

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**MAKARNALAR**

ANKARA 2006

**Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;**

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

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	ii
ÖĞRENME FAALİYETLERİ-1 .....	3
1. ÖN HAZIRLIK .....	3
1.1. Makarnanın Besin Değeri ve Yapısı .....	3
1.3. Makarnanın Mönüdeki Yeri Önemi .....	5
1.4. Makarnanın Kullanım Alanları .....	5
1.4.1. Sıcak Yemek .....	5
1.4.2. Garnitür .....	6
1.4.3. Soğuk Salata .....	7
1.5. Makarna Çeşitleri .....	8
1.5.1. Hazır Makarnalar .....	8
1.5.2. Uluslar Arası Makarnalar .....	8
1.6. Makarna Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar .....	9
1.7. Makarna Haşlama İşlem Basamakları (Al dente Haşlama) .....	9
UYGULAMA FAALİYETİ .....	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	12
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2 .....	13
2. MAKARNA PİŞİRME .....	13
2.1. Makarna Garnitürleri .....	13
2.2. Makarna Sosları .....	13
2.2.1. Salça ve Domates Sosları .....	13
2.2.2. Yoğurt Sosu .....	14
2.2.3. Uluslar Arası Makarna Sosları ve İşlem Basamakları .....	15
2.3. Fırında Makarna İşlem Basamakları .....	17
2.4. Servis Tabagının Sos ve Garnitürlerle Hazırlanması .....	18
UYGULAMA FAALİYETİ .....	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	21
ÖĞRENME FAALİYETİ -3 .....	23
3. ULUSLAR ARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ .....	23
3.1. Uluslar Arası Makarna Çeşitleri .....	23
3.1.1. Ravioli (Ravyoli) Hamuru Hazırlama, Şekillendirme, Pişirme İşlem Basamakları .....	23
3.1.2. Kaneloni (Cannelloni) Hamuru Hazırlama, Şekillendirme ve Pişirme İşlem Basamakları .....	26
3.1.3. Lazanya Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları .....	27
UYGULAMA FAALİYETİ .....	29
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	31
CEVAP ANAHTARLARI .....	33
KAYNAKLAR .....	34

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK050</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek- İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Makarnalar</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Makarna çeşitlerinin ve pişirme yöntemlerinin anlatıldığı öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/32
<b>ÖN KOŞUL</b>	Mutfak Uygulamaları Dersi modüllerini başarmış olmak.
<b>YETERLİK</b>	Makarna pişirmek
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç:</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında; makarna çeşitlerini özelliğine uygun pişirebileceksiniz. <b>Amaçlar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø Makarna çeşidine uygun araç ve gereçleri seçerek hazırlayabileceksiniz.</li><li>Ø Makarna pişirerek uygun garnitür ve sos ile servise hazırlayabileceksiniz.</li><li>Ø Uluslar arası makarna çeşitlerini özelliğine uygun pişirerek servise hazırlayabileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Tencere, süzgeç, kaşık, ocak, fırın, servis tabakları, ısıya dayanıklı fırın kabı, makarna maşası, oklava, merdane, rulet, bıçak, mermer tezgah, tava, rende, kase, tepsi, tabaklar, çırpma teli, doğrama tahtası, havan
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçlarıyla kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek kendinizi değerlendirebileceksiniz. Modül sonundaki ölçme araçları ile modülde kazandığınız bilgi ve becerileri ölçebileceksiniz.

# GİRİŞ

## **Sevgili Öğrenci,**

Daha önce sebzeler, sebze garnitürleri ve sos çeşitlerini öğrendiniz. Şimdi sizler daha önce öğrendiğiniz bu konuları da kullanarak makarnalar dünyasında harika makarnalar yapacaksınız. Farklı soslar ile çeşitli ve lezzetli makarnalar pişirebileceğiniz gibi, makarnaları kullanarak çeşit çeşit salatalarda yapabileceksiniz. Mutfaklarımızın bu mütevazı yiyeceği olan makarna ile sofralarımızı nasıl renklendireceğinizi görüp öğreneceksiniz

Birbirinden farklı tat ve görünümelerde makarnalar hazırlayıp sunma becerisi kazanarak Türk ve dünya mutfağında yerinizi alacaksınız.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Makarna çeşidine uygun araç gereçleri seçerek hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Çevrenizdeki işletmelerden otel ve restoranlardan makarna çeşitlerini ve mönülerindeki makarna yemeklerini araştırınız.
- Ø Çevrenizdeki işletmelerin makarna çeşitlerini ve mönülerine koyma nedenlerini araştırınız.
- Ø Hazır makarna çeşitlerini araştırınız .

## 1. ÖN HAZIRLIK

### 1.1. Makarnanın Besin Değeri ve Yapısı

Makarna; durum yani sert buğdaydan elde edilen irmiğin su ve bazı zenginleştirici maddeler ile karıştırılması ve istenilen şekiller verilip kurutulması suretiyle elde edilen gıda maddesidir.

Tahıl ürünlerinden olan makarna karbonhidrat bakımından çok zengin bir besin kaynağıdır. Ayrıca bazı vitamin ve mineralleri (tiamin, niasin, riboflavin, demir, magnezyum vb) de içerir. Yağ ve sodyum oranı düşüktür. Besin değeri makarnanın hazırlanışı ve servisi sırasında içerisine ilave edilen sos ve garnitürlerle artırılabilir (örneğin; peynirli makarna ile makarnanın protein ve kalsiyum değeri artırılırken, bolognoise soslu makarna ile protein değeri arttırılır) (Resim 1)



**Resim 1: Değişik şekillerde makarnalar**

## 1.2. Kaliteli Makarnanın Özellikleri

Makarnanın kalitesini etkileyen faktörlerin başında, irmiğin üretildiği durum buğdayının kalitesi gelmektedir. Makarnalık buğday irmiğe dönüştürülmeden önce buğday tanesinin fiziksel yapısı öğütülmeye uygun duruma getirilmektedir.

İyi kaliteli, kuru bir makarnanın rengi altın gibi olmalı ve kırıldığı zaman kuru, net bir ses çıkarmalıdır. Işık karşısında makarnaya bakıldığında rengin homojen olması (siyah ve beyaz noktaların, hava kabarcıklarının, çatlakların bulunmaması), pişirilme esnasında dayanıklı ve elastik olması gerekmektedir. Böylece nişastanın makarnanın dışına çıkması engellenip yapışkanlığı önlenmektedir. Makarna, suyu iyice emerek kendi ağırlığı ve hacminin iki katına ulaşmaktadır.

İrmik parçacık büyüklüğü de makarna kalitesini etkileyen en önemli faktörlerden birisidir. En iyi kalitede makarna üretimi için un içermeyen, irmik bakımından homojen olan, orta boyutta kaliteli irmikler tercih edilmektedir (Resim 2).



**Resim 2: Değişik şekillerde makarnalar**



### **1.3. Makarnanın Mönüdeki Yeri Önemi**

Hamur işlerinin hemen her türü Türk mutfağının temel yiyecekleri arasında yer alır. Bu gelenek binlerce yıl geriye gitmektedir. Ancak, hamur işlerinin dünyanın birçok ülkesinde de yaygın olarak bilinen ve tüketilen yiyecekler olduğunu unutmamak gerekir. İtalyanların binbir çeşit makarnası, Almanlar'ın "spaatzle" (şpetzi), Japonlar'ın son yıllarda tüm dünyayı fetheden "noodle" ları vb. hemen her ülkede birden fazla, o ülkeye özgü makarna çeşidi bulunmaktadır. Bu yiyeceklerin tümü aynı ilkeler ve benzer tariflerle hazırlanmaktadır.

Son yıllarda özellikle doyurucu ve besleyici özelliği yüksek ve maliyeti düşük olan makarna ve hamur yiyecekler profesyonel mutfak dünyası tarafından hak ettiği ilgiyi görmektedir. Bugün bu basit, genellikle ucuz, yapımı kolay yiyecekler en lüks restoranlarda bile baş tacı edilmektedir. Mönü içinde önemli bir yer kazanmalarını bu nedenle yadırgamamak gerekir.

Sadece sıcak yemek olarak değil, daha sonra daha geniş yer vereceğimiz bir konu olan makarnaların soğuk salata çeşitleri ise sağlıklı beslenmenin ön plana çıktığı son dönemin en gözde yiyecekleridir.

Makarna özelliği itibari ile garnitür olarak et veya sebze yemeklerine eşlik ederek mönüde yerini alır.

### **1.4. Makarnanın Kullanım Alanları**

#### **1.4.1. Sıcak Yemek**

Hazır makarna dediğimiz endüstriyel makarna ile yapılan, çeşitli makarna sosları ve diğer soslarla tatlandırılarak sunulan makarnalar bu grupta yer almaktadır. Makarna çeşitleri genellikle pişirilerek (al dante ) ve fırında hazırlanmaktadır. Buna örnek olarak; Spagetti Bolonez, Spagetti Napoliten, Spagetti Milonez vb. verebiliriz. Genel özellikleri, sıcak olarak, sos eşliğinde servis edilmeleridir. Tek başlarına ya da garnitürle birlikte servis edilebilirler.

Sıcak yemek olarak yer alan diğer makarna çeşidi, taze makarnalar da diyebileceğimiz uluslar arası özellikler de taşıyabilen, geleneksel yöntemle ve elle yapılan hamur işi çeşitleridir. Bu gruba örnek olarak da eriştelere, mantı, ravioli, kaneloni, lazanya vb. verilebilir. Genel özellikleri, hamurun taze hazırlanması, içli hazırlanmaları, haşlanarak pişirilmeleri, özellikle tereyağlı sos eşliğinde sıcak olarak servis edilmeleridir (Resim 3).



**Resim 3: Sıcak yemek olarak servis yapılan makarnalar**

#### **1.4.2. Garnitür**

Endüstriyel ya da taze makarna çeşitleri sıcak yemek olarak tek başlarına, çeşitli soslarla, sebze ve patates garnitürleri ile servis edildikleri gibi kendileri de garnitür olarak servis edilebilmektedirler (Resim 4).

Makarna çeşitleri genellikle et yemekleri ile basit tereyağlı sos, domates sosu ya da ketçap, mayonez ile garnitür olarak servis edilebilmektedir. Makarna, garnitür olarak ızgara tabağına ise genellikle diğer nişastalı patates garnitürleri ve sebze garnitürlerine eşlik etmektedir (Resim 4).



**Resim 4: Makarnaların garnitür olarak servis yapılması**

### 1.4.3. Soğuk Salata

Makarnaların bir başka kullanım alanı ise salatalardır. Çeşitli soslar ve yardımcı malzemeler kullanarak hazırlanan makarna salataları da salata dünyasında yerini almaktadır. Makarnalar ile hazırlanan salatalar gerek malzeme zenginliği, gerekse besin değeri yönünden incelendiğinde neredeyse kendi içinde besin çeşitliliği açısından yeterli ve dengeli bir yemeğe dönüşmektedir.

Makarna çeşitleri kullanılarak yapılan salatalara makarna salataları denilmektedir. Makarna salataları beraberinde kullanılan malzemeler ile zenginleşirler ve hazırlandığı malzeme ile adlandırılırlar. Makarna salataları yaparken malzeme zenginliği hayal gücüne bağlıdır yani sınırsızdır.

Esas olarak bakıldığında makarna salatalarının hepsinin isimlerini vermek bile mümkün değildir. İçine konulan malzemelere ve çeşitliliğine göre değişik türlü salatalar üretmek ve isimlendirmek mümkündür (örneğin; ton balıklı makarna salatası, sebzeli makarna salatası, tavuklu makarna salatası, deniz ürünleri makarna salatası vb)

Zengin salata çeşitlerinin ortak özellikleri adını aldıkları ana maddesinin makarna olmasıdır. Yapılış teknikleri ise hemen hemen aynıdır. Genellikle kalın (fiyonk, düdük, burgu vb.) makarna çeşitleri haşlanır, soğutulur ve süzülür ve içine konacak yardımcı malzemeler uygun büyüklüklerde doğranır. Son işlem olarak da yoğurt ya da mayonez sos ağırlıklı olmak üzere soğuk soslardan biri ile harmanlanır ve büyük boy bir kase içinde üzerleri süslenerek servis edilir.

#### Dereotlu Makarna Salatası (6 kişilik) (Resim 5)

##### Ø Malzemeler

- 250 g fiyonk makarna
- 1 su bardağı mayonez
- 1 adet tavuk göğsü (haşlanmış)
- 100 g kornişon turşu
- 1 demet dereotu
- Tuz
- Mayonez



**Resim 5: Dereotlu makarna salatası**

##### Ø Yapılışı

- Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayınız. Tavuk göğsünü haşlayıp süzünüz. Etleri kemiklerinden ayırınız.
- Kornişon turşuyu ufak küpler halinde doğrayınız. Dereotunu ince kıyınız.
- Makarnayı süzünüz. Geniş bir kaba makarna, tavuk eti, mayonez, kıyılmış dereotu ve turşuyu ekleyip iyice harmanlayınız. Buzdolabında biraz dinlendirdikten sonra servis tabağına alıp, üzerini dereotu ile süsleyip servis ediniz.

## 1.5. Makarna Çeşitleri

### 1.5.1. Hazır Makarnalar

Endüstriyel makarnalar, gluten oranı yüksek olan durum buğdayı veya sert buğday irmiğinden ve sudan üretilmektedir (Resim 6). Endüstriyel makarna üretimi iki aşamada gerçekleşir.

**Yoğurma;** Sert buğday irmiği ile su karıştırılarak yoğrulur. Çeşitli makinelerden geçirilerek farklı şekillerde (çubuk, fiyonk, kelebek, burgu, lazanya vb.) makarnalar üretilir.

**Kurutma;** Makinelere geçen ve çeşitli şekiller alan makarnalar, sıcak havalı bir tünelden geçirilerek gereken şekilde kurutulur. Endüstriyel makarnadaki su oranı % 12.5'i geçmez.



Resim 6: Hazır makarnalar

### 1.5.2. Uluslar Arası Makarnalar

Geleneksel yöntemle ve elle yapılan makarnalar, yumuşak buğdaydan öğütülmüş, “Tip 1” (ekstra) undan yapılır (Resim 3). Taze makarna hamuruna önemli miktarda yumurta katılır.

Yumuşak buğday unlarındaki gluten oranı sert buğday unundaki gluten oranından daha az olduğu için glutensiz unun pişme suyuna karışma olasılığı vardır. Gluten, buğday ununda bulunan protein miktarıdır ve hamurun özlü olmasını sağlar. Bu sebeple hamurun yumuşamasını ve yapışmasını önlemek için hamurun sertliğini artırmak amacıyla hamura yumurta katılır.

- Ø Klasik taze makarna hamurunun temel kompozisyonu;
- Un (Tip 1) 1 kg
  - Yumurta 4 ile 10 arası
  - Tuz 20 g
  - Su Kıvamı ayarlayacak gereksinmeye bağlı

Taze makarna çeşitlerine örnek olarak mantı, erişte (soba), ravioli, lazanya vb. verilebilir.

## 1.6. Makarna Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø İyi bir makarna pişirebilmek için öncelikle, makarna ve satın alınacak ürünün kaliteli olmasına dikkat edilmelidir (kaliteli ürün daha az su çeker ve diriliklerini korur).
- Ø Pişireceğiniz makarna miktarına uygun büyüklükte bir tencere seçilmelidir.
- Ø Makarnalar, tuzlu kaynar suda pişirilmelidir. Pişme anında suda eriyen vitaminlerin suya geçerek kayba uğramasını engellemek için pişirme suyunun mümkün olduğu kadar az olması gerekir. Makarna pilav gibi suyunu çektirerek pişirilmelidir. Pişme işlemi sonunda fazla kalan pişirme suyu atılmamalı, makarna soslarında ya da çorbalarda kullanılmalıdır.
- Ø Makarnaların birbirine yapışmaması için pişirme suyuna çok az sıvı yağ ilave edilmelidir.
- Ø Makarnalar ilave edildikten sonra kapak açık olarak pişirilmelidir.
- Ø Yapışmayı önlemek için ara ara kevgirle karıştırılmalıdır.
- Ø Pişme derecesi istenilen noktaya geldiği zaman ateşten alınmalıdır. Pişme süresi makarnanın kalınlığına göre değişir. Genellikle 7-10 dakika civarındadır. Ancak makarnanın pişmişliği kontrol edilerek anlaşılır. Eğer makarna pişirme işleminden sonra farklı bir kapta başka bir yiyecekle pişecekse, haşlanma süresi ikinci aşama göz önüne alınarak üçte bire kadar indirilebilir. Önemli olan son aşamada bile makarnanın “al dente” kalabilmesidir.
- Ø Pişen makarna uygun sos ve garnitür ile servis edilmelidir. Makarnaların soslarına karar verirken bir kuralı unutmayınız. İnce makarna tiplerine hafif, kalın makarna tiplerine daha yoğun soslar yakışır.
- Ø Makarnanın sosu tercihen büyük tencerede pişirilmelidir. Tencere sos kadar makarnayı da rahatça alacak boyutta olmalıdır. Ayrıca karıştırmak için yeriniz kalmasına dikkat ediniz. Süzölmüş hamur işini bu tencereye koyup sıcak sosla iyice karıştırabilirsiniz.

**Not:** Haşlanmış, elde kalmış makarna türü yiyeceklerinizi, bir kaba koyup biraz sıvı yağ ile karıştırarak üstünü örtünüz. Soğuk odaya kaldırınız. Bunları tercihen iki-üç gün içinde çorbada ya da salatada değerlendirebilirsiniz. Ancak iki-üç günden sonra makarna lezzetini ciddi biçimde kaybeder.

## 1.7. Makarna Haşlama İşlem Basamakları (Al dente Haşlama)

- Ø Makarna pişirmek için pişireceğiniz makarna miktarına uygun seçtiğiniz tencereye yeterli miktarda suyu koyup kaynatınız (Resim 7).



**Resim 7: Makarna suyunun kaynatılması**

- Ø Kaynayan suya sıvı yağ ve tuz ilave ediniz.



**Resim 8: Kaynayan tuzlu, yağlı suya makarnanın ilavesi**

- Ø Makarnaları su kaynadıktan sonra tencereye boşaltınız (Resim 8).



**Resim 9: Makarnanın haşlanması**

- Ø Ara ara kevgirle karıştırınız. Tencerenin kapağının açık olmasına dikkat ediniz (Resim 9).Pişme derecesi istenilen noktaya geldiği zaman makarnayı ateşten alınız. Besleyici değerini yitirmemesi için makarnayı fazla haşlamamaya özen gösteriniz.



**Resim 10: Haşlanan makarnanın süzülmesi**

- Ø Fazla suyu varsa süzünüz, fazla suyunu sos ve çorbalarda değerlendiriniz. İstenilen garnitür ve sos ile servis yapınız (Resim 10).

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Ön Hazırlık Yapmak

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>• İş giyisilerinizi kontrol ediniz.</li></ul>
Ø Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.</li><li>• Ekonomik olmaya özen gösteriniz.</li></ul>
Ø Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hazırlanacak yiyeceğin özelliğine göre makarnanın çeşidini seçerek miktarını ayarlayınız.</li><li>• Seçtiğiniz makarnanın miktarına göre pişirme suyunu ayarlayınız.</li><li>• Yemek için kullanacağınız garnitür ve baharatları hazırlayınız.</li></ul>
Ø Makarnayı haşlayınız	<ul style="list-style-type: none"><li>• Makarna pişirmek için pişireceğiniz makarna miktarına uygun seçtiğiniz tencereye yeterli miktarda suyu koyup kaynatınız.</li><li>• Kaynayan suya yağ ve tuz ilave ediniz.</li><li>• Makarnaları su kaynadıktan sonra tencereye boşaltınız.</li><li>• Ara ara kevgirle karıştırın. Tencerenin kapağının açık olmasına dikkat ediniz.</li><li>• Pişme derecesi istenilen noktaya geldiği zaman makarnayı ateşten alınız.</li><li>• Fazla suyu varsa süzünüz.</li></ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

### Objektif Test (Çoktan Seçmeli Test)

- Aşağıdakilerden hangisi makarnanın yapısında en çok bulunan besin ögesidir?  
A) Protein                      B) Yağ                      C) Karbonhidrat                      D) Su
- Aşağıdakilerden hangisi makarnanın kalitesini etkileyen faktörlerden değildir?  
A) İrmiğin üretildiği buğday                      B) Makarnanın rengi  
C) İrmik parçacık büyüklüğü                      D) Makarnanın şekli
- Makarnalar garnitür olarak en çok hangi grup yiyeceklerin yanında servise sunulurlar?  
A) Et yemekleri                      B) Çorbalar  
C) Zeytinyağlı dolmalar                      D) Patates kızartması
- Aşağıdakilerden hangisi makarna soslarından değildir?  
A) Bolonez                      B) Demi Glace                      C) Milonez                      D) Napoliten
- Aşağıdakilerden hangisi makarnanın pişirilme aşamasında yanlış olan bir uygulamadır?  
A) Yeterli miktardaki suda pişirmek                      B) Kapağı açık olarak pişirmek  
C) Arada sırada karıştırmak                      D) Süzükten sonra bol suda yıkamak

### Değerlendirme

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Makarna çeşitlerini pişirerek uygun sos ve garnitür ile hazırlayabileceksiniz.

## 2. MAKARNA PİŞİRME

### 2.1. Makarna Garnitürleri

#### **Peynirler**

Kaşar peyniri  
Beyaz peynir  
Parmesan peyniri  
Dil peyniri  
Lor peyniri  
Gravyer peyniri vb.

#### **Sebzeler**

Domates  
Biber  
Mantar  
Kabak  
Havuç  
Patlıcan  
Tane mısır  
Bezelye vb.

#### **Otlar**

Maydanoz  
Dereotu  
Nane  
Fesleğen  
Kapari çiçeği...vb

#### **Baharatlar**

Nane  
Kekik  
Pul biber  
Kara biber  
Beyaz biber  
Kimyon vb.

### 2.2. Makarna Sosları

#### 2.2.1. Salça ve Domates Sosları

Domates sosu dünyanın her yerinde, en çok kullanılan soslardan biridir. Ana maddesi domates suyu ve salça olan bu sos doğrudan türetilmeden de kullanılabilir.

#### **Domates Sosu (Souce tomate – Tomato Sauce)**

Ø Malzemeler ( 2 litre sos için)

- 2-3 yemek kaşığı Tereyağı
- 150 g Salam, sosis
- 150 g Küçük et parçaları
- 200 g Domates salçası
- 2 kg Taze domates (kabukları soyulmuş, blenderden geçirilmiş)
- 50 g Sıvı yağ (1/4 su bardağı)
- 50-70 g Un
- 1 litre Beyaz fond (fond de veau) (5 su bardağı)
- 15-20 g Tuz
- 10 g Karabiber (yeni çekilmiş)

### Ø Mirepoix;

- 100 g Havuç
- 100 g Soğan
- 50 g Kereviz
- 2 diş Sarımsak (soyulmadan iki veya dörde bölünmüş)
- 1 dal Kekik
- 1 adet Defne yaprağı

### Ø Yapılışı

- Uygun bir sos kabında, salam sosis ve et tereyağı ile kavrulur.
- Mirepoix doğranmış soğan, havuç, kereviz, sarımsak, kekik ve defne yaprağı ilave edilerek kavurmaya devam edilir.
- Domates salçası ilave edilir, biraz da salça ile kavrulur, domates suyu konulup karıştırılır.
- Sıvı yağ ile un ayrı bir tavada sarımsı renkte kavrulur karışıma ilave edilir. Hızla kaynayıncaya kadar karıştırılır.
- Şeker, tuz, karabiber ilave edilir.
- Beyaz fond soğuk olarak konur, kaynayıncaya kadar karıştırılır.
- Ateş azaltılır. Ağzı kapatılır. Hafif hafif 1,5 – 2 saat kaynatılır.
- Süzgeçten geçirilir, lezzet kontrolü yapılır.
- Tekrardan ocağa konularak, homojen görünüm alması sağlanır. Hemen kullanılır veya uygun kaplara konularak saklanır.

**Not:** Domates bulunmadığı zaman salça iki katına çıkarılarak kullanılabilir. Et suyu yoksa su ile daha hafif hazırlanabilir. “Mirepoix”in yanı sıra bouquet garnie de kullanılabilir. Ölçü azaltılarak daha azı, daha kısa sürede hazırlanabilir.

### 2.2.2. Yoğurt Sosu

Yoğurt bazı makarna ve hamur işi yemeklerde doğrudan sos olarak kullanılabilir. En güzel örneği mantıdır. Bunun yanında makarnalarla yapılan salatalardan da doğrudan kullanılabilirdiği gibi mayonezle karıştırılarak ya da mayonez ve limon suyu inceltilmesiyle de karıştırılarak sos olarak kullanılmaktadır.

### Ø Malzemesi

- 1.5 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- Dereotu (ince doğranmış)
- 1/2 çay kaşığı tuz
- Beyaz biber

Ø Hazırlanışı

- Süzme yoğurdu bir kaba aktarıp zeytinyağı, sarımsak, tuz ve beyaz biberini ilave ediniz. Koyu krema kıvamı alıncaya kadar azar azar su ekleyerek telle çırpınız.
- İnce kıyılmış dereotunu ilave edin.
- Tuzunu ve biberini kontrol ediniz.

## 2.2.3. Uluslar Arası Makarna Sosları ve İşlem Basamakları

### 2.2.3.1. Bolognaise souce hazırlama (Bolonez sos)

Ø Malzemeler (8 kişilik)

- 250 g sığır kıyması (yağsız, sinirsiz)
- 1 çorba kaşığı tereyağı, sıvı yağ ya da zeytinyağı
- 2'şer çorba kaşığı rendelenmiş soğan, kereviz, havuç, çarliston biber
- 2 çorba kaşığı tepeleme dolu salça
- 5 su bardağı su
- 2 adet orta boy domates (concasse doğranmış)
- 5 g sarımsak
- Yeterince tuz, karabiber ve defne yaprağı

Ø Yapılışı

- Tereyağını bir tavada kızdırınız.
- Kıymayı ilave edip rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip 5 dk sürekli karıştırarak soteleyiniz.
- Kereviz, havuç ve çarliston biberleri, de ilave ediniz. Bir taşım soteleyiniz.
- Ateşi kısınız, 15 dk daha pişirip içine tuz, karabiber ve defne yaprağı ilave ediniz.
- Önceden hazırlanan domates concasseyi ilave ediniz.
- Kısık ateşte oldukça koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alınız. Servise hazır hale gelmiştir.

**Not:** Spagetti Bolognaise hazırlamada kullanılır. Makarnanın yanında ayrı olarak bolonez sos ve parmesan peyniri veya kaşar peyniri ile servis edilir (Resim 11 ).



**Resim 11: Spagetti bolognaise**

### 2.2.3.2. Napolitaine Sauce (Napoliten sos) Hazırlama

Bolognaise sos, et kullanılmadan salça ve domates biraz artırılarak hazırlanırsa napolitaine (napoliten) sos ismini alır.

Bu sos kullanılarak “spaghetti napolitaine” olarak hazırlanır. Sos makarnaya karıştırılabileceği gibi üzerine veya ayrı olarak servis edilebilir.

#### Ø Malzemeler

- 50 g tereyağı
- 400 g domates
- 5 g sarımsak
- 3 adet çarliston biber dilimlenmiş
- 500 ml domates sos
- 1 bağ maydanoz, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

#### Ø Yapılışı

- Tereyağını bir tencerede kızdırınız.
- Domatesleri ilave edip 1 dk soteleyiniz
- Sarımsağı ve çarliston biberi ekleyerek 5 dk soteleyiniz
- Domates sosunu ilave ediniz.
- Tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım kaynatınız.
- Kısık ateşte oldukça koyu bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alınız.
- İnce kıyılmış maydanozu üzerine serpip servise sununuz.

### 2.2.3.3. Milonnaise Sauce (Milanez sos)

Napoliten sosa ince doğranmış mantar, salam, sosis, zeytin ve fümedil konularak hazırlanırsa “milonnaise sauce” adını alır. Sos makarnaya karıştırılabileceği gibi üzerine veya ayrı olarak da servis edilebilir.

**Not:** Yukarıda anlatılan soslar özellikle İtalyan makarnalarına (“spaghetti”ye) ait uluslar arası özellik taşıyan soslardır. Makarnaya karıştırılarak servisi İtalya’nın bazı yörelerinde uygulanmaktadır.

#### Ø Malzemeler

- 50 g margarin
- 200 g ince doğranmış mantar
- 100 g dana jambon
- 200 g domates
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz

#### Ø Yapılışı

- Margarini derin bir tavada eritiniz.
- Mantarları ilave edip soteleyiniz.
- Dana jambonu ve domatesi ekleyiniz.
- Sosu bir taşım kaynatıp ateşi kısınız.
- Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar yaklaşık 10 dk pişiriniz.
- Tuz ve karabiberini ekleyip, ince kıyılmış maydanozu da ekleyerek servis yapınız

### 2.3. Fırında Makarna İşlem Basamakları

#### Ø Malzemeler (5kişilik)

- 400 g kalın (3 numara) makarna ya da özel fırın makarna
- 750 g ılık Beşamel Sos (Beşamel Sos için “Soslar Modülü” ne bakınız).
- 2 adet yumurta sarısı
- Tuz
- 100-150 g sert az yağlı beyaz peynir (ufalanmış)
- 120 g rendelenmiş permasan peyniri veya kaşar peyniri

#### Ø Yapılışı

- Bir tencerede yeterli miktarda suyu kaynatınız.
- Kaynayan suya tuz ve sıvı yağ ilave ediniz.
- Makarnaları içine atıp, ara sıra tahta kaşık ya da çift dişli çatal ile karıştırarak, 10 dakika kısık ateşte haşlayınız.
- Bir fırın tepsisini veya borcamı yağlayınız.
- Ilık beşamel sosa birer birer yumurta sarılarını katıp, çırparak yediriniz.
- Tepsinin altını kapatacak şekilde sosu tepsinin altına yayınız.
- Sosun bir kısmını tepsinin üzerine yaymak için ayırınız.
- Geriye kalan sosu makarna ile karıştırınız.
- Sosla karışan makarnayı tepsiye yayınız.
- Ayırdığınız sosu makarnanın üzerine dökünüz.
- Fırına veriniz.
- Pişmesine 5 dakika kala tepsiyi fırından çıkarıp üzerine rendelenmiş peyniri serpererek fırına atıp 5 dakika daha piştikten sonra fırından alınız.
- Sıcak servis yapınız (Resim 12).





**Resim 12: Fırın makarna**

## **2.4. Servis Tabağının Sos ve Garnitürlerle Hazırlanması**

Makarnanın servisine, makarna garnitürlerinde değinmiştik. Burada ise Resimlerle örneklerini göreceksiniz. Aşağıda Resimleri verilen makarna çeşitlerinin servis edilmiş şekilleri, profesyonel mutfaklarda hazırlanan servis tabaklarında olduğu gibidir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

### BOLOGNAİSE SAUCE (Bolonez Sos)

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Ø Araçları hazırlama ve kullanma</p> <p>Ø Gereçleri hazırlama ve kullanma</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• İş giysilerinizi kontrol ediniz.</li><li>• Zamanı verimli kullanınız.</li><li>• Enerjiyi verimli kullanınız.</li><li>• Hijyen kurallarına uyunuz.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Çalışma tezgahınızı, kesme tahtanızı, bıçağınızı, tencere ve tavanızı, tahta kaşığınızı hazırlayınız.</li><li>• Malzemeleri hazırlayınız (Resim 13).</li></ul>  <p><b>Resim 13: Malzemeler</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tereyağını bir tavada kızdırınız.</li><li>• Kıymayı ilave edip rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip 5 dk sürekli karıştırarak soteleyiniz (Resim 14).</li></ul>  <p><b>Resim 14: Kıymanın sotelemesi</b></p>

- Charleston biberleri de ilave ediniz. bir taşım soteleyiniz.
- Ateşi kısınız, 15 dk daha pişirip içine tuz, karabiber ve defne yaprağı ilave ediniz.
- Önceden hazırlanan domates concasseyi ilave ediniz (Resim 16).



**Resim 16: Malzemelerin sotelemesi**

- Kısık ateşte oldukça koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alınız. Servise hazır hale gelmiştir.



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

### Objektif Test (Çoktan Seçmeli Test)

- Aşağıdakilerden hangisi makarnada kullanılan bir baharat değildir?  
A) Kekik      B) Kuru nane      C) Vanilya      D) Kara biber
- Aşağıdakilerden hangisi makarnada kullanılan bir ot değildir?  
A) Taze nane      B) Fesleğen      C) Maydanoz      D) Tere
- Aşağıdaki soslardan hangisinde mantar kullanılır?  
A) Milonnaise Sauce  
B) Bolognoise Sauce  
C) Napolitene Sauce  
D) Beşamel Sauce
- Aşağıdaki soslardan hangisinde kıyma kullanılır?  
A) Milonnaise Sauce  
B) Bolognoise Sauce  
C) Napolitene Sauce  
D) Beşamel Sauce
- Aşağıdaki soslardan hangisi fırın makarnada kullanılır?  
A) Milonnaise Sauce  
B) Bolognoise Sauce  
C) Napolitene Sauce  
D) Beşamel Sauce

### Değerlendirme

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## Uygulamalı Test

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

### UYGULAMALI DEĞERLENDİRME TESTİ – 1

<b>Ad soyadı :</b> <b>Sınıf :</b> <b>Modülün adı :</b> <b>Faaliyet Nu :</b> <b>Ürünün adı :</b>	<b>Tarih</b>	
<b>Amaç:</b> Uygun ortam hazırlandığında uluslar arası makarna soslarından Bolonez sos hazırlayabilme bilgi ve becerisi kazanmak	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
<b>Kişisel Temizlik</b>		
Tırnaklarınızı kestiniz mi?		
Saç sakal vb. düzgün mü?		
Giysileriniz temiz ve tam mı?		
Aksesuarlarınızı çıkardınız mı? (saat, yüzük, bileklik vb.)		
<b>İşlem Basamakları</b>		
Uygun araçları seçtiniz mi?		
Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
Sebzeleri küçük doğradınız mı?		
Margarin, kıyma, soğan, sarımsak ve sebzeyi tencereye koydunuz mu?		
Salça, defne, tuz biber ilave ettiniz mi?		
Sosu yeteri kadar pişirdiniz mi?		
Sosun suyunu kontrol ettiniz mi?		
Sosun kıvamını kontrol ettiniz mi?		
<b>Pişen Üründe Aranılan Özellikler</b>		
Sosunuz kıvamlı mı?		
Üzerinde bir buçuk parmak su bıraktınız mı?		
Sosunuz parlak ve canlı renkte mi?		
Sosu sıcak olarak kullandınız mı?		

### Değerlendirme

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

# ÖĞRENME FAALİYETİ -3

## AMAÇ

Uluslar arası makarna çeşitlerini özelliğine uygun pişirerek, servise hazırlayabileceksiniz.

## 3. ULUSLAR ARASI MAKARNA ÇEŞİTLERİ

### 3.1. Uluslar Arası Makarna Çeşitleri

Uluslar arası makarna çeşitlerine İtalyanların birçok makarna çeşidi, Almanların “spaetzle”(şpetzıl), Polonyalıların “pierogi” (piroci), Asyalıların türlü pirinç makarnaları, Japonların “noodle”ları verilebilir. Türk mutfağının eriştelere, mantı vb. hamur işi çeşitlerini de saymadan geçemeyiz. Ancak biz, sizlere dünya mutfağında önemli yeri olan İtalyan makarnalarından örnekler vereceğiz.

#### 3.1.1. Ravioli (Ravyoli) Hamuru Hazırlama, Şekillendirme, Pişirme İşlem Basamakları

- Ø Ravioli (Ravyoli)
- **Malzemeler**

Hamur için

- 3 yumurta
- 2.5 su bardağı un
- 1-2 çorba kaşığı su
- 1 çay kaşığı tuz

İç malzeme

- 200 g beyazpeynir
- Yarım demet maydanoz

Sos için

- 2 adet domates
- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2-3 diş sarımsak
- Tuz, fesleğen

## Yapılışı

- Unu hamur yoğurma kabına alınız. Ortasını açıp yumurtaları ekleyiniz. Tuz ve 1-2 kaşık su ilave edip pürüzsüz kıvama gelene kadar yoğurunuz. Hamuru streç folyoya sarıp 10 dakika kadar bekletiniz ve açınız (Resim 17).



**Resim 17: Hamurun hazırlanıp açılması**

- Domatesleri yıkayıp kurutunuz ve concasse hazırlayınız. Sarımsakları soyup dilimleyiniz. Zeytinyağını bir tavaya alınız. Sarımsakları ilave edip soteleyiniz. Domates, tuz ve fesleğeni ekleyip 3-4 dakika karıştırarak pişiriniz (Resim 18).



**Resim 18: Domateslerin sotelenişi**

- Zemine un serpiniz. Hamuru merdane ile biraz açıp mantı hamuru kalınlığına gelene kadar da oklava ile açınız (Resim 17).



**Resim 19: Hamura malzemenin konulup katlanması**

- Peyniri ufalayınız. Maydanozu kıyıp peynirle harmanlayınız. Karışımdan birer tatlı kaşığı kadar alıp hamurun yarısına aralıklarla yerleştiriniz. Hamurun boş kalan yarısını malzemeli tarafın üzerine katlayınız (Resim 19, 20).



**Resim 20: Hamurun katlanmış hali**

- Hamur kesici ile enine ve boyuna keserek 3' er cm' lik kareler elde ediniz. (Resim 21)



**Resim 21: Hamurun ruletle kesilmesi**

- Bir tencerede bol suyu kaynatıp tuz ve az sıvıyağ ekleyiniz. Hamurları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayınız. Kevgirle alıp servis tabaklarına paylaşınız. Domatesli sosu üzerlerine gezdirip sıcak olarak servis yapınız (Resim 22). İstendiği takdirde sarımsaklı sos ile de servis yapılabilir.



**Resim 22: Hamurun haşlanması**

### **3.1.2. Kaneloni (Cannelloni) Hamuru Hazırlama, Şekillendirme ve Pişirme İşlem Basamakları**

Ø Malzemeler (8 kişilik)

Hamuru için

- 500 g un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 çay kaşığı sıvı yağı
- 3 yumurta
- 4 çorba kaşığı su

Kaneloni içi hazırlama

- Kaneloni içi ravyoli içi gibi hazırlanır.

İç için

- Kaneloni hamuru ravioli hamuru gibi hazırlanır. Hamuru aynı şekilde bıçak sırtı kalınlığında açınız.
- Açılan hamur isteğe göre 6x6 cm büyüklüğünde kareler halinde ya da 6-9 cm boylarında dikdörtgen şeklinde kesiniz.
- Kesilmiş hamurları unlanmış tepsi üzerinde bir süre kurutunuz.
- Hamurları bol kaynar tuzlu suda 3 dakika haşlayıp soğuk su içerisine çıkarınız.
- Soğuk sudan çıkarıp süzdürünüz.
- Düz bir yere biraz permasan ya da kaşar peyniri serpip hamurları sıra ile yan yana peynirin üzerine diziniz.

- Bir sıkma torbası ile harcı bir parmak kalınlığında hamurun bir ucuna (kare ise) ya da kısa kenarına (dikdörtgen ise) sıkıp muntazam sararak rulo yapınız
- İç yağlanmış tepsiye veya bir güvece koyup üzerlerine rende gravyer yoksa kaşar peyniri serpip orta hararetili fırında 10 dakika kadar pişirip üzerine eritilmiş, kızarmış tereyağı ilave edip servis ediniz.
- İsteğe göre üzerine fırınlamadan önce mornay sos da konulabilir.
- Sıcak servis ediniz.

### 3.1.3. Lazanya Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

Ø Malzeme (8 kişilik)

Hamuru için

- 300 g un
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı rafine yağı (sıvı yağ)
- ¼ limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

**Not:** Lazanya hamur yerine, hazır paket lazanya makarna kullanabilirsiniz.

**Not:** Ayrı bir yerde yeteri kadar bolonez ve beşamel sos hazırlayınız.

#### Yapılışı

- Hamur için gerekli malzemeleri yoğurup özlü bir hamur yapınız.
- Dört eşit parçaya bölüp yuvarlayınız.
- Üzerine ıslatıp sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- Teker teker önce merdane, sonra oklava ile bıçak sırtından ince normal yufka kalınlığında açınız (Resim 23).



**Resim 23: Açılmış hamurlar**

- On beş santimlik muntazam parçalara kesiniz.
- Bol kaynar tuzlu suda hamurları teker teker atıp on adedi bir defada bir dakika haşlayıp kevgirle soğuk suya çıkarınız (Resim 24).



**Resim 24: Hamurların haşlanması**

- Susuz olarak yan yana bir kaba çıkarınız.
- Dikdörtgen bir tepsinin içini yağlayıp içerisine bir sıra hamur döşeyiniz. Erimiş tereyağı serpiniz. Bu şekilde hamurları tepsinin içine yayararak döşeyip tereyağını serpiniz.
- Her üç kata isteğe göre bolonez ve beşamel sos da konulabilir.
- En üste kalan bolonez ve beşamel sos üste gelecek şekilde yayınız.
- Orta ateşli fırında üzerine parmesan ya da kaşar peyniri rendesi ile kaplayarak, yarım saat üzeri kızarıncaya kadar pişirip fırından alınız.
- Dilim dilim keserek servis ediniz (Resim 25).



**Resim 25: Lazanya**



## UYGULAMA FAALİYETİ

### RAVİOLİ (RAVYOLİ)HAMURU

İşlem Basamakları	Öneriler
Ø Araçları hazırlama ve kullanma	<ul style="list-style-type: none"><li>• İş giysilerinizi kontrol ediniz.</li><li>• Zamanı ve enerjiyi verimli kullanınız.</li><li>• Hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>• Ellerinizi yıkayınız.</li><li>• İşinizi planlayarak yapınız.</li></ul>
Ø Gereçleri hazırlama ve kullanma	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çalışma tezgahını hazırlayınız.</li><li>• Bıçak, merdane, oklava, tencere, tava, hamur keseceği, sıkma torbası ve fırınınızı hazırlayınız.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 yumurta</li><li>• 2.5 su bardağı un</li><li>• 1-2 çorba kaşığı su</li><li>• 1 çay kaşığı tuz</li><li>• 200 g beyaz peynir</li><li>• Yarım demet maydanoz</li><li>• 2 adet domates</li><li>• 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı</li><li>• 2-3 diş sarımsak</li><li>• Tuz, fesleğen</li></ul>
Ø Harçlarını hazırlama	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peyniri ufalayınız. Maydanozu kıyıp peynirle harmanlayınız.</li></ul>
Ø Raviyole hazırlamak	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unu hamur yoğurma kabına alınız.</li><li>• Ortasını açıp yumurtaları ekleyiniz.</li><li>• Tuz ve 1-2 kaşık su ilave edip pürüzsüz kıvama gelene kadar yoğurunuz.</li><li>• Hamuru streç film veya folyoya sarıp 10 dakika kadar bekletiniz</li><li>• Domatesleri yıkayıp kurulayın ve concasse hazırlayınız.</li><li>• Sarımsakları soyup dilimleyiniz.</li><li>• Zeytinyağını bir tavaya alınız.</li><li>• Sarımsakları ilave edip soteleyiniz.</li><li>• Domates, tuz ve fesleğeni ekleyip</li></ul>

	<p>3-4 dakika karıştırarak pişiriniz</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zeminine un serpin. Hamuru merdane ile biraz açıp mantı hamuru kalınlığına gelene kadar da oklava ile açınız</li><li>• Harçtan birer tatlı kaşığı kadar alıp hamurun yarısına aralıklarla yerleştirin. Hamurun boş kalan yarısını malzemeli tarafın üzerine katlayınız</li><li>• Hamur kesici ile enine ve boyuna keserek 3' er cm.' lik kareler elde ediniz</li><li>• Bir tencerede bol suyu kaynatıp tuz ve az sıvıyağ ekleyiniz.</li><li>• Hamurları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayınız.</li><li>• Kevgire alıp servis tabaklarına paylaşırız. Domatesli sosu üzerlerine gezdirip sıcak olarak servis yapınız.</li></ul>
--	---

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

### Objektif Test (Çoktan Seçmeli Test)

1- Aşağıdaki ülkelerden hangisi makarnanın doğduğu ve yayıldığı ülkelerden değildir?

- A) İtalya      B) Türkiye      C) Japonya      D) Amerika

2- Aşağıdakilerden hangisi İtalya'ya özgü bir makarna çeşidi değildir?

- A) Ravioli      B) Kaneloni      C) Erişte      D) Lazanya

3- Aşağıdakilerden hangisi makarna hamurlarında bulunmaz?

- A) Maya      B) Yumurta      C) Yağ      D) Limon suyu

4- Aşağıdakilerden hangisi makarnanın en önemli garnitürüdür?

- A) Bolonez sos      B) Milanez sos      C) Napoliten sos      D) Permasan Peynir

## Uygulamalı Test

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

<b>Ad soyad</b> :		
<b>Sınıf</b> :		
<b>Modülün adı</b> :		
<b>Faaliyet Nu</b> :		
<b>Ürünün adı</b> :	<b>Tarih</b>	
<b>Amaç:</b>	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
<b>Kişisel Temizlik</b>		
Tırnaklarınızı kestiniz mi?		
Saç sakal vb. düzgün mü?		
Giysileriniz temiz ve tam mı?		
Aksesuarlarınızı çıkardınız mı? (saat, yüzük, bileklik vb.)		
<b>İşlem Basamakları</b>		
Uygun araçları seçtiniz mi?		
Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
Hamuru tarifteki gibi hazırlayıp, gerektiği kadar		
Üzerine ıslak bez koyarak dinlendirdiniz mi?		
Hamuru dört eşit parçaya böldünüz mü?		
Hamuru bıçak sırtı kalınlığında açtınız mı?		
İçi, eşit aralıklarla hamura dizdiniz mi?		
Hamurun diğer yarısını kapatarak gerektiği gibi bastırıp yapıştırdınız mı?		
Hamur keseceği ile 3x3 büyüklüğünde kestiniz mi?		
<b>Pişen Üründe Aranılan Özellikler</b>		
Hazırladığınız içli hamuru kaynar tuzlu suda 10dk haşladınız mı?		
Süzdürdünüz mü?		
Hamurlar açılmadan haşladınız mı?		
Sosunu döküp servis yaptınız mı?		

## Değerlendirme

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

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 1 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	A
4	B
5	D

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 2 CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	A
4	B
5	D

## ÖĞRENME FAALİYETİ- 3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	A
4	D

### Değerlendirme

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## KAYNAKLAR

- Ø **GÜR MEN Ülker, Yemek Pişirme ve Teknikleri Uygulaması 3**, M.E.B. Yayınları, İstanbul, 2000
- Ø **TÜR KAN Cemal, Mutfak Teknolojisi**
- Ø **USTA Necip, Fransız Mutfak Sanatı Sofra ve Servis Bilgileri**, Nadir Basım Evi, 1979
- Ø **Makarnalı Lezzetler Ansiklopedisi**
- Ø **RECİS RESTORAN**, Turizm İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti.
- Ø **Şefin Sofrası**, Sayı 16
- Ø **Şefin Sofrası**, Sayı 17
- Ø **Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği WEB Sitesi**
- Ø <http://www.obamakarna.com.tr/tariflerframeset.htm>