veya süt az olursa irmikler diri kalır, tam pişmez. Çok konursa da irmik fazla piştiği için çok yumuşak olur. Tane tane bir helva isteniyorsa şekeri kaynatıp sıcak sıcak meyaneye ilave etmelidir. Yumuşak, kaşıkla alınması istenen bir helva için şekeri soğuk suda eritip meyanenin üzerine dökmek gerekir.

Helvanın yağı çok olursa ağır bir tadı olur, az olursa tadıda yavan olacağından oranın iyi ayarlanması gerekir. Şeker genellikle isteğe bağlı olarak belirlenir. Fakat az veya çok olması istenmez. Kokusunun kendine has olması gerekir.

Rengi, irmiğin kavrulması ile oluşan sarı-kahverengi olmalıdır. İrmik az kavrulursa rengi açık olur. Fazla kavrulduğunda ise istenmeyen koyu kahverengi olur.

Un helvasında da, içerisine konan su veya süt oranı iyi ayarlanmazsa, helva çok yumuşak veya katı olur. Unun kavrulması ile pembeleşen rengi az veya çok kavrulmaya bağlı olarak değişir. İrmikte olduğu gibi un az veya çok kavrulmamalıdır.

Un helvasının şeker oranında, isteğe bağlı olarak ayarlanabilir. Çok şeker helvanın tadını bozar. Az şeker konduğunda tadı güzel olmaz. Unun oranı yağın iki katı kadar olmalıdır. Az veya fazla olması özelliğini değiştirir.

Helvaya kokusu veren unun kavrulmasıdır. Az kavrulan un, helvanın çiğ un kokmasına neden olur. Rengide kavrulmaya bağlı olarak belirlenir. Kavrulma kısık ateşte yapılmazsa un birden kavrulduğu için yanık kokusu helvaya yerleşir. Helva da kendine has kokusu olmaz.

Un helvası ise avuç içinde sıkıldığı zaman şeklini korumalıdır, dağılmamalıdır.

Helvanın rengi koyu sarı olmalıdır. Yüksek ateşte kavrulan un- irmik ve fıstığın rengi birden koyulaşacağı için helvanında rengini bozar. Kısık ateşte kavrularak pembeleştirilmelidir.

Şeker miktarı isteğe bağlı olarak ölçüden biraz az veya fazla olabilir. Ancak helvada belirgin bir şeker tadı olmalıdır.

Helvalar içerisine konan gereçlerin tat ve kokusunu içerir. Gül suyu , tarçın ve meyveler, helvaların güzel kokmasını sağlar. Ancak bu gereçler fazla konmamalıdır. Kendilerine has kokularını muhafaza etmelidirler.

2.6. Helvaları Süsleme ve Servise Hazırlama

Helva tatlı tabağına alındıktan sonra süslenerek servis edilir. Süslemede isteğe bağlı olarak yukarıda sayılan gereçlerden bazıları kullanılır.

Tabağa alınan helvanın üzerine önce tarçın serpilmelidir. Ceviz, fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişler dövüldükten sonra üzerlerine ilave edilir.

İrmik helvası tabağa bir kase veya kaşık ile şekil verilerek konabileceği gibi serbest olarak ta konulabilir. Un helvasına ise avuç içinde sıkılarak şekil verilebilir. Aynı zamanda tabakta düzeltilip kaşıkla şekil verilerek de servis edilebilir.

Tabağı süslemede dekoratif olarak yapraklar, çikolata sosları, krem şanti de kullanılabilir.



Resim 12: Çikolata sosla süslenmiş helva

2.7. Helvaların Saklanması

Helvalar hemen tüketilmeyecekse buzdolabında saklanmalıdır. Üstlerinin kurumaması için kapalı kaplar tercih edilmelidir. Helvanın içinde süt, tereyağ bulunduğundan bakteri üremesi için uygun ortam gelişebileceği için iki gün içerisinde tüketilmelidir.

Helvalar, tekrar ısıtılarak tüketilmez. Dolaptan çıkarılan helva oda ısısında biraz bekletildikten sonra tüketilmelidir. Aksi takdirde tatları bozulur.

UYGULAMA FAALİYETİ-2A



İrmik Helvası

Malzemeler

- 2 su bardağı irmik
- 150 g. tereyağı veya margarin
- Bir çay bardağı çam fıstığı
- 4 su bardağı süt
- 2 su bardağı şeker
- Tarçın

İRMİK HELVASI HAZIRLAMA

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• İş giysilerinizi kontrol ediniz.• Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.• İşe başlamadan önce planlayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Malzemeleri dikkatli ölçünüz.
<ul style="list-style-type: none">➤ İrmigi ve fıstığı kavurunuz.  <p>Resim 13: İrmik ve fıstığın kavurulması</p>	<ul style="list-style-type: none">• İrmik ve fıstığı birlikte kavurunuz.• Yanmaması için kısık ateşte kavurunuz.• Kavurma sırasında sürekli karıştırınız• Tahta kaşık kullanınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Şurubu ilave ediniz.  <p>Resim 14: Helvaya şurubun ilave edilmesi</p>	<ul style="list-style-type: none">• Helvanın besleyici ve lezzetli olması için süt kullanmayı tercih ediniz.• İrmigi kavurduktan sonra tencereyi kenara alıp biraz soğumasını bekleyiniz.• Şurubu irmiğe sıcak olarak ilave ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Helvayı pişiriniz	<ul style="list-style-type: none">• Helvayı dibini tutmaması için kısık


	<ul style="list-style-type: none"> • ateşte pişiriniz. • Ara ara karıştırınız. • Karıştırırken tencerenin dibinin tutup tutmadığını kontrol ediniz. • Helva dibini tuttuysa yanık kısmı karıştırmayınız. • Gerekliyse demlendirme için başka bir tencereye alınız. • Helva şurubu çekince, ocağı kapatınız.
➤ Helvayı demlendiriniz	<ul style="list-style-type: none"> • Helvayı kevgirle alt üst ederek havalandırınız • Pişen helva tenceresinin kapağını kapatıp 10–15 dakika demlendiriniz. • Helvayı bir kez daha kevgirle karıştırarak tanelendiriniz.
➤ Helvaya şekil veriniz  <p>Resim 15: Kâselere serbest olarak konmuş helva</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Helvayı şekilli kâseye koyup ters çevirerek şekil verebilirsiniz • Kaşık kaşık konarak ta şekil verilebilir. • Tabağa serbest olarak koyup, kaşıkla düzeltebilirsiniz.
➤ Helvayı süsleyip servise hazırlayınız.  <p>Resim 16: Tabakta helva süsleme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İrmik helvası tarçınla daha lezzetli olur. • Kıyılmış kuruyemişler, özellikle ceviz helvaya hoş bir tat katar.
➤ Helvayı uygun koşullarda saklayınız	<ul style="list-style-type: none"> • Helvayı buzdolabında kapağı kapalı olarak saklayınız. • Tekrar ısıtmayınız. • İki gün içerisinde tüketiniz.


UYGULAMA FAALİYETİ-2B

UN HELVASI HAZIRLAMA

Malzemeler

- 4 su bardağı elenmiş un
- 250 g tereyağı veya margarin
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı süt veya su
- İsteğe bağlı olarak 1 kahve fincanı çam fıstığı, ceviz veya fındık

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	İş giysilerinizi kontrol ediniz.
➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre hazırlayınız.	Ölçülü malzeme kullanınız.
➤ Fıstığı kavurunuz 	<ul style="list-style-type: none">• Un çabuk yandığı için önce fıstığı kavurunuz.• Yanmaması için kısık ateşte kavurunuz.• Kavurma sırasında sürekli karıştırınız• Tahta kaşık kullanınız.
➤ Unu kavurunuz.	<ul style="list-style-type: none">• Elenmiş un kullanınız.• Ekstra un kullanınız.• Unu pembe renkte kavurunuz, çok fazla kavurmayınız.• Tahta kaşıkla sürekli karıştırınız.
➤ Şurubu ilave ediniz.	<ul style="list-style-type: none">• Helvanın besleyici ve lezzetli olması için süt kullanmaya çalışınız.• Şekeri süt ile kaynatarak şurubu hazırlayınız• Unu kavurduktan sonra tencereyi kenara alıp biraz soğumasını bekleyiniz• Şurubu sıcak olarak helvaya ilave ediniz• Unun topaklanmaması için sürekli karıştırınız.
➤ Helvayı pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">• Kapağını kapalı olarak pişiriniz.

	<ul style="list-style-type: none"> • Helvayı dibini tutmaması için kısık ateşte pişiriniz • Helvayı yeterince dinlendiriniz.
➤ Helvayı demlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none"> • Helvayı kevgirle alt üst ederek havalandırınız. • Pişen helva tenceresinin kapağını kapatıp 10 dakika demlendiriniz • Helvayı bir kez daha kevgirle karıştırarak tanelendirdikten sonra tekrar dinlendiriniz.
➤ Helvaya şekil veriniz.	<ul style="list-style-type: none"> • Soğumadan kaşıkla şekil veriniz. • Tabığa serbest olarak koyup, kaşıkla da şekil verebilirsiniz.
➤ Helvayı süsleyip servise hazırlayınız 	➤ Tarçın serpererek servis yapınız. ➤ Kıyılmış kuruyemişlerle de süsleyebilirsiniz.
Resim 18: Meyvelerle süsleme örneği ➤ Helvayı uygun koşullarda saklayınız.	➤ Helvayı buzdolabında kapağı olarak saklayınız. ➤ Tekrar ısıtmayınız. ➤ İki gün içerisinde tüketiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

	DOĞRU	YANLIŞ
1. İrmik ve un helvası geleneksel Türk tatlılarındanr.	()	()
2. Helvalar kısık ateşte kavrulmalıdır.	()	()
3. Bakır tencerede pişen helva daha lezzetli olur.	()	()
4. Helvaya soğuk su ilave edilmelidir.	()	()
5. Helvaya konan fıstığın rengi koyu kahverengi olmalıdır.	()	()
6. Helvanın un kokmaması için çok iyi kavrulması gerekir.	()	()
7. Un helvasında yağın iki katı un konması tercih edilir.	()	()
8. Helvanın çıtır çıtır olması için suyu az konmalıdır.	()	()
9. Helvalarda gül suyu kullanılabilir.	()	()
10. İrmik helvası piştikten sonra tellendirilmelidir.	()	()

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevapladığınız konularla ilgili öğrenme faaliyetlerini tekrarlayınız.

Cevaplarınızın hepsi doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

İŞLEM BASAMAKLARI	EVET	HAYIR
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?		
2. Araç- gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Tencereye yağı koyup erittiniz mi?		
B) İrmik ve çam fıstığını pembe renkte kavurdunuz mu?		
C) Süt ve şekeri kaynattınız mı?		
D) Kavrulmuş irmiğin üzerine döküp kaynattınız mı?		
C) Kısık ateşte kapağı kapalı pişirdiniz mi?		
D) Ocağı kapatıp karıştırarak dinlendirdiniz mi?		
E) Kevgirle karıştırarak tanelendirdiniz mi?		
G) Tabağa alıp tarçın serptiniz mi?		
H) Çıtır çıtır olması için şeker serptiniz mi?		
H) Kuruyemişlerle süslediniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Helvanın pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
B) Helvanın kıvamı istenilen nitelikte mi?		
C) Helvanın görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
D) Helvanın rengi istenilen nitelikte mi?		
E) Helvanın tadı istenilen nitelikte mi?		
5. Helvayı uygun koşullarda sakladınız mı?		
6. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

İŞLEM BASAMAKLARI	EVET	HAYIR
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?		
2. Araç- gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Şekerin yarısını süt ile kaynattınız mı?		
B) Tencereye yağı koyup fıstığı kavurdunuz mu?		
C) Unu ilave edip pembe renkte kavurdunuz mu?		
D) Şekerli sütü döküp topaklandırmadan karıştırdınız mı?		
C) Kısık ateşte kapağı kapalı pişirdiniz mi?		
D) Ocağı kapatıp dinlendirdiniz mi?		
E) Kalan şekeri döküp alt üst ettiniz mi?		
G) Tekrar 10 dakika dinlendirdiniz mi?		
H) Karıştırıp şekil verdiniz mi?		
H) Tarçın serpip kuruyemişlerle süslediniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Helvanın pişmişliği istenen nitelikte mi?		
B) Helvanın kıvamı istenen nitelikte mi?		
C) Helvanın görüntüsü istenen nitelikte mi?		
D) Helvanın rengi istenen nitelikte mi?		
E) Helvanın tadı istenen nitelikte mi?		
5. Helvayı uygun koşullarda sakladınız mı?		
6. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi **Evnet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

İstenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde pişirip servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Osmanlı ve Türk tatlıları yapan işletmeleri gezerek zerde hakkında bilgi edininiz. Zerdenin Türk mutfağındaki yerini araştırınız. Edindiğiniz bilgileri sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. ZERDE

3.1. Zerdenin Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Zerde helva ve aşure gibi geleneksel Türk tatlılarından biridir. Osmanlı mutfağının günümüze dek ulaşan lezzetli tatlılarındanıdır. Osmanlı döneminde fakir halka, ekme, değişik yemekler, helva, bal ve zerde en çok dağıtılan yemeklerdendi.

Günümüzde zerde, düğün tatlısı olarak mutfağımızda yer alır. Düğün, sünnet düğünü ve dini bayramlarda yapılması gelenek haline gelmiştir. Özellikle bazı bölgelerde keşkek, pilav ve et yemeklerinden sonra helva, baklava ve sütlaçla birlikte zerde ikram edilir.

3.2. Zerde Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Araçlar:

- Ocak
- Tencere
- Tahta kaşık
- Kâse
- Süzgeç
- Bardak
- Servis kâsesi
- Cezve

Gereçler:

Zerde yapımında tatlıya renk vermek için safran kullanılır. Safran sarı renk vermenin yansıra kendine has kokusu ve tadını da zerdeye katar. Yöresel ve isteğe bağlı olarak ararot ve zerdeçal da kullanılabilir. Bu iki bitkide bazı yiyeceklere sarı renk ve tat vermede kullanılır. Her ikisi de kurutulduktan sonra baharat olarak tüketilir.

- Pirinç
- Su
- Safran
- Kuş üzümü
- Nişasta
- Şeker (pekmez veya bal da kullanılabilir)
- Gül suyu
- Fındık
- Fıstık
- Badem
- Çam fıstığı
- Nar taneleri
- Tarçın
- Zerdeçal (istenirse)
- Ararot (istenirse)

3.3. Zerde Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

Malzemeler

- ½ su bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı safran
- 5 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1/3 su bardağı kıyılmış fındık
- 2/3 yemek kaşığı nişasta
- 1.5 su bardağı şeker veya 1 su bardağı sızdırılmış bal
- ¼ su bardağı gülsuyu



Resim 19: Zerde yapımında kullanılan gereçler

İşlem Basamakları

- Pirinci ayıklayıp, yıkayıp süzünüz
- 4 su bardağı su ile pirinci 30 dakika kadar haşlayınız (iyice yumuşamalı).
- Safranı ½ su bardağı su ile cezvede 5 dakika kaynatınız.
- Kaynayan safranı süzüp, suyunu ayırınız.
- Nişastayı ½ su bardağı su ile eziniz.
- Kuş üzümünü yıkayıp kurulaştırınız.
- Fındık içini ince ince kıyınız.
- Şeker, safranlı su ve nişastayı pirinçli karışıma ekleyiniz.
- Bal kullanılacaksa safranlı karışım bir taşım kaynayıncaya bal ilave ediniz.
- Hep aynı yönde karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz.
- Ocağı kapatıp, gül suyunu ilave ediniz.
- Kâselere koyunuz.
- Üzerini kuş üzümü, fındık, fıstık, çam fıstığı, nar taneleri ile süsleyiniz (süslemede istediğiniz gereçleri kullanabilirsiniz).

3.4. Pişen Zerde Aranılan Özellikler

Zerdeye konan pirincin iyi pişmiş olması gerekir. Pirinç az pişirilirse zerdenin kendine has tadı olmaz. Tüm gereçlerin ölçüleri tam olmalıdır.

Zerde boza kıvamında olmalıdır. Nişasta az konursa sulu bir hal alacaktır. Çok bulunduğu da yoğun bir kıvam olacağından tercih edilmez.

Zerdenin rengi açık sarı olmalıdır. Bu renk içerisine konan safranın sarı rengidir. Zerdeçal ve ararotta renkleri, kendilerine has kokuları ve aromaları ile tatlıyı zenginleştirir. Şeker yerine bal veya pekmez bulunduğu bunlarında tadı ve rengi zerde hissedir.

3.5. Süslemek ve Servise Hazırlamak

Zerde, üzerine konan kuruyemişler ve meyvelerle süslenir. En çok kuş üzümü ve nar taneleri ile süslenir. Ceviz, fındık, fıstık, badem, çam fıstığı, tarçın ve gülsuyu isteğe bağlı olarak kullanılabilir.

3.6. Zerdenin Saklanması


Diğer tatlılarda olduğu gibi zerde de buzdolabında saklanmalıdır. Kâselere konan zerde hemen yenmeyecekse üzeri süslenmemelidir. Mutlaka kapağı kapalı olarak saklanmalıdır. İki gün içerisinde tüketilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ-3

Malzemeler

- ½ su bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı safran
- 5 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1/3 su bardağı kıyılmış fındık
- 2/3 yemek kaşığı nişasta
- 1,5 su bardağı şeker veya 1 su bardağı sızdırılmış bal
- ¼ su bardağı gülsuyu

ZERDE PİŞİRME

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	<ul style="list-style-type: none">➤ İş giysilerinizi kontrol ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Yukarıdaki gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ölçülü malzeme kullanınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Zerdeyi pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none">➤ İyi cins pirinç kullanınız.➤ Pirinci ayıkladıktan sonra çok iyi yıkayınız➤ Pirinçler yumuşayıp, şekli uzayınca kadar haşlayınız.➤ Safranı kaynatıp, suyunu süzünüz.➤ Nişastayı soğuk su ile eziniz.➤ Kuş üzümünü yıkadıktan sonra kurulayınız.➤ Fındığı ince ince kıyınız.➤ Şeker, safranlı su ve su ile ezilmiş nişastayı haşlanmış pirince katınız.

Resim 20: Pirincin haşlanması



Resim 21: Şekerin ilave edilmesi



Resim 22: Safran ve nişastanın ilave edilmesi

- Pişirirken aynı yönde karıştırmaya dikkat ediniz.
- Gül suyunu ocağı kapatınca ilave ediniz.

- Zerdeyi süsleyip servise hazırlayınız.



Resim 23: Kup bardağında zerde süsleme

- Zerdeyi kuş üzümü ve tanelenmiş nar ile servis ediniz
- İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, fıstık ile de servis ediniz.

- Zerdeyi uygun koşullarda saklayınız.

- Zerdeyi buzdolabında kapağı kapalı olarak saklayınız.
- Tekrar ısıtmayınız.
- İki gün içerisinde tüketiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

	DOĞRU	YANLIŞ
1. Zerde günümüz düğün tatlılarındanndır.	()	()
2. Zerde yapımında ararot ve zerdeçal de kullanılabilir.	()	()
3. Pekmez ve bal zerde yapımında kullanılabilir.	()	()
4. Nişasta suda kaynatılarak zerdeye ilave edilir.	()	()
5. Pişen zerde boza kıvamında olmalıdır.	()	()
6. Safran zerdeye suda kaynatıldıktan sonra katılmalıdır.	()	()
7. Pişen tatlıda pirinçler diri kalmalıdır.	()	()
8. Zerde süslemede kuş üzümü kullanılır.	()	()
9. Soğuk zerde ısıtılıp servis edilebilir.	()	()
10. Zerdenin rengi açık sarı olmalıdır.	()	()

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız ve doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevapladığınız konularla ilgili öğrenme faaliyetlerini tekrarlayınız.

Cevaplarınızın hepsi doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

AÇIKLAMA: Aşağıda listelenen davranışları kendinizde gözlemlediyseniz (EVET) kutucuğunun altına (X) işareti koyunuz. Aşağıda listelenen davranışları gözlemlemediyseniz (HAYIR) kutucuğunun altına (X) işareti koyunuz.		
İŞLEM BASAMAKLARI	EVET	HAYIR
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?		
2. Araç- gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Pirinci ayıklayıp, yıkayıp, süzdünüz mü?		
B) Pirinci yumuşayınca kadar haşladınız mı?		
C) Safranı kaynatıp, suyunu süzdünüz mü?		
D) Nişastayı soğuk su ile ezdiniz mi?		
C) Kuş üzümünü yıkayıp kuruladınız mı?		
D) Fındığı kıydınız mı?		
E) Ezilmiş nişasta, şeker ve kaynatılan safranın suyunu haşlanmış pirince ilave edip boza kıvamında pişirdiniz mi?		
F) Aynı yönde karıştırdınız mı?		
G) Pişen zerdeyi uygun kâselere koydunuz mu?		
H) Kuş üzümü ve fındık ile süslediniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pirinçlerin pişmişliği istenen nitelikte mi?		
B) Zerdenin kıvamı istenen nitelikte mi?		
C) Zerdenin görüntüsü istenen nitelikte mi?		
D) Zerdenin rengi istenen nitelikte mi?		
E) Zerdenin tadı istenen nitelikte mi?		
5. Zerdeyi uygun koşullarda sakladınız mı?		
6. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Tahıl tatlıları modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYET 1 CEVAP ANAHTARI

S.1	DOĞRU
S.2	DOĞRU
S.3	DOĞRU
S.4	YANLIŞ
S.5	YANLIŞ
S.6	DOĞRU
S.7	DOĞRU
S.8	YANLIŞ
S.9	YANLIŞ
S.10	YANLIŞ

ÖĞRENME FAALİYET 2 CEVAP ANAHTARI

S.1	DOĞRU
S.2	DOĞRU
S.3	DOĞRU
S.4	YANLIŞ
S.5	YANLIŞ
S.6	DOĞRU
S.7	DOĞRU
S.8	YANLIŞ
S.9	DOĞRU
S.10	DOĞRU

ÖĞRENME FAALİYET 3 CEVAP ANAHTARI

S.1	DOĞRU
S.2	DOĞRU
S.3	DOĞRU
S.4	YANLIŞ
S.5	DOĞRU
S.6	DOĞRU
S.7	YANLIŞ
S.8	DOĞRU
S.9	YANLIŞ
S.10	DOĞRU

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

- CANDAŞ Gönül, **Afiyet olsun**, Ankara, 1978
- ERYILMAZ Leman Cılızoğlu. **Yemek Pişirme**, Ankara, 1974
- Gürel Raşit. **Evin yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983
- TÜRKAN Cemal. **Uygulamalı Yemek Yapma Temel Teknikleri**, İnkılap yayınları 2000.
- TÜRKAN Cemal. **Yemek Repertuarı**, Bolu, 2003

KAYNAKÇA

- CANDAŞ Gönül, **Afiyet Olsun**, Ankara, 1978.
- ÇAKMAKCI, Nursel. **Yiyecek üretimi ders notları**, 2005, Muğla.
- ERYILMAZ, Leman Cılızoğlu. **Yemek Pişirme**, Ankara, 1974.
- Gürel, Raşit. **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983.
- İGÜMÜ Feridun. **Tatlıbaşının Tatlılar Kitabı**, Sümer yayınevi, İstanbul, 1995.
- TÜRKAN Cemal. **Uygulamalı Yemek Yapma Temel Teknikleri**, İnkılâp yayınları 2000
- TÜRKAN, Cemal. **Yemek Repertuarı**, Bolu 2003