

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **TART VE KİŞ HAZIRLAMA**

**Ankara, 2019**

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

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	iii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1 .....	2
1. TART VE TARTÖLETLER .....	2
1.1. Tart, Tartöletler ve Pötifür .....	2
1.2. Özellikleri ve Çeşitleri .....	2
1.3. Tart, Tartölet Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar .....	3
1.3.2. Tartölet Kalıpları .....	5
1.4. Hamurun Hazırlanmasında Kullanılan Gereçlerin Genel Özellikleri .....	6
1.5. Tart, Tartölet Hamurunun Özellikleri .....	6
1.5.1. Tart, Tartölet hamuru Hazırlama .....	7
1.5.2. Tart Hamuru Hazırlama .....	7
1.5.3. Elmalı Tart .....	7
1.5.4. Vişneli Pudingli Tart .....	8
1.5.5. Meyveli Kremalı Tart .....	9
1.5.6. Klasik Tart ve Pay Hamuru .....	9
1.5.7. Fransız Pate Sukre Tart Hamuru .....	10
1.5.8. Parizyen Tatlı Tart Hamuru .....	11
1.5.9. Meyveli Kremalı Tart .....	11
1.5.8. Basit Cevizli Tartölet .....	12
1.6. Tart Hamurunu Hazırlamada Dikkat Edilecek Püf Noktaları .....	13
1.7. Hamurun Kalıba Yerleştirilmesi .....	14
1.8. İç Gereçlerin Kullanımı .....	14
1.9. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar .....	15
1.10. Kalıptan Çıkarmada Dikkat Edilecek Noktalar .....	15
1.11. Süslemede Kullanılan Gereçler .....	15
1.11.1. Marmelat .....	15
1.11.2. Jöle (Islak) .....	15
1.11.3. Meyveler (Taze, Konserve) .....	15
1.11.4. File Fındık, Toz Fıstık, Ceviz .....	16
1.11.5. Meyve Şekerlemeleri .....	16
1.11.6. Krem Şanti .....	16
1.11.7. İsviçre Merengi .....	16
UYGULAMA FAALİYETİ .....	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	20
UYGULAMALI TEST .....	22
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2 .....	24
2. PAY VE KİŞLER .....	24
2.1. Pay ve Kiş .....	24
2.2. Pay ve Kiş Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar .....	24
2.3. Pay, Kiş Hamurlarının özellikleri .....	24
2.4. Pay ve Kiş Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	24
2.5. Alt Hamuru Kalıba Yerleştirme .....	25
2.6. İç Gereçlerin Kullanımı .....	25
2.6.1. Meyveler (Taze) .....	25
2.6.2. Soslu veya Kremalı Sebze Soteleri .....	25

2.6.3. Sote Edilen veya Şurup İçinde Pişirilen Meyveler .....	25
2.6.4. Strosel .....	27
2.7. Üst Hamurun Kapatılması.....	27
2.7.1. Kafes Şeklinde.....	27
2.7.2. Tamamını Kapatarak .....	27
2.8. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar .....	28
2.9. Kalıptan Çıkarma .....	28
2.10. Servise Hazırlanması.....	28
2.10.1. Pay Üstüne Yığılan Kırıntı ve Strosel Tarifi .....	29
2.10.2. İtalyan Meringası.....	29
2.10.3. Hamurun Boş Olarak Pişirilmesinden Sonra Kullanılan Gereçler .....	29
2.10.4. Klasik ana Fransız patısseri kreması (pastacı kreması) .....	30
2.11. Saklanması .....	31
2.12. Örnek Ürünler Hazırlama.....	32
2.12.1. Taze Vişneli Pay .....	32
2.12.2. Klasik Elmalı Sade Pay .....	33
2.12.3. Cevizli veya Fındıklı Çikolatalı Pay .....	34
2.12.4. Şeftalili Pay.....	35
UYGULAMA FAALİYETİ.....	37
DEĞERLER ETKİNLİĞİ .....	43
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	44
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	46
CEVAP ANAHTARLARI .....	48
KAYNAKÇA .....	49

## AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL</b>	<b>Pasta ve Tatlı Yapımı Dalı</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Tart – Tartölet ve Paylar</b>
<b>MODÜLÜN SÜRESİ</b>	40/24
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye/öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tart ve kiş hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip tart ve tartölet hamurlarından ürünler hazırlayabileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip kiş ve pay hamurlarından ürünler hazırlayabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortamı:</b> Mutfak atölyesi, bulaşıkhanne <b>Donanım:</b> Ocak, fırın, çelik tencere, elek, mikser (çırpıcı), robot, tel çırpıcı, çeşitli büyüklükte tart ve tartölet kalıpları, küvet, ölçü kabı, bıçak, kaşık, çatal, merdane, rende, servis tabağı, kase, flan halkaları, tepsi, krema torbası, palet, pürmüz, meyve oyacağı, şekillendirici bıçaklar, kase, tel süzgeç, kıl fırça, sos tenceresi, çelik spatul, el torchu (alev aleti=pürmüz)
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

# GİRİŞ

## **Sevgili Öğrencimiz,**

Pastacılık sektöründe önemli yeri olan tartlar Fransız klasikleri olup sayılamayacak kadar çok çeşidi vardır. Paylar ise Amerika kökenlidir.

Bu öğrenme materyalinde tart, tartölet ve paylarda kullanılan ana hamuru ve bu hamurla hazırlanan ürün çeşitlerine örnekleri ve kullanılacak tüm gereçlerle ilgili bilgileri bulacaksınız.

Pastacılık ile ilgili donanmanız gereken tüm bilgi ve becerilere bir yenisini daha ilave etme mutluluğunu yaşıyacaksınız Ayrıca kendi yaratıcılığınızı ortaya koyarak değişik ürünler yaratma fırsatını yakalayacak ve böylece ticari mutfakların pasta ve tatlı yapımı bölümlerinde çalışabilmek için gerekli olan teknik bilgi ve donanıma sahip olacaksınız.

# ÖĞRENME FAALİYETİ- 1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünüme sahip tart ve tartölet hamurlarından ürünler hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, tart, tartölet ve pay hamuru çeşitlerini, hazırlamada kullanılan araç gereçlerin özelliklerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

## 1. TART VE TARTÖLETLER

### 1.1. Tart, Tartöletler ve Pötifür

Katı yağ ile hazırlanan özel kalıplara yerleştirilen, yağlı altlık hamurlarının çeşitli dolgu maddeleri ile doldurularak pişirilen veya pişirildikten sonra tatlı ve tuzlu olarak hazırlanan Fransız (pâtisseries) patisseriesidirler. Tartöletler tek kişilik küçük kalıplarda hazırlanır. Tartlar ise tartöletlere göre daha büyük kalıplarda hazırlanarak dilimlenen pasta çeşitleridir. Pötifür ise tartöletin küçüğü, tek lokmalık, genelde açık büfede tercih edilen pasta çeşitleridir.

Payların kökeni ise Amerika'dır. Daha çok payın üstü, aynı hamur ile kapatılarak pişirilir.

### 1.2. Özellikleri ve Çeşitleri

Tart hamuru hazırlama, dikkat ve itina isteyen patisseriesidir. Tatlı ve tuzlu olarak hazırlanır. Fransız ve Amerika mutfağının vazgeçilmezi olan tart ve payların yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Ağızda dağılan, kendine has enfes tadı olan tart, tartölet ve pay çeşitlerinde ana dolgu maddesi olarak birçok taze ve dondurulmuş meyveler ve bu meyvelerden hazırlanan soslar, pürelere kullanılır. Bunun yanı sıra pastacı kreması, muslar, kordlar vb. sıklıkla kullanılan diğer malzemelerdir.

Kullanılan dolgu maddesinin tart, tartölet ve paylarla uyumlu olması gerekir. Genellikle limon, çilek ve vişne gibi asitli meyveler tartlarda tercih edilir. Şeftali, muz gibi meyveler kullanıldığında tarçın vb. baharatlarla çeşitlendirilmesi güzel lezzet elde etmeyi sağlar.

Tart içine konulan dolgu maddesinin daha yumuşak olması istenirse pastacı kreması veya İtalyan marengası kullanılabilir.

Tart, tartöletleri paylardan ayıran en önemli özellik tartların açık olarak hazırlanmasıdır.

**Kapalı olarak hazırlanan tart çeşitleri şöyledir :**

- Üstü açık Fransız tartlar ve Amerikan paylar,
- Üzerine açılan hamurun kesilerek kurdela, şeritler veya örgü şeklinde kapatılarak hazırlanan tartlar ve paylar,
- Üzerindeki hamurun alttaki hamura göre biraz daha büyükçe açılarak kapatılan Amerikan paylar,
- Fransız mini tartlar ki bunlara tartöletler denir. Özel küçük kalıpları vardır. Hatta “petit for” denilen mini kalıplarda ve baretlerde hazırlanan bir ısırmalık tartlar da vardır. Bunlar daha çok davetlerde ve açık büfelerde yer alır.
- Fransız serbest form denilen (free form ya da rustik de denilir) hiç tart veya flan halkası kullanılmadan yapılan tartlardır. Hamur kare veya daire şeklinde kesilerek ortasına meyve veya diğer malzemeler konulur. Hamurun kenarları pile pile ortaya doğru 4-5 cm kapatılarak serbest form şekli verilir. Doğrudan yağlanmış veya parşömen kâğıt serili tepsilere dizilerek pişirilen çok çeşidi vardır.

### **1.3. Tart, Tartölet Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar**

Tart ve tartölet hamuru hazırlamada un, pudra şeker gibi malzeme ölçüleri Amerikan ölçüsü “kap” ile ifade edilir.

**Standart Amerikan kap ölçüleri aşağıdaki gibidir:**

- 1 kap - 250 ml
- 1/2 kap - 125 ml
- 1/3 kap - 80 ml
- 1/4 Kap - 60 ml

Tart ve tartöletleri hazırlamada el mikseri veya robotlar kullanılabilir. Ancak bu araçlar hamur yoğurmada kullanılırken düşük devirde kısa süre kullanılmalıdır. Kısacası pirinç taneleri hâlini alan hamur el ile toplanmalıdır.





**Fotoğraf 1.1: Pastry blender**

Tart ve tartöletlerin gevrek olması ve ağızda dağılması için elde yapma aleti kullanılmaktadır. Ya da hamuru riske atmamak için el ile fazla oynamadan hamur hazırlamak daha uygundur.

Elde yoğurmada metal el aleti olan kesici 4-5 çelik telli “pastry blender” aleti, unla hamuru keserek hamuru hazırlamak için kullanılır. Tart ve paylarda iyi netice almada oldukça önemli bir alettir. Hamur yoğurmada çelik bıçaklı robot-cuisinart gibi araçlar da kullanılır.



**Fotoğraf 1.2: Tart ve pay kalıbı**



**Fotoğraf 1.3: Tart ve pay kalıbı**

### **1.3.1. Tart ve Pay Kalıpları**

Tartların hazırlanmasında derinliği fazla olmayan kenar yüksekliği 3 cm olan kalıplar tercih edilir. Çünkü tartların kabarması istenmediğinden derin kalıplar kullanılmaz. Tartlar için piyasada ısıya dayanıklı payreks ve borcam tart kalıpları, silikon ve çelik alaşım kalıpları bulmakta mümkündür.

Payları aynı kalıplarda ve kelepçeli, derinliği az olan kalıplarda hazırlamak mümkündür. Tart ve paylar için çoğu zaman flan kalıpları da kullanılır. Flan kalıpları sayesinde pay veya tartın pişirildikten sonra kalıptan çıkarma esnasında kırılma riskini azaltır.



**Fotoğraf 1.4: Çeşitli büyüklükte tart ve pay kalıpları**



**Fotoğraf 1.5: Çeşitli çaplarda flan halkaları**

### **1.3.2. Tartölet Kalıpları**

Tart kalıplarının tek kişilik olarak tasarlandığı çelik, teflon vb. materyallerden hazırlanmış kalıplardır. Bu kalıplar küçük tartölet ve papatya bisküvisi kalıpları olarak da bilinir.



**Fotoğraf 1.6: Çeşitli büyüklük ve formlarda tartölet kalıpları**



Fotoğraf 1.7: Çeşitli büyüklük ve formlarda tartölet ve pötifür kalıpları

## 1.4. Hamurun Hazırlanmasında Kullanılan Gereçlerin Genel Özellikleri

- Tart hamurunda, % 60-70 randımanlı extra extra olarak nitelendirilmiş 1. kalite unlar tercih edilmelidir.
- Tart ve tartöletlerde kullanılan unların çok hafif ve 2-3 kez elenmiş, havalandırılmış unlarla yapılması gerekmektedir.
- Kullanılan unların mutlaka elenmiş olması gerekir.
- İyi ve kaliteli tart, tartölet ve pay hamuru elde etmek için yağın seçimi oldukça önemlidir.
- Tart, tartölet ve paylarda margarin veya tuzsuz tereyağı kullanılır. Pastacılık sektöründe kullanılan katı yağların su oranı düşüktür. Piyasada mevcut margarinlerde %60-70 oranında su bulunmaktadır. Sektörde daha çok ALBA, ASTA gibi su oranı düşük katı yağlar ve tereyağı kullanılmaktadır.
- Bu çeşit pastalarda asla sıvı yağ kullanılmaz.
- Margarinlerle yapılan ürünleri 30 ila 45 dakika dinlendirmek yeterlidir.
- Tart ve tartöletler için özellikle pudra şeker kullanılır. Çünkü pudra şekeri çabuk eriyebilen bir yapıdadır. Ancak ilave edilecek miktara dikkat etmek gerekir. Çok miktarda ilave edilen pudra şeker, hamuru sertleştirerek çalışmayı zorlaştırır.

## 1.5. Tart, Tartölet Hamurunun Özellikleri

Tüm malzemelerin soğuk olması, İçine konulacak katı yağın su oranının az olması, küp küp doğranması, un ile kıyılarak diğer malzemeler eklendiğinde pirinç tanesi görünümünde olması, elle çok oynamadan çabuk toparlanmasıyla yapılan, pişirildikten sonra ağızda dağılan bir hamur çeşididir.

### 1.5.1. Tart, Tartolet hamuru Hazırlama

Tart, tartolet hamuruna örnekler aşağıda verilmiştir.

### 1.5.2. Tart Hamuru Hazırlama

Sektörde tart ve tartölet hamurları hazırlamada Fransız Pate Sable ve Fransız Pate Sukre sıklıkla kullanılan hamur çeşitleridir. Aynı zamanda **Sortbred hamuru** olarak da bilinen **Pate sable** kullanılmaktadır. Pate sablenin yağ oranı pate sukreye göre daha fazla olup kuki hamuru olarak da kullanılmaktadır. Pate sukre ise tipik tart hamurudur. Ama istenirse bu hamur çeşidinde kuki yapılabilir.

### 1.5.3. Elmalı Tart

#### ➤ Ölçüler

- 200 g un
- 140 g yumuşak margarin veya tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- Limon kabuğu rendesi
- 70 g pudra şeker (hamura)
- 3 adet ekşi elma
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım paket tarçın

#### ➤ İşlem basamakları

- Unu eleyip ortasına yağ koymalısınız, yağı bıçakla kıyarak una yedirmelisiniz, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi koyup elle çok oynamadan toparlamalısınız.
- Un ile yoğurup bir tanesi daha büyük olmak üzere hamuru iki parçaya ayırmalısınız.
- Büyük parçayı yarım cm kalınlığında açmalısınız, 25-30 cm'lik tart kalıbına yerleştirmelisiniz, böylece kenarları tart kalıbı şeklini alır.
- Hamurun üzerine ince ince dilimlenmiş elma dilimleri yerleştirmelisiniz. Tarçınla karıştırılmış toz şeker serpmelisiniz.
- Diğer hamurdan ince çubuklar yapmalısınız. Elmaların üzerine kafes kafes yerleştirmelisiniz.
- Orta ısıli fırında pembe renkte pişirmelisiniz. Servis tabağına almalısınız. İstenirse üzerine marmelat sürülür veya vanilyalı pudra şeker elenebilir.



Fotoğraf 1.8: Elmalı tart

#### 1.5.4. Vişneli Pudingli Tart

Elmalı tart hamur ölçüleri hazırlanır (elma hariç).

- **Sos için ölçüler**
- 500 g vişne
  - 750 cl vişne suyu
  - 100 g toz şeker
  - 80 g nişasta



Fotoğraf 1.9: Vişneli tart

### 1.5.5. Meyveli Kremalı Tart

Daha önceden boş olarak pişirip soğuttuğunuz tartınızı pasta kreması ile doldurup üzerini mevsim meyveleri ile süsleyiniz.

### 1.5.6. Klasik Tart ve Pay Hamuru

#### ➤ Ölçüler

- 200 g un
- 140 g yumuşak margarin veya tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- Limon kabuğu rendesi
- 70 g pudra şeker (hamura)
- 3 adet ekşi elma
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım paket tarçın

#### ➤ İşlem basamakları

- Margarini zar büyüklüğünde kesmelisiniz.
- Yağı ve şekeri krema hâline getirmelisiniz.
- Yumurta ilave etmelisiniz.
- Krema hâline gelinceye kadar çırpmalısınız.
- Elemiş olduğunuz un ilave etmelisiniz.
- Bu noktada çırpıcının hızı azaltılır, un ıslanıp pirinç taneleri görünümü alana kadar çırpmalısınız.
- Hamuru disket hâline getirerek streç film ile sararak buzdolabına koymalısınız.

#### ➤ Elle yapmak için

- Derin bir kapta şeker, yumurta ve tuzu tahta kaşık veya çatal yardımı ile iki katı hacime ulaşıp köpük köpük olana kadar çırpmalısınız.
- Unu, yumurtalı karışıma bir defada ilave edip avuç arasında sürterek, kum görünümü alana kadar ufalamalısınız. Bu işleme “**sablaj**” denir.
- Karışımı tezgâha dökerek katı yağ parçalara ayrılmadan bütün olarak unun tam ortasına koymalı ve (Dilerseniz bir bıçak veya past blender aletinin yardımı ile yağı hamur ile karıştırınız.) hamuru yoğurmalısınız.
- Top şekline getirilen hamurun üzerini düzleyerek streç film ile sarmalısınız.
- Sarılan hamur buzdolabına kaldırmalısınız. Bu hamuru tatlı ve tuzlu tart çeşitlerinde kullanılabilirsiniz.

## 1.5.7. Fransız Pate Sukre Tart Hamuru

### ➤ Ölçüler

- 250 g 3-4 defa elenmiş elenmiş tercihen soğuk un
- Bir fiske tuz
- 75 g elenmiş pudra şeker
- 2 adet soğuk yumurta
- 100-125 g soğuk tereyağı
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- Hakiki badem özü ekstresi (bulunması güç olduğundan kullanılmayabilir.)

### ➤ İşlem basamakları

#### • Robotta veya çırpıcıda;

- Önce yağ, şeker ile krema hâline gelinceye kadar çırpmalısınız.
- Yumurtalar tek tek eklenerek iyice karıştırmalısınız.
- Elenmiş un tuz ile karıştırılarak bir defada ilave etmelisiniz.
- Robotun devri düşürülür, ara ara kapatmak suretiyle fazla çevirmeden karışım bir araya gelene kadar karıştırmalısınız.
- Robottaki hamur tezgâha dökülür, fazla yoğurulmadan bir araya getirmelisiniz.
- Top şekline getirilen hamur streçlenip buzdolabına koymalısınız.

#### • Elle hamuru yoğurmak için;

- Un, tuz ve pudra şeker birlikte elemelisiniz.
- Soğuk katı yağ krem hâline gelene kadar çatal yardımı ile ezmelisiniz.
- Unun ortasına yağ ve çırpılmış yumurta ilave etmelisiniz.
- Pastry el mikseri kullanılarak veya elle hızlı bir şekilde yoğurup hamur hâline getirmelisiniz.
- Fazla yoğurulmadan top hâline gelen hamur düzlenip streç filmle sarmalısınız.
- Buzdolabında dinlenmeye bırakmalısınız.
- Bu nedenle metal el aleti olan kesici 4-5 çelik telli “pastry blender” aletini kullanarak kesilir ve en sonunda avuç arasınada sıkıp hamuru bir araya getirmelisiniz.
- Hamuru ideal özellikte hazırlamak için bu yöntem daha kolay ve daha az risklidir.



### 1.5.8. Parizyen Tathı Tart Hamuru

2 adet 25 cm çapta tart hamuru hazırlayabilirsiniz.

#### ➤ İşlem basamakları

- Şeker, un ve tuzu 2-3 kez elemelisiniz.
- Yağı robotta 20 saniye pürüzsüz, düzgün hâl alıncaya kadar çevirmelisiniz.
- Yağın üzerine elenmiş un, şeker, tuz ve yumurtayı ilave etmelisiniz.
- Kısa bir tur karıştırıp mermer tezgâha dökerek elle hamur hâline getirmelisiniz.
- Hamuru gereğinden fazla robotta karıştırmamalısınız. Aksi hâlde sert bir hamur elde edersiniz.
- Elle topladığınız hamuru ikiye bölerek disket hâline getirmelisiniz. Streç ile sarıp buzdolabında en az 3 saat mümkünse 1 gün bekletmelisiniz.
- Kullanacağımız zaman oda ısısında 30 dakika bekleterek kullanmalısınız.

### 1.5.9. Meyveli Kremalı Tart

Daha önceden boş olarak pişirip soğuttuğunuz tartınızı pasta kreması ile doldurup üzerini mevsim meyveleri ile süsleyiniz.

#### ➤ Ölçüler

- 3 adet yumurta sarısı
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 adet büyük limonun suyu
- 50-60 gram soğuk katı yağ
- 7-8 yemek kaşığı toz şeker



Fotoğraf 1.9: Limon kordu ile hazırlanmış tart



➤ **İşlem basamakları**

- Limonlu kord önceden çıplak pişmiş tart ve paylarda kullanmalısınız.
- Önce derin, saplı sos tenceresine yumurta sarılarını ve şekeri ilave ederek beyaza yakın renkte olana kadar iyice çırpmalısınız.
- İkinci bir derin, su dolu tencere hazırlayarak orta hararetle ateşin üzerine koyunuz. İçine de saplı, ısıya dayanıklı sos tenceresini (içinde yumurta sarıları bulunan) koymalısınız.
- Limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ilave ederek tel balon çırpıcı ile sürekli çırpınız. Tahta kaşıkla kenarlarını ve dibini sürekli karıştırınız.
- Limonlu kordu 5-7 dakika koyulaşana kadar hızlı daireler şeklinde sürekli karıştırarak Benmari usulü pişirmelisiniz.
- Ateşten aldığınız korda yağı parça parça ilave ederek sürekli karıştırmalısınız.
- Kordun homojen olmasına dikkat etmelisiniz.
- Bir cam kâseye aldığınız kordun çabuk soğuması için soğuk suyun içine oturtup sürekli karıştırarak soğutmalısınız.

### 1.5.8. Basit Cevizli Tartölet

➤ **Ölçüler**

- 1 ölçü tart hamuru
- 1 ½ su bardağı ceviz içi
- ¾ su bardağı pudra şeker
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üstü için: ¾ su bardağı kayısı marmelatı
- 1 çay bardağı tuzsuz badem
- 3 çay bardağı tuzsuz yeşil fıstık
- 3 adet yumurta

➤ **Hazırlanması**

- Bir ölçü tart hamurunu (istediğiniz tart hamurunu seçerek) hazırlayınız.
- Hamuru 15 eşit parçaya ayırınız.
- 15 adet küçük tartölet kalıplarının içlerini iyice yağlayınız.
- Hamurları eşit kalınlıkta bastırarak kalıpların içlerine yerleştiriniz. İsterseniz bu işlemi merdane yardımı ile küçük küçük açarak da yapabilirsiniz.
- Çekilmiş ceviz, pudra şeker, vanilya ve 3 yumurtayı porselen bir kâsede 10-15 dakika karıştırarak koyu krema hâline getiriniz.
- Tartölet kalıplarının içine yerleştirdiğiniz hamurun içine önce ½ yemek kaşığı marmelat, sonra kalıpları dolduracak kadar ceviz içinden koyunuz.
- Kalıpları bir tepsiye yan yana yerleştiriniz.
- Orta ısıllı fırında pembeleşene kadar pişiriniz.
- Bu arada bademlerin ve yeşil fıstıkların kabuklarını kaynar suda bekleterek çıkartınız. Bademleri ikiye ayırıp fıstıkları incecik kıyınız veya çekiniz.

- Soğumaya yakın kalıpları ters çevirip tartöletleri çıkartınız. Üstlerine biraz marmelat sürünüz.
- Üzerine çekilmiş fıstığı serpererek bademleri papatya yaprakları gibi diziniz.
- Bademlerin ortasına da birer parça marmelat koyarak servis ediniz.



Fotoğraf 1.10: Basit cevizli tartölet

## 1.6. Tart Hamurunu Hazırlamada Dikkat Edilecek Püf Noktaları

- Hamur hazırlamada kullanılan gereçler kaliteli ve ürün özelliğine uygun olmalıdır.
- Hamur serin ortamda hazırlanmalıdır. Gerekirse hamur ara ara buzdolabında bekletilerek hazırlama işlemine devam edilmelidir.
- Robot ile hamur hazırlanırken aracın devri düşük olmalı ve kısa süreli (malzemeler ıslak görünümde pirinç taneleri görünümünde) olmalıdır.
- Kum veya pirinç taneleri görünümünde olan hamur elle hızlı bir şekilde birleştirilmelidir.
- Hamuru birleştirme esnasında hamurun kolay toparlanmasını sağlamak için ilave edilen ölçülü su soğuk olmalıdır. Bazen sadece elleri ıslatarak bu işlemi yapmak yeterli olur.
- İdeal tart ve tartölet hatta pay hamurları hazırlandıkları anda kullanılmamalıdır. En az 1 gün buzdolabında bekletilmelidir. Bekletme esnasında hamur streç ile sarılmalıdır. Tart hamurunu acil olarak kullanmak gerekiyorsa 2-3 saat bekletilerek kullanılabilir.
- Gereken soğuma uygulandığı hâlde hamur hâlâ yumuşaksa tart hamuruyla fazla oynandığı veya ölçülerin uygun olmadığı anlamına gelir.
- Merdane ile açma anında hamur sık sık çatırsa suyunun yetersiz olduğu anlamına gelir ki, ellerinizi ıslatarak bir iki kez yoğurunuz.

- Yine merdane ile açma anında hamur elastiki olmuşsa ve uzayıp gidiyorsa fazla yoğurulduğu anlamına gelir ki, bu durumda hamuru buzdolabında bekletmeniz uygun olur. Ancak bu tür hamurlar sert olur, ağızda dağılmazlar.
- Hamuru hazırlarken her zaman hızlı çalışılmalı, hamurun soğukluğu muhafaza edilmelidir.

## 1.7. Hamurun Kalıba Yerleştirilmesi

Tart hamurları her ne kadar yağlı hamurlar olsa da tart ve tartölet kalıpları katı yağ ile yağlanmalı, unlanmalı mümkünse buzdolabında bekletilmelidir. Bazı tart çeşitlerinde; badem ezmesi veya kreması, elmalı sos gibi dolgu maddeleri hamurun altına sürülür.

Hamur kalıba yerleştirilmeden önce mermer tezgâh üzerine un serpilir. Kalın merdane ile hamurun daima ortasından başlayarak aşağı ve yukarı, yine ortasından başlayarak sağa ve sola doğru açılır. Hamurun altının yapışmaması için gerektiğinde bol un serpererek hamuru 45 derece ara ara çevirmek gerekir.

Hamur istenilen ölçülere gelince bir fırça yardımı ile fazla un temizlenerek merdaneye sarılır. Tart kalıbı ortalanarak hamur kalıba yerleştirilir. Ellerle iyice köşelere yerleştirilen hamurun fazlalıkları kesilir. Kabarmaması için bir çatal yardımı ile çeşitli yerlerinden delinir. Kalıba yerleştirilen tart hamuru 30-45 dakika buzdolabında bekletilir. (Hamuru bu şekilde 24 saat bile bekletebilirsiniz. Ancak üzerini örtmelisiniz.)

Paylar için hamur ikiye ayrılır önce altlık hamuru tart hamurundaki gibi açılır. Aynı işlem iç malzeme konulduktan sonra üzeri için de aynı işlem tekrar edilir.

Ancak payın üzerine örtülecek hamur biraz daha büyük açılır. Tartlarda olduğu gibi pişirme öncesinde buzdolabında bekletilir.

## 1.8. İç Gereçlerin Kullanımı

Tart, tartölet ve paylar için kullanılan iç gereçler dolgu maddesidir. Kullanılan marmelat, sos ve kremanın birbiri ile uyumlu olması gerekmektedir. Ürünler için çok çeşitlilikte dolgu maddesi kullanılır. Bunların başında pastacı kreması, meyveler ve meyvelerden hazırlanmış marmelat ve püreler gelir.

Çoğu zaman ceviz, badem, fındık gibi yardımcı gereçlerle dolgu maddeleri zenginleştirilir. Sert meyveleri doğrudan hamur ile pişirebileceğimiz gibi püre sos şeklinde de kullanabiliriz.

- **Tart ve tartöletlerde hamur pişirilirken kullanılan gereçler**
  - Çiğ olarak hazırlanmış sert meyveler (elma, armut)
  - Sote edilmiş sert meyveler
  - Sert meyvelerin üzerine hazırlanmış strosel
  - Mereng (meringue)

## 1.9. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Tart hamuru tariflerinin her birinin fırında pişirilme özellikleri, süreleri, dereceleri farklıdır. Örneğin; pate sukrenin kenarları, alt kısmı hafif pembeleşince pişmiştir; pate sable ise fazla renk kazanmaz.
- Fırında daha uzun süreli ve çok pişmesi gereken dolgu malzemeli, meyveli vb. tartlar önce tart hamuru kalıba yerleştirildikten sonra pişirilip (15-20') sonra çıkarılıp dolgu malzemesi konulup tekrar fırınlanıp pişirilmelidir.
- Kafesli veya tamamen kapalı tart ve tartöletlerde yine hamuruna ön pişirme yapılmalı sonra üstü kapatılıp tekrar pişirilmelidir.
- Pişirildikten sonra tel üzerine alınıp kalıpla soğutulmalıdır.

## 1.10. Kalıptan Çıkarmada Dikkat Edilecek Noktalar

- Pişen tart ve tartöletler fırından çıkar çıkmaz kalıptan çıkarılmazlar. Çünkü gevrek ve kırılgan bir yapıya sahiptir. Çok sıcakken kalıptan çıkarılmaya çalışılmaz.
- Her ne kadar yağlı hamur olsalar da kalıptan kolay çıkarılmaları için kalıpların katı yağ ile yağlanıp, unlanıp buzdolabında bekletilmesi bu işlemi kolaylaştırır.
- Ayrıca sektörde kullanılan flan kalıpları ve kelepçeli tart kalıpları pişen tartın kırılma riskini ortadan kaldırmaktadır.
- Dilimleme işlemi tartlar soğuduktan sonra yapılmalıdır.

## 1.11. Süslemede Kullanılan Gereçler

Süslemede Kullanılan gereçler şu şekildedir.

### 1.11.1. Marmelat

Daha çok boş olarak pişirilen tartlarda çeşitli meyve marmelatları kullanılır. Bu tarz tartlar sabah kahvaltıları için özellikle tercih edilir.

### 1.11.2. Jöle (Islak)

Hazırlanmış ve pişirilmiş kafesli veya kapalı tart, tartölet ve payların üzerine sürülen meyve jöleleri ürünlere parlaklık kazandırır, iç malzeme olarak meyve kullanıldıysa kararmasını engeller. Bunun yanı sıra çeşitli meyve reçelleri, istenirse sulandırılarak sürülebildiği gibi bal da kullanılabilir.

### 1.11.3. Meyveler (Taze, Konserve)

Ürünün özelliğine göre çilek, vişne, şeftali vb. taze meyveler sos hâline getirilerek süslemede kullanıldığı gibi, ananas vb. konserve meyveler de süslemede sıklıkla kullanılır.

#### 1.11.4. File Fındık, Toz Fıstık, Ceviz

Pişen ürünün üzerine çeşitli meyve marmelatları kullanıldığı gibi bal ve reçeller sürüldükten sonra üzeri çekilmiş antep fıstığı, fındık ve ceviz taneleri ile süslenebilir.

#### 1.11.5. Meyve Şekerlemeleri

Dondurularak veya taze hazırlanan meyve şekerlemeleri ürünün dolgu maddesine uyumu göz önüne alınarak süslemede kullanılır. Dondurulmuş meyve şekerlemeleri çözdürülmeden doğrudan kullanılmalıdır.

#### 1.11.6. Krem Şanti

Daha çok mevveli ve kremalı ürünlere uygun olan krem şanti hazırlanarak buzdolabında bekletilir. Sıkma torbasına konularak değişik formlarda süslemede kullanılır.

#### 1.11.7. İsviçre Merengi

Yumurta aklarının kar gibi çırpılması ile hazırlanan İsviçre merengi tartları süslemede kullanılır.

##### ➤ Ölçüler

- Oda ısısında bekletilmiş 4 adet yumurta akı
- 200 g toz şekeri
- Bir fiske(1/4 çay kaşığı) krem tartar tozu
- ½ tatlı kaşığı vanilya

##### ➤ Hazırlanması

- Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatınız.
- Yumurta aklarını, şekeri ve krem tartarı uzun saplı ikinci bir sos tenceresine koyunuz.
- Kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
- Şeker eriyip kar görünümü alana kadar tahmini 3-6 dakika durmaksızın çırpma işlemine devam ediniz.
- Daha sonra ateşten aldığınız karışımı el mikseri en hızlı ayarda 8-10 dakika çırpınız.
- Karışım kaşıktan düşmeyecek katılığa geldiğinde çırpma işlemi sonlandırınız.

**Not:** Önceden tartların dolgu malzemesi konduktan sonra örneğin; pasta kreması, limon kordu vb.malzemelerden sonra İsviçre merengi ile süsleyebilirsiniz. İsviçre merengini tartın en üstüne krema torbası ile sıkıp, sadece üstünü yaktığınız fırına koyarak ya da alev aleti kullanarak merenginizin çok hoş kahverengileşmesini sağlarsınız. Bu da tartınıza güzel bir görünüm kazandırır.

## Örnek Ürünler :

### ➤ Meyveli kremalı tart

Daha önceden boş olarak pişirip soğuttuğunuz tartınızı pasta kreması ile doldurup üzerini mevsim meyveleri ile süsleyiniz.



Fotoğraf 1.11: Meyveli tart

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip tart hamurlarından ürünler hazırlayınız.

### Tart ve tartolet hamuru hazırlayınız.

- **Gereçler**
  - 2.5 su bardağı un
  - 200 g yumuşak margarin
  - 1 adet yumurta
  - 1 çorba kaşığı yoğurt
  - 1 kahve kaşığı kabartma tozu
  - Limon kabuğu rendesi
  - 1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)
  - 3 adet ekşi elma
  - 1 çay bardağı şeker
  - Yarım paket tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ İşe uygun giyinmelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Araçları kullanım sırasına göre tezgâha yerleştirmelisiniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız ➤ Hamur gereçlerinizi soğutunuz. Yağınızı hazırlayınız. ➤ Un, tuz ve pudra şekeri birlikte eleyiniz	➤ İç gereçleri derin cam veya porselen kâse hazırlamalısınız. ➤ Gereçlerinizin ölçülerine dikkat etmelisiniz. ➤ Pudra şeker yerine toz şekeri robotta incelterek de kullanabilirsiniz
➤ Tart ve tartolet hamurunu hazırlayınız ➤ Margarini zar büyüklüğünde kesiniz. ➤ Yağ ve şekeri krema hâline getiriniz. ➤ Yumurta ilave ediniz. ➤ Krema hâline gelinceye kadar çırpınız. ➤ Unu ilave ediniz. ➤ Çırpıcının hızını azaltarak un ıslanıp pirinç taneleri görünümü alana kadar çırpınız. ➤ İstedığınız dolgu malzemesini kullanarak pişmeye hazırlayınız.	➤ Yağ ve şekerin iyice karışmasını sağlayınız. ➤ Hamurun en az 12 saat buzdolabında dinlenmesinin tart hamurunun kalitesi açısından önemli olduğunu unutmamalısınız.

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hamuru yuvarlatıp streç sararak buzdolabında dinlenmeye bırakınız.</li> <li>➤ Hamura şekil vererek kalıba yerleştiriniz.</li> <li>➤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dinlendirilen hamuru tezgâha almadan önce tezgâhın iyice kurulmasını sağlamalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ürünü pişiriniz</li> <li>➤ Hamuru 180°C’de pişiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fırının önceden ısıtılmış olmasına dikkat etmelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tartı ve tartoleti süsleyiniz</li> <li>➤ Tartı kalıptan çıkartınız.</li> <li>➤ Servis tabağına yerleştiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tartı ve tartoleti ılık olarak kalıptan çıkarmaya dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Tartı ve tartoleti kalıptan tek parça hâlinde çıkarmaya özen göstermelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tartı ve tartolet servise hazırlayınız</li> <li>➤ Tartı dilimleyerek ya da bütün hâlde servis tabağına spatula ile alınız.</li> <li>➤ İstedığınız formda keserek servis yapınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Süslemek için fındık, badem gibi ürünlerle pudra şeker kullanabilirsiniz.</li> <li>➤ Süsleme gerecini hazırlanan ürüne göre belirlemelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tartı ve tartoleti saklayınız</li> <li>➤ Eğer hemen servis yapılmayacaksa streçle kapatarak serin bir ortamda bekletiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişirilmiş tartı ve tartoleti bir günden fazla bekletmemelisiniz.</li> </ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz. DEĞİR

1. Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamurlarında kullanılan yağ çeşididir?  
A) Zeytinyağı  
B) Mısır özü yağı  
C) Ayçiçeği yağı  
D) Su oranı düşük katı yağ  
E) Soya yağı
2. Aşağıdakilerden hangisi tart ve çeşitlerinde kullanılması uygun un çeşididir?  
A) 2-3 kez elenmiş kek un  
B) 2-3 kez elenmiş kahverengi un  
C) Elenmemiş kepekli un  
D) Gluten oranı yüksek unlar  
E) %90 randımanlı unlar
3. Tart ve pay hazırlamada kullanılan malzemelerin ısısı nasıl olmalıdır?  
A) Sıcak  
B) Ilık  
C) Soğuk  
D) Hamurda kullanılan malzemelerin ısısı önemli değildir.  
E) Donuk
4. Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamuru hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken noktalardan biridir?  
A) Hamur özleştirilmelidir.  
B) Hamur hazırlamada ortamın serin olması gerekir.  
C) Hamur hazırlarken ara ara soğuk su ilave edilmelidir.  
D) Hamur hazırlarken malzemeler teker teker ilave edilmeli, yavaş yavaş yoğrulmalıdır.  
E) Hamur oda ısısında dinlendirilmelidir.
5. Hazırlanmış tart veya pay hamurunu ideal olarak aşağıdaki hangi ortamda dinlendirilmesi ve saklanması uygundur?  
A) Oda sıcaklığında  
B) Sıcak ortamda  
C) Buzdolabında  
D) Ilık ortamda  
E) Kuru, nemsiz ortamda

6. Aşağıdakilerden hangisi hazırlanmış tart veya pay hamurunun ideal olarak dinlendirme süresidir?  
A) 1saat  
B) Yarım saat  
C) 24 saat  
D) 15 dakika  
E) 10 dakika
7. Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamuru hazırlamada önemli araçlardan birisidir?  
A) El mikseri  
B) Pastry blender  
C) Balon tel  
D) Hamur çırpma aracı  
E) Bıçak
8. Tart ve pay hamuru hazırlamada aşağıdakilerden hangisi hamurun kalitesini olumlu yönde etkilemez?  
A) Hamur hazırlamada iyi kalitede, ölçülü malzemeler kullanılmalıdır.  
B) Hamura soğuk ilave edilen malzemeler seri bir şekilde toparlanıp yoğurulmalı  
C) Hamur yoğrulduktan sonra streç ile sarılarak dinlendirilmelidir.  
D) Hamurun özdeşleşmesi için çok iyi yoğrulmalıdır.  
E) Kullanılan araçlar temiz ve kuru olmalıdır.

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Uygulamalı Test”e geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip tart hamurlarından ürünler hazırlayınız.

### ➤ Ölçüler

- 200 g un
- 140 g yumuşak margarin veya tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- Limon kabuğu rendesi
- 70 g pudra şeker (hamura)
- 3 adet ekşi elma
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım paket tarçın

### KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>Kişisel hijyen</b>		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>Araç gereç seçimi</b>		
5. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
<b>İşlem basamakları</b>		
7. Ununuzu elediniz mi?		
8. Yağınızı soğuk olarak hazırladınız mı?		
9. Tekniğine ve işlem basamaklarına uygun olarak malzemeleri ilave ettiniz mi?		
10. Unu, ilave edilen malzemelerle hızlı bir şekilde yoğurup topladınız mı?		
11. Hamuru disket hâline getirerek düzleyip streç ile sardınız mı?		
12. Hazırladığınız hamuru dinlendirmek için buzdolabına koydunuz mu?		
13. Hazırlanan hamuru gerekli ortamda ve sürede dinlendirdiniz mi?		
14. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ- 2

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip kiş ve pay hamurlarından ürünler hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, pay çeşitlerini hazırlamada kullanılan iç gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

## 2. PAY VE KIŞLER

### 2.1. Pay ve Kiş

Pay kökeni Amerika'ya dayanan, tart hamuru gibi hazırlanıp üzeri hamurla kapatılan tatlı ve tuzlu çeşitleri bulunan pasta çeşitleridir.

Kiş ise tart hamurunun üzerine sebze ya da tavuk konularak, krema ya da beşamel sos eşliğinde fırında pişirilen bir tür böreğimsi pasta çeşididir. İspanaklı, kabaklı vb. çeşitleri de vardır.

### 2.2. Pay ve Kiş Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar

Pay ve Kiş için kullanılan kalıplar, tart kalıplarıyla aynıdır, dolayısıyla daha önceki öğrenme materyalindeki tart kalıplarını tekrar gözden geçirebilirsiniz.

### 2.3. Pay, Kiş Hamurlarının özellikleri

Pay ve kiş Hamuru da tart hamuru özelliklerini taşır, bu nedenle diğer öğretim materyalindeki tart hamuru özelliklerini tekrar gözden geçirebilirsiniz.

### 2.4. Pay ve Kiş Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Pay ve kiş hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalar, tart konusu ile aynı olduğu için bu konu tekrar gözden geçirilmelidir.

## 2.5. Alt Hamuru Kalıba Yerleştirme

- Payın alt hamurunu hazırlamak için hamurun yarısını buzdolabından çıkarınız. Oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletin.
- Katı yağ ile yağlanıp, unlandıktan sonra kalıbınızı buzdolabına koyunuz.
- Kalıbınızın içine yetecek büyüklükte hamurunuzu merdane yardımı ile tart hamuru gibi açınız.
- Tezgâha un serpiniz ve az unlu tezgâhta hamuru tart hamurunda olduğu gibi 3-4 mm incelikte yuvarlak olacak şekilde açınız.
- Sonra un fazlalıklarını üstten ve alttan fırça yardımı ile alınız.
- Daha sonra merdanaye sararak 23 cm çapta katı yağ ile yağlanmış pay kalıbına kalıptan üçer cm sarkacak şekilde ellerinizle kenarlara bastırarak yerleştiriniz. ( Bu pay ortalama 1 litre gibi iç malzemesi alır.)
- Fazla gelen hamurları kesmeden üstünü örterek buzdolabına kaldırınız.
- Kenarlardan sadece 1,8 cm veya 2 cm sarkacak şekilde fazlalıkları bıçak veya mutfak makası ile kesiniz.
- 2 cm'lik fazlalığı hamurun kendi altına doğru dışa çeviriniz.
- Elle parmaklarınızla veya çatalla istenilen şekilleri veriniz. Çatalla değişik yerlerden deliniz.

## 2.6. İç Gereçlerin Kullanımı

### 2.6.1. Meyveler (Taze)

Mevsimine uygun hemen hemen her çeşit meyve kullanıldığı gibi dondurulmuş şekerli olmayan meyveler de kullanılmaktadır. Donmuş meyveleri kullanırken; çözülmesine mahal verilmeden hemen pişirilmelidir.

23 cm'lik tart kalıbına hazırlanan pay kalıbı yaklaşık 1 litre iç malzeme alır. Paylar için genellikle kırmızı erik, şeftali, çilek, vişne, kiraz, elma çeşitleri, üzüm vb. meyveler uygundur.

### 2.6.2. Soslu veya Kremalı Sebze Soteleri

Beşamel Soslu ıspanak, mantar, domates, pazı, tavuk eti, havuç, pırasa, patlıcan, kabak, taze fasulye, bezelye vb. sote edilen sebzeler kullanılabilirdiği gibi çiğ krema ile tatlandırılmış

Sebzeler ve peynir çeşitleri de iç malzeme olarak kullanılabilir.

### 2.6.3. Sote Edilen veya Şurup İçinde Pişirilen Meyveler

Pay hazırlamada dolgu maddesi çoğunlukla meyveler ve marmelatlardır. Sert meyveler rendelenerek veya dilimlenerek şekerli şurup veya şekerle sote edilerek pişirilir. Tarçın, karanfil, zencefil gibi baharatlarla, ceviz, fındık gibi yağlı tohumlarla zenginleştirilebilir. Paylarda taze ve kuru meyveler tek başına çiğ olarak kullanıldığı gibi

sote edilerek veya şurup içinde pişirilerek de kullanılır. Şurup içinde pişirilen meyvelere mısır nişastası vb. gereçler de ilave edilir. Pişirilen iç malzemenin kullanılması için iyice soğuması beklenir. Soğuyan iç malzemenin daha da koyulaşacağı unutulmamalıdır. Örneğin; vişneli iç malzemesi 2,5-3, çilekli 4-5 saat, elma 2-3 saat, şeftali ise 3-3,5 saat soğumalıdır. İç malzeme olarak hazırlanan meyvelerin cinsi, pişirilmesi payın fırında pişirilme sürelerini etkileyecektir.

Aşağıda verilen tablo meyvelerin pay yapımına hazırlanması hakkında fikir verecektir:

Meyveleri yanlarında yazılı malzeme ile karıştırınız. payın alt hamurunun üstüne doldurunuz ve üst hamurunu da kapatıp fırında pişiriniz. Ekşi meyvelerde şeker fazladır. Tatlı meyvelerde bu miktar azaltılmalıdır.

MEYVE	ŞEKER ve BİR FİSKE TUZ	UN	TARÇIN, KARANFİL, HİNDİSTAN CEVİZİ vs.	LİMON SUYU VE LİMON KABUĞU RENDESİ	TUZSUZ SOĞUK KÜP KÜP KESİLMİŞ KATI YAĞ	210°C FIRINDA PİŞİRME SÜRESİ
<b>ŞEFTALI-</b> Soyulmuş, dilimlenmiş 5 kap dolusu = 1.250 litre gibi seftali	$\frac{3}{4}$ kap = 150 gram şeker	$\frac{1}{3}$ kap = 80 ml un	$\frac{1}{2}$ tatlı kaşığı	1 yemek kaşığı limon suyu ve 1 limonun kabuk rendesi	30 gram= 5 adet iri ceviz kadar elle minik minik parçalara ayırınız.	30-35 dakika
<b>KIRAZ- VİŞNE-</b> 4 kap cekirdeksiz ekşi meyve	1 $\frac{1}{4}$ kap = 250 gram toz şeker	$\frac{1}{4}$ kap UN (üstü silme) 4-5 yemek kaşığı gibi)	Yok	Yok	30 gram	35-45 dakika
<b>ÇİLEK vb.</b> 4 kap	$\frac{3}{4}$ kap = 50 gram toz şeker	$\frac{1}{4}$ kap un	1 çay kaşığı	1 yemek kaşığı ve 1 limonun kabuk rendesi	30 gram	45-55 dakika

**Tablo 2.1: Meyveli tartlar için iç malzeme miktarı ve tartın pişme süresi**

## 2.6.4. Strosel

Yağ, un ve şekerle hamur olarak hazırlanan strosele tarçın, vanilya, kıyılmış ceviz, fındıkvb. ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanır. Hazırlanan strosel pay üzerine tek başına veya meyvelerin üzerine yığılarak kullanılabilir.

### Stroselin işlem basamakları :

#### ➤ Ölçüler

- 40 g ıslakça kahverengi şeker veya beyaz toz şeker
- 30 g toz şeker
- 75 g kıyılmış ceviz veya fındık, ½ tatlı kaşığı tarçın
- 100 g elenmiş un
- 90 g eritilmiş katı yağ (soğutulmuş)
- 1 paket vanilya
- Bir fiske tuz

#### ➤ İşlem basamakları

- Bütün malzemeleri parmak uçları veya pastry el aleti ile 1-1,5 cm'lik irilikte olacak şekilde karıştırmalısınız.
- Kirazlı, erikli, elmalı vb. paylar üzerine yığmalısınız.

**Not:** Oda ısısında 1 gün, buzdolabında 7 gün, derin dondurucuda 2-3 ay bekletilebilir. Ortalama 200°C'deki fırın ısısında pişirilir.

## 2.7. Üst Hamurun Kapatılması

Payların en önemli özelliği aynı hamur ile üzerinin kapatılarak pişirilmesidir. Bu kapatma işlemi daha çok iki şekilde yapılır.

### 2.7.1. Kafes Şeklinde

Pay hamurundan ayrılan bir miktar hamur açılarak şeritler şeklinde kesilir ve dolgu malzemesinin üzerine kafes şeklinde yerleştirilir (Hamur, dikdörtgen şeklinde açılır, 3mm incelikte, 27 cm X 35 cm büyüklüğünde ).Kafes şeklinde yapmayıp çeşitli kalıplar yardımıyla hamura şekil verilip dolgu malzemesi üzeri kapatılabilir.

### 2.7.2. Tamamını Kapatarak

- Yarısı altlık hamuru olarak kullanılan pay hamurlarının diğer yarısı daha büyük açılarak üzerine kapatılır. Kapatılan kapak kısmına yumurta sarısı, süt sürülerek veya sürülmeden pişirilir.
- Hamurun diğer yarısını da aynı şekilde açarak buzdolabına kaldırınız. Üzerini örtmeyi unutmayınız.



- 45-50 dakika beklettiğiniz hamurları dolaptan çıkarıp pay dolgu mazemesini koyunuz. Üst hamurunu ister şeritler keserek isterseniz tek parça hâlinde dolgu malzemesinin üzerine yerleştiriniz.
- Sol elinizin baş ve işaret parmağı ile alt ve üst hamurları çimdikler gibi birleştirerek sarınız. Bu arada sağ elinizin işaret parmağı ile de hamuru içten dışa ittiriniz. Fazlalıkları bıçak yardımı ile kesiniz.

## 2.8. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Fırına koymadan önce hazırladığınız payınızı mutlaka 45 dakika veya 1 saat dinlendiriniz. Daha sonra pişiriniz.
- Fırınızı daha önceden ısıtınız. Ürünün özelliğine göre süre ve ısıyı ayarlayınız.
- Payınızı fırına girmeden önce üstüne kıl fırçayla 2-3 yemek kaşığı süt sürüp toz şeker serpiniz. Payınızı tepsi içinde fırına koyarsanız herhangi bir taşma ve akma esnasında fırınız kirlenmemiş olur.
- Payınızı önceden ısıtılmış fırında hamurunuzun özelliğine göre 150-170°C’de pişiriniz.
- Payınızı elma, armut vb. gibi sert meyvelerle hazırladıysanız ve meyvelerin piştiğinden emin değilseniz ama payınız kızarmaya başlamışsa üzerini alüminyum folyo ile örterek pişirmeye devam ediniz.
- Payın içersine konulan dolgu malzemesine göre fırın ısı ayarı ve süresi değişiktir.

## 2.9. Kalıptan Çıkarma

Paylar sıcakken kalıbından çıkarılmak istenirse kırılır. O nedenle paylar piştikten sonra bir süre dinlendirilir. Ya da kırılmaları önlemek için derin olmayan kelepçeli kalıplar veya flan halkaları kullanılmaktadır. Fast food denilen sektörde tek kişilik dilimlenmiş şekilde yer alan payların kalıbı yağlı hamurdan hazırlanmasına rağmen katı yağ ile yağlanıp dolapta bekletilirse daha kolay kalıptan çıkarılır. Kalıbında dilimlenen paylar geniş spatül yardımı ile çıkarılırsa kırılma riski azaltılmış olur.

## 2.10. Servise Hazırlanması

- Sufleler gibi ılık olarak da servisi yapılan payların dondurma, çeşitli meyve sosları ve kremalarla servisi uygundur.
- Paylar piştikten sonra sade olarak servis edilebildiği gibi çeşitli dondurma ve kremalarlada sunumu yapılabilir.
- Payların ılık olarak servisi uygundur.
- Soğuyunca üzerine pudra şekeri elenebilir.
- Elmalı, armutlu vb. paylara tarçınlı pudra şekeri ekilebilir.
- Reçeller, meyve suları sulandırılmış reçeller ve jöleler sürülebilir.
- Püre yapılmış meyve suları, sulandırılmış, kaynatılmış reçeller sürülebilir. Bu işlem payın parlak olmasını sağlamaktadır.
- Paylarınızı eğer varsa mısır şurubu ile de glase edebilirsiniz.

- Pişen payların üzerine çeşitli şuruplar, jöleler ve soslar sürerek glase edebilirsiniz. Glase (parlaklık) işlemini yapabilmemiz için aşağıda birkaç örnek tarif bulacaksınız.

### 2.10.1. Pay Üstüne Yığılan Kırıntı ve Strosel Tarifi

- **Ölçüler**
  - ½ kap doğal beyaz buğday unu veya ekmek unu
  - ½ kap beyaz toz şeker (100 g )
  - 115 gram katı çok soğuk tuzsuz yağ (küp küp kesilmiş)
- **Hazırlanması**
  - Robotta un ve şekeri karıştırınız.
  - Katı, soğuk yağı ilave ediniz. Kesik kesik karıştırınız.
  - Bulgur gibi hatta daha iri taneli, top top olana kadar robotta karıştırınız.
  - Fırına girecek tartların hatta payların üzerine yığarak pişiriniz. Hazırlanan meyveli dolgu malzemesinin üzerine de yığılarak pişirilebilir.

### 2.10.2. İtalyan Meringası

- **Ölçüler**
  - 500 g toz şeker
  - 200 g su
  - 250 g yumurta beyazı
  - 60 g glikoz
- **Hazırlanması**
  - Derin bir sos kabının içine şekeri, suyu ve glikozu ilave ediniz.
  - 123° C'ye kadar kaynatınız. Bu işlem için cep termometresi kullanınız.
  - Yumurta aklarını çırpıcı yardımı ile beyazlatıp kar gibi olana kadar çırpınız.
  - Meringa hazır olunca kaynamış şurubu sicim gibi ince ince damlatarak yumurta aklarına yediriniz. Bu esnada düşük devirli çırpıcı kullanınız. Tahmini bu işlem için 15 dakika süre yetecektir.

### 2.10.3. Hamurun Boş Olarak Pişirilmesinden Sonra Kullanılan Gereçler

- Yumuşak meyveler (çilek, kiraz, vişne püresi)
- Pastacı kreması
- Kremalar (çiğ badem kreması)
- Klasik çikolatalı muslar
- Meyve püreleri ve sosları (incir, erik, elma vb. püreler)
- Çikolatalı kestane tatlısı
- Batirskoclu iç malzeme
- Limon kordu

- Tuzsuz badem, ceviz fındık, fıstık gibi çerezlerin bal veya reçellerle karıştırılıp hazırlanan harçlar
- İsviçre merengi

#### 2.10.4. Klasik ana Fransız patisseriesi kreması (pastacı kreması)

Önceden pişirilmiş ve soğutulmuş tartların içi doldurularak üstü meyvelerle süslenir. Çok amaçlı kullanılan pastacı kreması puding gibi yenebildiği gibi türeyenleri pastacılıkta önemli yer tutar.

- **Ölçüler**
  - ½ l süt
  - 1 tatlı kaşığı vanilya
  - 125 g şeker
  - 2 adet yumurta ve 2 yumurta sarısı
  - 60 g mısır nişastası
  - Kremanın kakaolu olması istenirse, içine 2-3 yemek kaşığı kakao elenerek koyulabilir.
- **Hazırlanması**
  - Şekerin yarısını süte ilave ederek eriyinceye kadar tahta kaşıkla karıştırınız.
  - Başka bir kaptaki yumurtaları şekerin yarısı ile çırparak nişasta veya kakaolu yaparsanız kakaoyu eleyerek ilave ediniz.
  - Karışımı sos çırpıcı telle sürekli çırpınız.
  - Sütünüzü ocağa koyup ısınmasını sağlayınız.
  - Kaynamaya başlayan sütünüzün altını kısınız, bir iki kepçe sütü çırpmış olduğunuz yumurtanın içine koyarak çırpmaya devam ediniz.
  - Yumurtalı karışımı sütün sıcaklığına alıştırarak hemen süte dökünüz.
  - Telle karıştırmaya devam ediniz.
  - 2-3 dakika piştikten sonra vanilyayı ilave ediniz.
  - Bir taşım kaynayan kremanızı ocaktan alarak oda ısısında soğutunuz.
  - Kremanız oda ısısında soğurken kabuk tutmaması için ara sıra karıştırınız.
  - Soğuyan kremanızı kapaklı kaba alarak buzdolabına koyunuz.
  - Kremayı kullanacağınız zaman el mikseri ile karıştırdıktan sonra kullanınız.
- **Alternatif tatlar için :**
  - 200 g pastacı kreması ile 75 g çırpılmış kremi karıştırınız.
  - Fındık, fıstık, çam fıstığı vs. kıyarak pastacı kremasıyla karıştırınız.
  - Çiğ meyve, pişmiş meyve puresi veya kıyılmış taze meyve karıştırınız.
  - 2-3 yemek kaşığı fıstık ezmesini krema ile karıştırınız.
  - 2-3 yemek kaşığı çilek veya frambuaz reçeli ile karıştırınız.
  - Çok koyu Amerikan veya espresso kahvesi ilave ederek karıştırınız.

## **Kayısı reçelli, kaynamış, sıcak püre yapılmış ve süzölmüş reçel ve marmelat için**

Önce yoğun 1 kap kayısı reçeline 2-3 yemek kaşığı su ilave ederek ocağı koyunuz. Kaynama noktasına gelince ocaktan alarak püre yapınız. Süzerek sıcakken hakiki iyi kalitede kıl fırçayla payın üzerine sürünüz (kayısı veya siyah üzüm jölesi, çilek, frambuaz gibi koyu renkli meyve jöle ve reçelleri kaynar durumda süzölerek, sıcakken kullanılır).

Bu işlemleri çeşitli jölelerle de yapabilirsiniz.

## **Kayısı nektarlı sos**

- 350 g kayısı nektarı
- 22-23 g sade jelatin tozu
- 60 g seker
- ¼ kap =60 ml kayısı reçeli püresi
- Kayısı nektarının 50 gramına toz jelatini ilave edip, karıştırarak 10 dakika bekletiniz.
- Geri kalan tüm malzemeleri karıştırıp sos tenceresi ile ateşe koyunuz.
- Şeker eriyinceye kadar karıştırınız.
- Bu arada oluşan köpüğünü ara ara alınız. Karışım iyice düzgün bir görünüm alana kadar kaynatınız.
- Ateşten aldığınız sosu süzgeçten süzünüz.
- İçine hemen jelatini ilave ediniz. İyice karıştırınız (çilekli ve frambuazlı paylar için istenirse 2-3 damla kırmızı şeker boyası eklenebilir).
- Pişmiş kafesli tartlara, pay vb. ürünlere sos sıcakken gerçek kıl fırçayla sürünüz.

## **Pudra şekerli glase etmek, akıtmak ve kaplamak için**

2 kap elenmiş pudra şeker ile 4 yemek kaşığı su, süt, gül suyu, içki, kahve veya meyve suyunu iyice karıştırarak çırpınız. Beyaz, akıcı ve sürölür kıvama gelince çatal yardımı ile ürünlerinizin üzerine dökerek sürünüz. Ağzı kapalı olarak buzdolabında 1 hafta kadar saklanabilir.

## **2.11. Saklanması**

Pişirilen paylar uzun süre bekletilmeden servisi yapıldığından hemen tüketilmesinde fayda vardır. Ancak hamuru ve yapımında kullanılan uyun meyveler uzun süre dondurucuda saklanabilir. Amerika'da pişmeye hazır dondurulmuş meyveli marmelatlı paylar mevcuttur. Özellikle fast-food dediğimiz sektörde; mikrodalga fırınlarda pişirilerek sunulmak üzere tek kişilik paylar oldukça sık kullanılmaktadır.

## 2.12. Örnek Ürünler Hazırlama

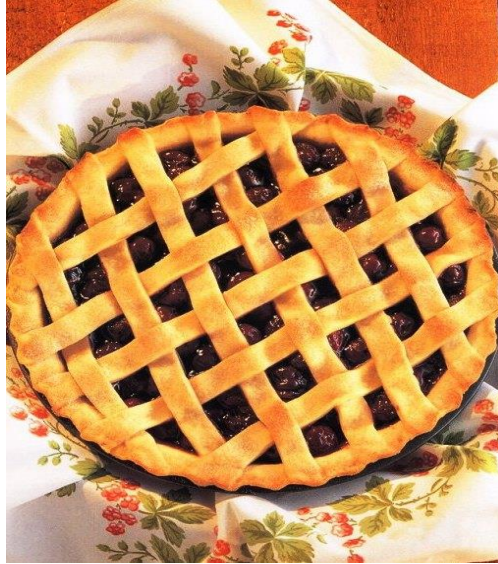
### 2.12.1. Taze Vişneli Pay

#### ➤ Ölçüler

- 600 -700 g (suyu ile birlikte) çekirdekleri çıkarılmış taze vişne
- Vişne çekirdeklerini çıkarma esnasındaki suyu da saklayınız.
- 180-200 g toz şeker
- Bir fiske tuz
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası (tepeleme olmayacak)
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 limon veya portakal kabuğu rendesi

#### ➤ İşlem basamakları

- Tüm malzemeleri sos tenceresine veya derin bir karıştırma kabına koyarak tahta kaşık yardımı ile hepsini karıştırınız. Vişnelerin ezilmemesine özen göstermalisiniz.
- Bu şekilde 15-30 dakika bekleterek hazırladığınız pay hamurunuzu uygun şekilde hazırlayarak içine döküp, diğer pay hamurunuzu altlık hamuruna göre daha küçük açarak kapatmalısınız.
- Buzdolabında 45 dakika veya 1 saat dinlendirdikten sonra üzerine kıl fırça ile süt sürmelisiniz. Birkaç yerini çatalla delerek 10 dakika önce ısıtılmış fırında 180-200°C’de payın kahverengileşmesine fırsat vermeden 40-45 dakika pişirmelisiniz.



Fotoğraf 2.1: Vişneli pay

## 2.12.2. Klasik Elmalı Sade Pay

### ➤ Ölçüler

- 8 adet iri elma. Elmaların ortasını alınız, soyunuz ve ince ince dilimleyiniz. (Elmayı 8'e de bölebilirsiniz ya da daha ince dilimleyebilirsiniz).
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1-2 yemek kaşığı un veya mısır nişastası
- 1 kap=200 gram şeker (Elmaların tatlı olma durumuna göre bu miktar değişebilir.)
- 60 g katı soğuk yağ
- İsteğe bağlı olarak tarçın, karanfil ve hindistan cevizi rendesi

### ➤ İşlem basamakları

- Bir gece önceden tart hamurunu hazırlayıp buzdolabına kaldırınız. 2 adet tart hamuru çıkacak tariflerden seçmelisiniz.
- Elmaları yıkayıp ayıklayarak, dilimlemelisiniz.
- Bekletmeden elmaların üzerine şekeri, limon kabuğu rendesini, unu veya mısır nişastasını ve baharatı ilave etmelisiniz.
- Elmaları iyice karıştırmalısınız.
- Hazırlanmış pay hamurunuzun içine elmaları yığınız. Üzerine minik küp şeklinde kesilmiş katı yağ koymalısınız.
- Payın kenarındaki fazla hamurları kesmelisiniz. Üzerine hamur şeritleri hazırlayarak sepet şeklinde kapatmalısınız. Daha önceki paylardaki gibi üst hamurunuzu yerleştirmelisiniz.
- Elmalar tepe görünümünde olsa da piştiğinde inecektir.
- Hazırlanmış payınızı 30 dakika veya 1 saat buzdolabında bekletmelisiniz. Payınızın üzerini bütün hamurla kapatmışsanız, çatala birkaç yerinden yırtıklar yapmayı unutmamalısınız.
- Üzerine süt sürüp toz şeker ekeleyerek 15 dakika önce ısıttığınız fırında orta kattaki tel pisirmelisiniz.
- Payın üzerinin fazla kızarmaması için üzerini alüminyum folyo ile örtmelisiniz.
- Dilerseniz artan hamurdan, merdane ile açarak resimdeki gibi yaprak, çiçek motifleri kesip payın üzerine ve kenarlarına koyabilirsiniz.



Fotoğraf 2.2: Elmalı pay



Fotoğraf 2.3: Cevizli çikolatalı pay

### 2.12.3. Cevizli veya Fındıklı Çikolatalı Pay

- **Ölçüler**
- 3 adet yumurta
  - 250 ml bal
  - 150 g şeker
  - 330 g katı yağ
  - 2 tatlı kaşığı vanilya
  - Bir çimdik tuz
  - 1 kap ceviz içi (yarım veya bütün olanını tercih ediniz. Kırık olmamalıdır)
  - 125 g bıçakla iri iri kıyılmış sütsüz baking çikolatası



➤ **İşlem basamakları**

- Bir gece önceden tart veya pay hamurunu hazırlamalısınız.
- Buzdolabına kaldırmalısınız.
- Hamuru merdane ile açıp 23-25 cm çapında kalıba yerleştirmelisiniz. Pay hamurunun kenarlarını kesiniz, parmak uçları ile şekil verip süslemelisiniz.
- Yumurtaları bir çatal yardımı ile çırparak mısır şurubu veya balı ilave etmelisiniz.
- Bu karışıma şeker, katı yağ (mümkünse tereyağı kullanınız), vanilya ve tuzu ilave ederek iyice karıştırmalısınız.
- Daha sonra cevizleri (fındıkda kullanabilirsiniz), çikolata ciplerini ilave ederek pay hamuru üzerine dökmelisiniz.
- 15 dakika önceden ısıtılmış 180 °C'deki fırında, orta katta tel üstünde 50-55 dakika pisiriniz. İlk 30 dakikadan sonra alüminyum folyo ile payı örterek, payın fazla kahverengileşip gevrekleşmesini önlemelisiniz.
- Pişen payı fırından çıkarıp soğutmalısınız.
- Tamamen soğuyan payın üzerine çırpılmış krema, krem şanti sıkarak veya çikolalı, meyveli soslarla servis etmelisiniz. Yanına veya üzerine dondurma çeşitleri de koyabilirsiniz.

#### 2.12.4. Şeftalili Pay

Hazırlayacağımız şeftalili pay için tartlarda da kullanabilirsiniz.

➤ **Ölçüler**

- 8-9 adet iri olgun, sertçe şeftali
- Bir fiske tuz
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 135 g toz şeker veya kristal kahverengi şeker
- 4 tatlı kaşığı mısır nişastası
- Vanilya
- 1 limonun dış kabuğu rendesi

➤ **İşlem basamakları**

- İsteddiğiniz tart hamurunu hazırlamalısınız.
- Şeftalilerin kolay soyulması ve renklerinin güzel olması için; şeftalinin altına bıçakla X işareti yapıp kaynayan suya koymalısınız. 15-20 saniye bekletip kevgirle almalısınız. Bu defa da buzlu suda koymalısınız. Bu buzlu suda şoklama işlemi pişmeyi durdurarak şeftalilerin renginin güzel olmasını sağlar. Daha sonra şeftalileri, X işareti yaptığımız yerden incecik soyunuz. Bu işlemi birer birer yapıp bitirmelisiniz. Çünkü şeftaliler buzlu suda fazla beklerse soyma işleminiz zorlaşır.
- Soyduğunuz şeftalileri ikiye ayırarak çekirdeklerini çıkarmalısınız. Şeftalinin herbir parçasını boyuna incecik 8'e yani toplam 16'ya bölerek dilimleyiniz ve derin bir sos tenceresine koymalısınız.



- Üzerine diğer malzemeleri ilave ederek en az 45 dakika, zamanınız varsa 8-10 saat buzdolabında bekletmelisiniz.
- Bekleyen şeftalilerin suyunu süzerek, (suyu, bekleme süresine ortalama 1 kap yani 250 ml ile 1 ½ kap yani 375 ml arasında olabilir.) harlı ateşte 10-12 dakika kaynatınız. Ortalama 80 veya 125 ml kalacak şekilde kaynatma işlemine devam etmelisiniz.
- Şeftali suyunu ateşten alıp soğumasını sağlamalısınız (Şeftali suyunuzun soğuması için en az 2-3 saat bekletmelisiniz. Böylece şeftali suyu yeterince koyulaşabilecektir.).
- Soğuyan suyu şeftalilerle karıştırmalısınız.
- Pay hamurunu hazırlayıp hazır şeftalili karışımını içine koymalısınız.
- Üzerini hamurla kapatıp diğer paylardaki işlemleri takip etmelisiniz.
- Fırına girmeden önce 45 dakika-1 saat bekletmelisiniz.
- Fırınızı önceden ısıtarak aynı Türk payında olduğu gibi pişirme işlemini yapmalısınız.

**NOT:** Aynı tarifi çilek vs. ile de yapabilirsiniz. Daha çok su bırakacak meyvelerde 2 veya 2 ½ yemek kaşığı mısır nişastası kullanınız.



**Fotoğraf 2.4: Şeftalili pay**

## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde **Elmalı Pay** hazırlayınız.

**Öneri:** Bir gece önceden istediğiniz pay veya tart hamurlarından birini hazırlayınız. (Pate sukre hamurunu hazırlayabilirsiniz.)

### ➤ Ölçüler

- 2.5 kg tercihen yeşil elma
- 90 g tuzsuz katı yağ mümkünse tereyağı
- 200 g şeker (Elmaların tatlı veya ekşi olmasına göre şeker miktarı değişebilir. Bu ölçü ekşi elma için geçerlidir.).
- 4-5 yemek kaşığı su
- 3-4 yemek kaşığı krema
- 50-60 g kuru erik veya kuru çekirdeksiz üzüm
- 50 g kuru kayısı (Bıçakla kıyınız.)
- 50 g kuru incir (Bıçakla kıyınız.)
- İstenirse 50 gram kuru hurma
- 1 adet limonun suyu ve kabuğunun ince rendesi
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1.5 tatlı kaşığı tarçın
- Bir fiske karanfil tozu
- Bir fiske hint cevizi rendesi
- İstenirse ½ çay kaşığı kakule tozu
- 1 adet yumurta akı (çatalla iyice çırpıp payın üstüne sürmek için)
- 2-3 yemek kaşığı toz şeker (payın üstüne eklemek için)

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Temiz ve planlı çalışmalısınız. ➤ Dikkatli olmalısınız. ➤ İşe uygun giymelisiniz.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız: ➤ Kalibınızı katı yağ ile yağlayarak dolaba koyunuz.	➤ Fırınınızı önceden 200°C’de hazırlamalısınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız: ➤ Önceden kuru erik, kayısı, kuru incir, kabuk rendelerini su ile karıştırıp bir gece buzdolabında bekletiniz.	➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Su yerine meyve suyu veya limon suyu kullanabilirsiniz.

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ İçi hazırlayınız:</li> <li>➤ Elmaları soyunuz. 0,5 cm kalınlığında dilimleyerek doğrayınız.</li> <li>➤ Tavanın içerisinde hiç su ilave etmeden yumuşayınca kadar pişiriniz.</li> <li>➤ Şekeri ilave ederek hafifçe karamelleşmesini sağlayınız.</li> <li>➤ Pişen elmaların üzerine su ilave ediniz.</li> <li>➤ Soğumuş elmalara limon suyu ve baharatı da ilave ederek karıştırınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tavanın altının kalın, çok yayvan ve derin olmasına dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Su yerine meyve suyu veya limon suyu kullanabilirsiniz. Şekeri, elmaların üzerine ekerek elmaları orta harlı ateşte karamelize ediniz. Şeker elmaların karamelleşip, çok güzel kahverengileşmelerini ve pişmelerini sağlayacaktır.</li> <li>➤ Su yerine meyve suyu kullanabilirsiniz.</li> <li>➤ Soğuyan elmalı içi karıştırırken elmaların ezilmemesine dikkat etmelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kalıbınızı yağlayınız.1/2'den biraz fazla hamuru altlık için yeterince büyüklükte açınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kalıbınızı önceden yağlayıp buzdolabına koymalısınız. (Böylece pişen payınızı kalıptan kolaylıkla çıkarabilirsiniz.)</li> <li>➤ Hamurun altına un serpip merdaneyi unlayarak hamuru ortadan yukarı, ortadan aşağı doğru ve her defada 45 derece sağa çevirerek, tezgâha ve merdaneye yapışmasını önleyerek açmalısınız.</li> <li>➤ Unun fazlasını alttan ve üstten fırçayla almalısınız.</li> <li>➤ Merdane yardımı ile kalıba taşıyınız ve kalıba yerleştirip düzleyiniz. Açılan hamurun kalınlığı 0.3-0.6 cm'yi geçmemelidir.</li> <li>➤ Kenarlarda kalıptan sarkan 1.5 cm gibi bir pay bırakarak, hamurun fazlasını bir bıçak veya mutfak makası yardımı ile kesmelisiniz.</li> </ul> <div data-bbox="823 1367 1273 1632" data-label="Image"> </div>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Açtığınız hamurun üzerini örtünüz, kalıbı ile buzdolabına kaldırıp dinlendiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Açtığınız pay alt hamurunu dinlendirirseniz, ağızda dağılan özellikle pay elde edebilirsiniz.</li> <li>➤ Dinlendirme esnasında açtığınız pay hamurunuzun üzerini streç film ile örtmeyi unutmamalısınız</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buzdolabında dinlendirdiğiniz pay alt hamuruna meyveli içi koyunuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Buzdolabından çıkardığınız tart hamurunun üzerine soğumuş elmalı iç malzemeyi eşit şekilde sermelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pay üst hamurunu açıp elmalı içi üzerine yerleştiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Üst parçasını da daire şeklinde açıp (ister bütün olarak kalıba yerleştirebilirsiniz isterseniz 1.5 cm eninde kurdelalar şeklinde kesebilirsiniz) payın üstüne sepet gibi örüp örtmelisiniz.</li> <li>➤ Üst hamuru bütün olarak kapattığınızda çatalla değişik yerlerden delikler açmalısınız ki, pişme esnasında buharı çıksın.</li> <li>➤ Hamurun kenarlarını çimdikleyerek veya çatalla kapatma işlemini yapmalısınız.</li> <li>➤ Hazırladığınız payınızı buzdolabına kaldırınız. 45 dakika – 1 saat dinlendirmelisiniz.</li> <li>➤ Dinlendirdiğiniz payınızın üzerine çırpılmış yumurta akı veya süt sürmelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Payınızı bekletmeden önceden ısıttığınız fırında pişiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Payınızı 15 dakika önceden ısıttığınız fırında önce 200 °C’de 30 dakika ve sonra da fırın ısını 175 °C’ye düşürerek 30 dakika daha pişirmelisiniz.</li> <li>➤ Eğer elmaların yeterince piştiğinden emin değilseniz ve payın üzerinin kızardığını görürseniz, payın üzerinin yanmaması için alüminyum folyo ile kapatarak pişirme işlemine devam etmelisiniz. Payınızın üzeri altın sarısı renkte olmalıdır.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişen payınızı tel rafta 2-3 saat soğutunuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Payınız için kelepçeli derin olmayan kalıp veya flan halkaları kullandıysanız kalıptan çıkarıp tel ızgarada kolaylıkla soğutabilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Payınızı ılık veya soğuk olarak dilimleyiniz, vanilyalı dondurma ile servis ediniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Payın soğumasını bekleyip dilimlerseniz, kırılma riskini ortadan kaldırmış olursunuz.</li> <li>➤ Dilimlenen payınızı vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.</li> </ul>


## UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde **Ispanaklı Kiş** hazırlayınız.

**Öneri:** Hamuru bir gün önceden yapıp buzdolabında bekletebilirsiniz.

- **Malzemeler**
  - 7 çay bardağı un
  - 1 çay bardağı yoğurt
  - 1 paket kabartma tozu
  - 1 paket margarin
  - Tuz
- **İç malzeme için**
  - 400 g mantar
  - 1 soğan
  - 1 kg ıspanak
  - Tuz
  - Karabiber
  - 2~3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- **Beşamel sos için**
  - 125 g tereyağı
  - 1 yemek kaşığı un
  - 1 su bardağı süt
- **Üzeri için**
  - 150 g kaşar peyniri
  - Kırmızı pul biber

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Temiz ve planlı çalışmalısınız. ➤ Dikkatli olmalısınız. ➤ İşe uygun giymelisiniz.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız ➤ Kalıbınızı katı yağ ile yağlayarak dolaba koyunuz.	➤ Fırınınızı önceden 200°C'de hazırlamalısınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız ➤ Ispanakları suda bekletiniz, bolsu ile yıkayınız. Mantarları soyun nemli bir bezle siliniz.	➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat etmelisiniz.

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ İçi hazırlayınız</li> <li>➤ İspanağı haşlayınız. Soğanı küp doğrayıp ayçiçeği yağında pembeleşinceye kadar kavurunuz. İnce doğranmış mantarları ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp mantarlar yumuşayınca kadar pişiriniz. İspanağı ilave edip karıştırınız. Tuz ve karabiber ekleyiniz. Aynı bir tencerede tereyağını eritiniz. Unu ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurunuz. Mantarlı karışımın tamamını ekleyip karıştırınız. Karıştırmaya devam ederek sütü ilave ediniz. 2-3 dakika sonra ocaktan alarak ılınmaya bırakınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tavanın altının kalın, çok yayvan ve derin olmasına dikkat etmelisiniz. Önce mantarları, sonrasında da ıspanakları ilave etmelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beşamel sosu hazırlayınız</li> <li>➤ Aynı bir tencerede tereyağını eritiniz. Unu ekleyiniz ve pembeleşinceye kadar kavurunuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mantarlı karışımın tamamını ekleyip karıştırmalısınız. Karıştırmaya devam ederek sütü ilave etmelisiniz. 2-3 dakika sonra ocaktan alarak ılınmaya bırakmalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hamur yapımı</li> <li>➤ Hamur için bütün malzemeleri yoğurunuz. Unlanmış tezgâhta merdane ile hamuru çok inceltmeden açınız. 26 cm çapındaki kelepçeli kalıba, hamurun kenarlarını yukarı doğru kaldırarak yerleştiriniz.</li> </ul>	<div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kalıbınızı önceden yağlayıp buzdolabına koymalısınız. (Böylece pişen payınızı kalıptan kolaylıkla çıkarabilirsiniz.)</li> <li>➤ Hamurun altına un serpip merdaneyi unlayarak hamuru ortadan yukarı, ortadan aşağı doğru ve her defada 45 derece sağa çevirerek, tezgâha ve merdaneye yapışmasını önleyerek açmalısınız.</li> <li>➤ Unun fazlasını alttan ve üstten fırçayla almalısınız.</li> <li>➤ Merdane yardımı ile kalıba taşıyınız ve kalıba yerleştirip düzlemelisiniz. Açılan hamurun kalınlığı 0.3-0.6 cm'yi geçmemelidir.</li> <li>➤ Kenarlarda kalıptan sarkan 1.5 cm gibi bir pay bırakarak, hamurun fazlasını bir bıçak veya mutfak makası yardımı ile kesmelisiniz.</li> </ul>

<p>➤ Açtığınız hamurun üzerini örtünüz, kalıbı ile buzdolabına kaldırıp dinlendiriniz.</p>	<p>➤ Açtığınız kiş alt hamurunu dinlendirirseniz, ağızda dağılan özellikte pay elde edebilirsiniz. ➤ Dinlendirme esnasında açtığınız kiş hamurunuzun üzerini streç ile örtmeyi unutmamalısınız.</p>
<p>➤ Buzdolabında dinlendirdiğiniz kiş alt hamurunu pişiriniz, sonra iç malzemesini ilave edin pişiriniz.</p>	<p>➤ Buzdolabından çıkardığınız kiş hamurunu 200°C önceden 15-20' pişirmelisiniz sonra 180°C'de 20' daha iç malzemesini ilave edip pişirmelisiniz. Çıkarmaya yakın rendelenmiş kaşar peynirini üzerine dökmelisiniz, eridikten ve hafif kızardıktan sonra fırından çıkarmalısınız.</p>
<p>➤ Pişen kişinizi tel rafta 2-3 saat soğutunuz.</p>	<p>➤ Kişiniz için kelepçeli derin olmayan kalıp veya flan halkaları kullandıysanız kalıptan çıkarıp tel ızgarada kolaylıkla soğutabilirsiniz.</p>
<p>➤ Kişinizi ılık olarak dilimleyiniz ve servis ediniz, naneli ayran ile servis ediniz.</p>	<p>➤ Kişinizi ılıkken bekleyip dilimlerseniz, kırılma riskini ortadan kaldırmış olursunuz. ➤ Dilimlenen kişinizi naneli ayran ile servis edebilirsiniz.</p>

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Ahmet Bey bir devlet dairesinde memurdu. Cumartesi günü de çalışmıştı. Bir haftanın yorgunluğundan sonra pazar sabahı uyandıktan sonra kalkıp bir gazete almıştı. Haftanın yorgunluğunu çıkarmayı düşünüyordu. Gazete sayfalarını çevirirken bütün gün miskinlik yapıp evde oturacağını düşünüyordu. Hiçbir şey yapma niyetinde değildi. Aslında yapacak bir şey de yoktu. Kendi kendine bunları düşünürken oğlu Mert koşarak yanına geldi:

– Baba! Panorama 1453 Müzesi’ne ne zaman gideceğiz, dedi.

Ahmet Bey, oğluna daha önceden söz vermişti, bu hafta sonu müzeye gideceklerdi..Oğlu uzun süredir bu günü bekliyordu. Fakat Ahmet Bey hiç dışarıya çıkmak niyetinde değildi. Bir bahane uydurması gerekiyordu. Derken gazetenin promosyon olarak dağıttığı dünya haritası ilişti gözüne. Önce dünya haritasını küçük parçalara ayırdı ve oğluna;– Eğer bu haritayı düzeltebilirsen seni müzeye götüreceğim, dedi. Sonra düşündü; “Oh be kurtuldum, en iyi coğrafya profesörünü bile getirsen bu haritayı akşama kadar düzeltemez.”

Aradan on dakika geçtikten sonra Mert, babasının yanına koşarak geldi ve;

– Baba, haritayı düzelttim! Artık müzeye gidebiliriz, dedi.

Ahmet Bey, oğlu Mert’in bu sözlerine inanamadı ve haritayı görmek istedi.Gördüğünde ise hayretleri bir kat daha artmıştı.

– Bunu nasıl yaptın? Diye sordu.

Mert şöyle dedi:

– Bana verdiğin haritanın arkasında bir insan vardı. İnsanı düzelttiğim zaman dünya kendiliğinden düzelmişti

Yukarıda kısaca anlatılan olaydan çıkabilecek olumlu ve olumsuz sonuçları sınıf ortamında arkadaşlarınızla birlikte tartışınız.



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

- Aşağıdakilerden hangisi pay hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalardan biridir?  
A) Pay hamuru iki parça şeklinde hazırlanır.  
B) Pay hamurunda altlık hamuru, üst hamura göre daha büyük açılır.  
C) Pay hamuru hazırlama esnasında ve hazırlandıktan sonra üstü örtülerek dinlendirilir.  
D) Payın içersine konulan dolgu malzemesine göre fırın ısı ayarı ve süresi değişiktir.  
E) Hepsi
- 2. Aşağıdakilerden hangisi paylarda şurup içinde pişirilen meyvelere ilave edilerek koyulaşmayı sağlayan gereçlerden biridir?  
A) Buğday nişastası  
B) Mısır nisastası  
C) Kek unu  
D) Pirinç unu  
E) Patates nişastası
- 3. Strosel; yağ, un ve şekerle hazırlanan bir hamur çeşididir.  
A) IPaylarda strosel tek başına kullanılabilir.  
B) IISTrosel meyvelerin üzerine yığılarak pişirilir  
C) III Paylarda strosel kullanılmaz.  
D) ıv Tartöletlerde strosel kullanılmaz.  
E) V Kiş yapımında strosel kullanılmaz.
- Bu ifadeler ışığında: aşağıdakilerden hangisi pay hazırlamada kullanılan stroselin kullanım şeklidir?  
A) I  
B) II  
C) I ve II  
D) III  
E) V
- 4- Aşağıdakilerden hangisi meyvelerle hazırlanan paylarda payın piştiğinden emin olmadığınızda yapılması gereken işlemlerden biridir?  
A) Payın üzeri alüminyum folyo ile örtülerek pişirme işlemine devam edilir.  
B) Pay sadece alttan pişirilmeye devam edilir.  
C) Pay ocak üzerinde pişirilir.  
D) Pay bir süre bekletilerek pişirme işlemine devam edilir.  
E) E)Pay dilimlere ayrılır tekrar fırınlanır.

- Aşağıdakilerden hangisi pişen payların üzerinde kullanılan malzemelerden biri değildir?
- A) Pudra şekeri
  - B) Meyve soslari
  - C) Strosel
  - D) Meyve reçelleri ve marmelatları
  - E) Kuruyemişler
- Aşağıdakilerden hangisi payların pişirilme ısısını etkileyen etmenlerden birisidir?
- A) Paylarda kullanılan meyvelerin cinsi
  - B) Paylar için meyvelerin hazırlanma şekilleri
  - C) Payların kapalı veya açık olması
  - D) İç dolgulu pişirip pişirmeme
  - E) Hepsi

## **DEĞERLENDİRME**

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, tat, görünümüne sahip pay hamurlarından ürünler hazırlayınız.

## ➤ Ölçüler

- 200 g un
- 140 g yumuşak margarin veya tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- Limon kabuğu rendesi
- 70 g pudra şeker (hamura)
- 3 adet ekşi elma
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım paket tarçın

## KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>Kişisel hijyen</b>		
1. Kıyafetinizi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik) eksiksiz giydiniz mi?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama) yaptınız mı?		
4. Takılarınızı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe) çıkardınız mı?		
<b>Araç gereç seçimi</b>		
5. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
<b>İşlem basamakları</b>		
7. Pay hamurunu hazırladınız mı?		
8. Pay için meyveleri işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
9. Kalıbınızı yağlayıp hamuru tekniğindeki işlem basamaklarına uygun yerleştirdiniz mi?		

10. Payınızı buzdolabında dinlendirdiniz mi?		
11. Payınızın özelliğine uygun fırın ısını ayarlayıp pişirdiniz mi?		
<b>Ürünü değerlendirme</b>		
12. Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
13. Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
14. Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
15. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
<b>16. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?</b>		

## DEĞERLENDİRME

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

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1 'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	C
4	B
5	C
6	C
7	B
8	D

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2 'NİN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	B
3	C
4	A
5	C
6	E

## KAYNAKÇA

- AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası**, İstanbul, 1999.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983.
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**
- UNİPRO, **Tart Tarifleri**, İstanbul.
- <https://www.ruki.org> , Erişim tarihi (1 mart 2018\_15.05)
- <https://www.lezzet.com.tr> , Erişim tarihi (1 mart 2018\_15.05)
- <https://www.yemektarifleri.org> , Erişim tarihi (1 mart 2018\_15.00)
- <https://www.bilgecehikayeler.com/dunyayi-duzeltmek> , Erişim tarihi (1 mart 2018\_15.00)