T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BAKLAVALAR

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. BAKLAVA HAMURU HAZIRLAMA 2
1.1. Türk Tatlı Kültüründe Baklavanın Yeri ve Önemi 2
1.2. Baklava Çeşitleri 3
1.2.1. Baklava Çeşitlerinin Özellikleri 4
1.3. Kullanılan Araçlar ve Özellikleri 6
1.4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri 2
1.5. BAKLAVA HAMURU HAZIRLAMADA İŞLEM BASAMAKLARI 2
1.6. Baklava Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar 3
UYGULAMA FAALİYETİ 4
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 6
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 10
2. OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE HAZIRLANAN baklavalar 10
2.1. Baklava Hamurunun Açılması ve Dikkat Edilecek Noktalar 10
2.2. Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Baklava Çeşitleri 13
2.2.1. Saray Burma (Sarığı Burma) 13
2.2.2. Bülbülyuvası 15
2.2.3. Fıstıklı Sarma (Dürüm) 17
2.3. Baklavada Kullanılan İç Gereçler 19
2.4. Oklavadan Çekme Tekniği ile Şekillendirmede Dikkat Edilecek Noktalar 21
2.5. Kullanılan Yağın Özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar 21
2.6. Baklava Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar 22
2.7. Baklava Şurubu Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar 22
2.8. Baklavanın Şuruplanmasında Dikkat Edilecek Noktalar 23
UYGULAMA FAALİYETİ 24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 27
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 29
3. TEPSİDE döşeyerek ve keserek hazırlanan baklavalar 29
3.1. Baklava Hamurunun Açılması ve Dikkat Edilecek Noktalar 29
3.2. Tepsiye Döşeyerek Keserek Hazırlanan Baklava Çeşitleri 31
3.2.1. Baklava 32
3.2.2. Saray Baklavası 34
3.2.3. Kuru Baklava 35
3.2.4. Ev Baklavası 38
3.2.5. Havuç Dilimi 38
3.2.6. Şöbiyet 40
3.2.7. Sütlünuriye 42
3.2.8. Diğerleri 44
3.3. Tepsiye Döşeyerek Keserek Hazırlanan Baklavaların Dilimleme Çeşitleri 45
3.4. Tepsiye Döşeyerek Keserek Hazırlanan Baklavaları Dilimlerken Dikkat Edilecek Noktalar 47
3.5. Baklavayı Süsleme Servise Hazırlama ve Saklama 48
DEĞERLER ETKİNLİĞİ 49

UYGULAMA FAALİYETLERİ 50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 54
MODÜL DEĞERLENDİRME 56
CEVAP ANAHTARLARI 58
KAYNAKÇA 59

AÇIKLAMALAR

ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL	**Pasta ve Tatlı Yapımı**
MODÜLÜN ADI	**Baklavalar**
MODÜLÜN SÜRESİ	40/21
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye baklava hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlayabileceksiniz 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlayabileceksiniz. 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam:** Mutfak pastacılık bölümü **Donanım**: Elek, çalışma tezgâhı, kâseler, kaşıklar, ölçü kapları, terazi, kastrol, baklava tepsileri, tencere, ocak, merdane oklava, kazıyıcı özel dilimleme bıçağı, kepçe
ÖLÇME VE DEĞRLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Türk mutfağının vazgeçilmez tatlarından biri olan baklavalar, Türk tatlı sanatının en önemli ögelerinden birini oluşturur. Dünyada önemli bir yer edinmeyi başarmış, ustalık isteyen baklava konusunun kavranması size büyük katkı sağlayacak, geleceğiniz için önemli bir adım olacaktır. Tek başına bir dal olmayı başarmış bu önemli tatlı türünü bilgi ve becerinizle birleştirdiğinizde kariyeriniz için büyük bir adım atmış olacaksınız.

Özel bir hamura sahip, şuruplu tatlıların en güzel örneği olan baklava ve çeşitlerini istenilen niteliklere uygun hazırlamayı öğrenirken aynı zamanda yufka ile yapılan tüm Türk mutfağı ürünlerinin hazırlanmasında beceri kazanacaksınız. Dolayısıyla da turizm sektörünün en önemli gelir kaynaklarından olan mutfakta yerinizi alarak hem ülkemiz mutfağının baş tacı tatlısı olan baklavayı dünyaya tanıtacak, hem de ülke ekonomisine katkıda bulunacaksınız.

Öğrenme materyali üzerinde çalışırken, dikkatli ve özenli çalışmanız size başarıyı getirecektir. Bu öğrenme materyali ile bilgi ve becerinizi geliştirerek baklava hamuru ile yapılan bütün ürünleri istenilen nitelikte hazırlamayı başaracak ve yeni ürünler elde edeceksiniz. Sonuçta, otellerin pastane mutfaklarında, çevrede yaygın bir şekilde yer alan pastane işletmelerinde iş bulma olanağına sahip olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre baklava hamurunu hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurunun malzemelerini ve yapılış şekillerini araştırınız.
- İnternet'ten baklava hamuru hazırlama çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan baklava hamuru yapım yöntemlerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri öğretmeninizle ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. BAKLAVA HAMURU HAZIRLAMA

1.1. Türk Tatlı Kültüründe Baklavanın Yeri ve Önemi

Baklavanın tarihi Asurlara kadar uzanır ancak bu tatlı, iki hamur arasına kuru meyvelerin serpiştirilip fırında pişirilmesiyle yapılıyordu. Bu baklava dünyanın çeşitli ulusları tarafından çok sevilmiş ve değişik şekillerde yapılmıştır. Başka bir kaynakta; baklavayı ilk yapanların Süryani oldukları bilgisi verilmektedir. Ancak Süryanilerin bunu Türklerden mi öğrendikleri yoksa kendilerine ait bir yemek mi olduğu belli değildir. Birçok tarihçiye göre göre iki yufka arasına malzeme konup ateşte kızartılan yemekler (börekler) Türk yemekleridir. Baklava da bu tanıma uymaktadır.

Halk arasında çok sevilen baklava Osmanlı sarayında da bayram, düğün ve özel kutlama sofralarında mutlaka yer almıştır. Hatta baklava yapımı o kadar ciddiye alınmış ki 17. yüzyıl sonlarında sarayda baklava alayı oluşturulmuştur. Sarayda baklavanın önemi, konaklardaki gibi sadece zenginlik ve ince zevk alameti sayılmasından değil, aynı zamanda devlet törelerine girmiş olmasındandı. 17. yüzyılın sonlarında veya 18. yüzyılın başlarında ortaya çıkmış olan baklava alayı geleneği, bunun en belirgin örneğidir. Ramazan ayının ortasında, padişahın askere iltifatı olarak saraydan yeniçeri ocağına baklava giderdi. Her on askere bir sini baklava hazırlanır ve saray mutfağı önünde dizilirdi. Silahtar ağa, bir numaralı yeniçeri olan padişah adına ilk siniyi teslim aldıktan sonra diğer sinilerin her birini ikişer asker nizami olarak yüklenirdi. Her bölüğün amirleri önde, baklava sinilerini taşıyanlar arkada, açılan kapılardan dışarı çıkarak kışlalara doğru yürüyüşe geçerlerdi.

Baklavanın kayıtlara geçtiği ilk tarih 1473'tür. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde bu tatlının beş altı çeşidine rastlanmaktadır. Türk tatlı kültüründe baklavanın özel bir yeri vardır ve halen de bu yerini korumaktadır. Topkapı Sarayı'nda bir dönem tüm tatlılar helva diye isimlendirilmiş, saraya baklavacıların girmesiyle diğer tatlılar da kimlik kazanmıştır. Baklavayı Osmanlı saltanatının bir sembolü haline getiren bu gelenek, yeniçeri ocağı ile birlikte tarihe karıştı. En son baklava alayı, yeniçeri ocağının kaldırılmasından yaklaşık iki ay önce, hicrî 15 Ramazan 1241 (milâdî 21 Nisan 1826) tarihinde yapılmıştı.

Günümüzde baklavalar, Türk mutfağında önemini korumakta ve günümüz koşullarında daha çok çeşitlenmektedir. Zahmetli ve maharet gerektiren bir tatlı olması sebebiyle ehil ellerden çıkan baklava makbuldür.



Fotoğraf 1.1: Baklava

1.2. Baklava Çeşitleri

Kendine has içerik ve üretim yöntemi ile Türk baklavasının tarifi TSE standardında şöyle yer almaktadır:

"Sert buğday unu veya özel amaçlı un, yumurta, tuz ve su karışımından elde edilen sert hamura; sert buğdaydan elde edilen buğday nişastası serpilerek hamurun tekniğine uygun olarak açılması; içine ve/veya arasına kaymak, tereyağı veya tereyağının eritilerek saf hale getirilmiş sadeyağı, çeşnisine göre Antep fıstığı içi, ceviz içi veya bölgesine göre fındık içi veya badem içinin eklenmesinden sonra; mevzuatlarda katılmasına izin verilen katkı maddelerinin bir veya birkaçının katılarak veya katılmadan çeşidine göre dilimlendikten sonra uygun sıcaklık ve sürede pişirilip toz şekerinin su ile kaynatılmasıyla (limon suyu veya limon tuzu eklenmiş) elde edilen şerbet ilave edilmiş mamul."

Türk mutfağında baklavalar; oklavadan çekme ve tepsiye döşeyerek, keserek olmak üzere iki teknikte hazırlanır.

Baklava tatlısının hepsi yufka esaslıdır. Yufka ne kadar ince açılırsa baklava, damağa o kadar hoş gelir. Baklava ve benzeri yufka esaslı tatlıların yapımında en önemli husus, hamurun hazırlanması ve açılmasıdır. Baklavanın pek çok çeşidi mevcuttur.

1.2.1. Baklava Çeşitlerinin Özellikleri

- **Sade baklava**: İçeriği toz şeker, içme suyu, buğday unu, sade yağ, strelize süt, buğday nişastası, yumurta, irmik ve sofra tuzundan oluşur.
  Arasına irmik kaymağı sürülür. Kaymağın üstüne bol erimiş tereyağı dökülür. Bütün sütlü ürünlerde olduğu gibi kısa sürede tüketilmesi tavsiye edilir.
- **Cevizli baklava**: Ortalama 40 kat yufka kullanılarak hazırlanır, arasına ceviz konur.
- **Cevizli ev baklavası**: Nişasta yerine unla açılır. Döşeme esnasında, aralara kat kat ceviz atılarak hazırlanır.
- **Cevizli saray baklavası**: 30 kat yufkadan açılır. Hamur oranı, diğer baklavalara göre daha azdır. İçine, iri kıyılmış bol ceviz içi konulur. 170 derecede 45 dakika pişirilir. 110 derece civarında kaynatılan şerbet ilave edilir.
- **Çikolatalı baklava**: Hamuru, bol miktarda kakao oranı olan unla yoğurulur. Açıldıktan sonra arasına fındık piralin sürülür.
- **Fındıklı baklava:** 40 kat yufkadan açılır. İçine iri kıyılmış fındık içi konulur. 170 derecede 45 dakika pişirilir. 110 derece civarında kaynatılan şerbet ilave edilir.
- **Fıstıklı baklava**: Ortalama 40 kat yufka kullanılarak hazırlanır. Boz fıstık diye bilinen yeşil fıstık kullanılır. 160 derece fırında 45 dakika pişirilir. 110 derece civarında kaynatılan şerbet eklenir.
- **Fıstıklı kuru baklava:** Fıstıklı baklavadan farklı olarak daha koyu şerbet (briks) kıvamına ve daha az şerbet oranına sahiptir. İçerisindeki fıstık oranı normal klasik fıstıklı baklavadan daha fazladır.
- **Hekimbaşı baklavası**: 40 kat yufkadan açılır. İçine ceviz içi, zencefil, tarçın, havlucan, damla sakızı, çörekotu, keçiboynuzu tohumu gibi özel baharat karışımı konulur. 170 derecede 45 dakika pişirilir. 110 derece civarında kaynatılan şerbet ilave edilir.
- **Hurmalı cevizli**: Ortalama 40 kat yufka kullanılarak hazırlanır. İran'da özel olarak hazırlanan hurma şırası ile tatlandırılmıştır. Rafine şeker kullanmak istemeyen müşteriler için uygundur.
- **Kestaneli baklava**: Yufkaların içine bütün halde kestane şekeri konularak yapılır. Yuvarlanarak şekil verildikten sonra tepsiye dizilerek hazırlanır.
- **Cevizli kuru baklava:** Cevizli baklavadan farklı olarak daha koyu şerbet kıvamına (briks) ve daha az şerbet oranına sahiptir. İçerisindeki ceviz oranı, klasik cevizli baklavadan biraz daha fazladır. Toz şeker, içme suyu, buğday unu, sade yağ, ceviz, buğday nişastası, yumurta, sofra tuzu 40 kat yufkadan oluşur. Şerbetinin %30'u süttür. Harç olarak bol miktarda ceviz kullanılır.
- **Yuvarlak tepsi havuç dilim:** 30 kat yufkadan yapılır. Yuvarlak tepside hazırlanır. İçerisinde iri kıyılmış bol fıstık bulunur. Dilimleniş şeklinden dolayı, havuç dilimi adını almıştır.

- **Cevizli gelin bohçası:** 6 kat yufkadan açılır. Her kat arasına çekilmiş ceviz içi serpilir. 7x7 cm olarak kesildikten sonra arasına bol iri ceviz ile karıştırılmış irmik ve sütten yapılan irmik kaymağı konulur, bohça şekli verilir. Süt kullanıldığı için kısa sürede tüketilmelidir. İçinde, toz şeker, içme suyu, buğday unu, sade yağ, sterilize süt, Antep fıstık içi, buğday nişastası, irmik, yumurta, sofra tuzu bulunur.
- **Fıstıklı gelin bohçası**: 6 kat yufka ile açılır. Her kat arasına fıstık serpilir. Daha sonra 7x7 cm şeklinde kesilir ve arasına, iri fıstıkla karıştırılmış irmik kaymağı konur, bohça şekli verilir. Günlük tüketilmelidir.
- **Bademli saray sarma:** 3 kat yufkaya çekilmiş badem içi serpilir. Yufka, yuvarlanarak şekil verilir ve kesilir. Tepsiye dizilip yağlandıktan sonra fırına verilir.
- **Cevizli saray sarma:** 3 kat yufkaya ceviz serpilerek yapılır. Yufka, yuvarlanarak şekil verilir ve kesilir. İçinde bol miktarda ceviz vardır ve üstü toz fıstık ile süslenir. İçinde toz şeker, içme suyu, buğday unu, sadeyağ, ceviz içi, buğday nişastası, yumurta, sofra tuzu bulunur.
- **Fıstıklı saray sarması:** 3 kat yufkanın arasına fıstık atılır. İnce oklava ile sarılıp kesildikten sonra yuvarlak şekil verilerek hazırlanır. İçinde bol miktarda fıstık bulunur.
- **Bademli dolama** 12 kat yufkadan açılır. Dürüm şeklinde sarılır. Harcında çekilmiş bademiçi bulunur. Diğer baklavalara göre yufka sayısı daha az olduğundan, pişirme süresi de diğer baklavalara göre daha azdır.170 derecede pişirilir.
- **Bülbülyuvası:** İnce ve parçasız açılmış hamur, 15x15 cm kareler halinde kesilir. Bu hamurlar kısa, özel ve ince yüzlük oklavasıyla tek tek bükülüp rulo haline getirilir. Tepsiye dizildikten sonra bol tereyağı dökülür. 170 derecede pişirilir. Fırından çıkınca yağı süzülür. Şekeri biraz gevşek (derecesi biraz daha düşük) eklenir. Çok hafif bir tatlıdır. Soğutulduktan sonra üzeri bol elenmiş fıstıkla süslenir.
- **Cevizli burma:** Bir kat yufkanın arasına ceviz eklenerek hazırlanır, ince oklava ile sarılır. Kesildikten sonra yuvarlak şekil verilir. İçinde bol miktarda ceviz vardır ve üzeri tek tek yarım cevizle süslenir.
- **Cevizli dilberdudağı**: Özel bir kalıpla şekillendirilerek hazırlanır. Harcında çekilmiş ceviz içi kullanılır.
- **Cevizli kuşgözü**: 3 kat yufkanın arasına fıstık atılıp ince oklava ile sarılarak kesildikten sonra yuvarlak şekil verilerek hazırlanır. Üzerine irmik ve sütten elde edilen irmik kaymağı sıkılır ve fıstık büyüklüğünde kırılan cevizler batırılır. Yağı verildikten sonra 160 derecede pişirilir.
- **Cevizli sarığı burma:** İnce bir oklava yardımıyla 1 kat yufkanın içine, çekilmiş ceviz serpilerek bükülür. İstenilen ölçüde dilimlenir.
- **Cevizli şöbiyet:** 13 kat yufkadan açılır. İçinde irmik ve sütten oluşan irmik kaymağı ve bol miktarda çekilmiş ceviz bulunmaktadır. Klasik baklavaların fırında kalma süresinden daha az sürede hazır olur. 170 derecede 40 dakika pişirilir.
- **Fıstıklı kuşgözü:** 3 kat yufkanın arasına fıstık atılır. İnce oklava ile sarılarak kesildikten sonra yuvarlak şekil verilerek hazırlanır. Üzerine irmik ve sütten elde

edilen irmik kaymağı her birine tek tek nohut büyüklüğünde sıkılır ve birer tane fıstık batırılır. Yağı verildikten sonra 160 derecede pişirilir.

- **Sarıburma fıstıklı:** İnce bir oklava yardımıyla 1 kat yufkanın içine, fıstık serpilerek bükülür. İstenilen ölçüde dilimlenir. İçinde toz şeker, içme suyu, buğday unu, sadeyağ, antep fıstık içi, buğday nişastası, yumurta, sofra tuzu bulunur.

1.3. Kullanılan Araçlar ve Özellikleri

- **Çalışma tezgâhı:** Mutlaka iyi kaliteli mermerden ve pürüzsüz olması gerekir.



Fotoğraf 1.2: Mermer tezgâh

- **Merdane:** Hamur bezelerini oklava ile açılacak hale gelene kadar açmak amacıyla kullanılır.



Fotoğraf 1.3: Merdane

- **Oklava:** Merdane ile açılmış olan hamurları incecik yufka haline getirmeye yarayan bir araçtır. Uzunluğu yaklaşık bir metre, çapı yaklaşık 2-3 santimetre olmalıdır.



Fotoğraf 1.4: Oklava

- **Baklava oklavası:** Hamur açmak için değil, hazırlanan yufkalara iç gereci koyup şekil vermek için kullanılır.



Fotoğraf 1.5: Baklava oklavası

- **Baklava tepsisi:** Tabanı çok ince olmayan tepsiler tercih edilir. Yapılacak baklavaların çeşidine göre yuvarlak, kare ve dikdörtgen biçiminde olmak üzere tepsiler kullanılır.



Fotoğraf 1.6: Baklava tepsisi

- **Hamur kesici:** Yoğrulup rulo haline getirilen baklava hamurunu bezelere kesmeye yarar.



Fotoğraf 1.7: Hamur kesici

- **Kazıyıcı:** Çalışma tezgâhı üstündeki yapışmış olan hamurları kazımaya yarar.



Fotoğraf 1.8: Kazıyıcı

- **Elek:** Kullanılacak unu ve nişastayı elemek amacıyla kullanılır. İnce delikli olanlar tercih edilir.



Fotoğraf 1.9: Özel dilimleme bıçağı

- Bunların dışında malzemeleri ölçmek için ölçü kabı ve tartı, tepside hazırlanan baklavayı kesmek için paslanmaz çelikten bıçak veya özel dilimleme bıçağı, şurubu hazırlamak için paslanmaz çelikten tencere veya kazan, pişen tatlının üzerine şurubu dökmek için kastrol veya kepçe kullanılmaktadır.

1.4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

- **Un:** Baklava yapımı için kullanılacak unun ekstra cins, özlü, kaliteli ve en az iki ay dinlendirilmiş sert buğday unu olması gerekmektedir. Ayrıca kullanılacak unun 64-66 randımanlı olmasına dikkat edilmelidir.
- **Nişasta:** Yufkaları açma esnasında kullanılan nişastanın rutubetsiz ve buğday nişastası olmasına özen gösterilmelidir.
- **Şeker:** İnce taneli (çabuk erimesi için), katkısız, parlak beyaz renkte olanları tercih edilmelidir.
- **İç gereçler: C**eviz, Antep fıstığı, fındık, kaymak gibi ürünlerdir. Kullanılan iç gereçler bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır.
- **Yağ:** Kullanılan yağ, baklavanın kokusuna ve lezzetine önemli ölçüde etki etmektedir. Yağın özelliği ve kullanılmasında dikkat edilecek noktalar bölümünde ayrıntılı olarak verilmiştir.

1.5. BAKLAVA HAMURU HAZIRLAMADA İŞLEM BASAMAKLARI

Ölçüler 40 cm çapında yuvarlak tepsi veya 35x45 cm dikdörtgen tepsiye göredir. Bu da yaklaşık 20-25 kişilik demektir.

- **Hamuru için**
  - 800 g ekstra buğday unu
  - 300 g su
  - 15 g tuz
  - 3 adet yumurta
- **Hamuru açmak için**
  - 400 g buğday nişastası
- **Hamurun hazırlanması ve dinlendirilmesi**
  - Un elenir. Unun ortası havuz gibi açılır. İçine 300 g su, 3 yumurta ve tuz konularak ortadan başlanıp içten dışa doğru karıştırılarak yoğrulur.
  - Hamur sert gelirse biraz daha su katılarak yumuşatılabilir fakat sert hamur iyi sonuç verir ve baklava daha gevrek ve lezzetli olur. Yoğurma sırasında arada bir el ıslatılarak hamurun kurumaması sağlanır.
  - El içi ile hamur bir ileri bir geri bastırılarak yayılır, yaklaşık 50-60 cm'lik bir oval oluşturulur. Hamur, iki ucundan içe doğru katlanır. Üzeri nemli bir bez ile kapatılıp 15-20 dakika kadar dinlendirilir.
  - Dinlendirilen hamur, iki elin avuç içleri ile sürekli uzunlamasına, bastırılarak yoğrulur. Tekrar aynı şekilde katlanır, nemli bez altında 15 dakika kadar daha dinlenmeye bırakılır.
  - İki kez daha bu işlem tekrarlandıktan sonra hamur yuvarlanarak düzgün, ince uzun bir silindir haline getirilir. Bıçak ile ikişer parmak boyunda 10-12 eşit parça halinde kesilir. Yaklaşık 70-75 g olan hamurun kesilen

tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.

- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Dinlendirilen hamur, çok daha kolay açılır.
- Bu hamurda kullanılacak şerbet ölçüsü 1200 g toz şeker, 800 g su, yarım limondur.

1.6. Baklava Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Sert buğday unu kullanılmalıdır.
- Özdeşleştirilerek yapılan hamurdur; gözeneksiz olmalı, iyi yoğrulmalıdır.
- Dinlendirme işlemi iyi yapılmalıdır.



Fotoğraf 1.10: Hamurun yoğrulması ve bezelere ayrılması

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak baklava hamuru hazırlayınız.

Gereçler (20-25 kişilik)

- **Hamuru için**
  - 800 g ekstra buğday unu
  - 300 g su
  - 15 g tuz
  - 3 adet yumurta

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	➢ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalısınız. ➢ Hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Güvenlik tedbirlerini almalısınız. ➢ Zaman ve enerjiyi doğru kullanmalısınız. ➢ İş önlüğü, bone giymelisiniz. ➢ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizlemelisiniz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Oklava, merdane, baklava oklavası, kazıyıcı, ıspatula, bıçak kaseler, tepsi, ölçü kapları, terazi, elek vb. araçları tezgâha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız.
➢ . Gereçleri hazırlayınız.	➢ Baklava hamuru hazırlamada uygun özellikte malzeme (unun kalitesi) seçmelisiniz. ➢ Malzemeleri tarife uygun olarak dikkatle ölçmelisiniz.
➢ Hamuru hazırlayınız.	➢ Unu elemeyi unutmayınız. ➢ Unu hamur tahtasına veya mermere eleyip ortasına tuz, yumurta ve suyu koymalısınız. ➢ Homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğurmalısınız. Hamur sert olursa ellerinizi ıslatarak yoğurmaya devam etmelisiniz. ➢ Hamura konan suyun soğuk olmasına dikkat etmelisiniz. ➢ Yoğurma işlemini avuç içinizle yapmalısınız.
➢ Hamuru dinlendiriniz.	➢ Dinlendirme sürelerini en az 15-20 dakika olarak hesaplamalısınız.

	➢ Hamuru tekrar yoğurup dinlendirdikten sonra 70-75 cm uzunlukta rulo haline getirmelisiniz. Hamuru iki ucundan içeri doğru katlamalısınız.15 dakika dinlendirmelisiniz. Bu işlemi iki kez tekrarlamalısınız. ➢ Hamuru 70-75 gramlık 10-12 eşit parçaya bölmelisiniz. Kesik tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltmelisiniz. Üzerlerine nişasta ekip tekrar dinlendirmeye bırakmalısınız. Tekrar 15-20 dakika dinlendirmelisiniz. ➢ Hamuru veya hamurları nemli bir bez altında dinlendirmeniz gerektiğini unutmayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Osmanlı döneminde ramazan ayında padişahın askerlere baklava göndermesine verilen isim aşağıdakilerden hangisidir?
A) Baklava şöleni
B) Alay
C) Baklava töreni
D) Baklava hayırı
E) Baklava alayı

2. Aşağıdakilerden hangisi sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile yapılan tatlılar grubundadır?
A) Baklava
B) Havuç dilimi
C) Fıstıklı sarma
D) Saray baklavası
E) Kuru baklava

3. Baklava çeşitlerinin esası aşağıdakilerden hangisidir?
A) Yufka
B) Şerbet
C) Göz nuru
D) Kesim şekli
E) Kuru yemiş kullanımı

4. Baklava yapımında kullanılan tezgâhın özelliği aşağıdakilerden hangisidir?
A) Metal tezgâh
B) Mermer tezgâh
C) Çelik tezgâh
D) Ahşap tezgâh
E) Fayans tezgâh

5. Baklava yapımında kullanılan unun cinsi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Karışık tahıl unları
B) %100 randımanlı un
C) Tam buğday unu
D) Sert buğday unu
E) Kepekli un

6. Baklava oklavasının kullanım amacı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Hamuru kolay açmak için
B) Yufkayı inceltmek için
C) Bezeleri büyütmek için
D) Nişastanın kolay dağılımı için
E) İç gereç koyup şekil vermek için

7. Baklava için hazırlanan bezeler en az kaç dakika dinlendirilir?
A) 15-20 dakika
B) 60 dakika
C) 1 gün
D) 10 dakika
E) 5 dakika

8. Baklava hamurundan hazırlanan bezeler ortalama kaç g olmalıdır?
A) Yumurta büyüklüğünde
B) 70-75 g
C) Göz kararı
D) 100-150 g
E) 25-30 g

9. Baklava hamurunun iyi dinlendirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Yufkanın rahat açılması için
B) Yufkanın rahat kesilmesi veya şekil verilmesi için
C) Tatlının lezzetli olması için
D) Tatlının şurubunu iyi çekmesi için
E) Şerbeti dökünce parlaması için

DEĞERLENDİRME

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

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak baklava hamuru hazırlayınız.

Gereçler (20-25 kişilik)

- **Hamuru için**
  - 800 g ekstra buğday unu
  - 300 g su
  - 15 g tuz
  - 3 adet yumurta

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
1.İş güvenliği ve sağlığı kurallarına uygun kıyafetinizi (gömlek, kep, 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?		
5. Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
6. Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
7. Reçetede belirtilen unu eleyip ölçülü su, yumurta ve tuzu eklediniz mi?		
8. İçten dışa doğru karıştırarak hamuru yoğurdunuz mu?		
9. Uygun yeterlilikte dinlendirme yaptınız mı?		
10. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
11. Gerekli güvenlik tedbirlerini aldınız mı?		
12. Zaman ve enerjiyi doğru kullandınız 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, lezzet ve görünüşte oklavadan çekme tekniği ile baklava hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurundan, oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- İnternet'te baklava hamurundan, oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan baklava hamurundan, oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri sınıfta öğretmeninizle ve arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE HAZIRLANAN BAKLAVALAR

2.1. Baklava Hamurunun Açılması ve Dikkat Edilecek Noktalar

- Hamur hazırlanır.
- Kesik kısımları alt ve üste getirilerek hamur parçaları nişastalanır, tezgâhtan kaldırılmadan avuç içi ile bastırılıp bolca nişasta serpilir.
- Hamurlar ikişer ikişer üst üste konulup avuç içi ile bastırılır, alttaki hamur üste çıkarılıp tekrar bastırılır.
- Hamurların kenarlarındaki nişastalar fırça ile temizlenip üzerilerine nemli bir bez kapatılır. 20 dakika kadar daha dinlendirilir.
- Dinlendirilen hamurlar, merdane ile teker teker, sürekli kenarlara bastırılarak 20 cm çapında açılır. Açılan hamurlar, üzerine nişasta serpilip 8-10'ar istiflenir. Kenarlarındaki nişastalar fırça ile alınıp hamurların üzerine yine nemli bir bez örtülür. Hamurlar bu kez 45 dakika kadar dinlendirilir.
- Dinlenen hamurların her biri tezgâhın üzerine alınıp nişasta serpildikten sonra avuç içi ile kenarlarına bastırılarak yassılaştırılır. Daha sonra merdane ile yine kenarlara bastırılarak 60 cm çapında açılır.

- Hazırlanan yufkalar teker teker oklavaya sarılır. Bu ilk sarma sırasında yufkaların arasına bolca nişasta serpilir.
- Oklava iki kenarından çok sıkı tutulup kuvvetlice ileri-geri silindir gibi yuvarlanır.
- Yufkalar tezgâhın üstüne teker teker serilir, bu arada yufkaların üzerine püskürtürcesine nişasta serpilir.
- Yufkaların hepsi birden oklavaya sarılır, yine oklava kuvvetle ileri-geri yuvarlanıp yufkalar büyütülmeye çalışılır.
- Yufkaların hepsi birden oklavaya sarılıp yuvarlanır ve aralarına püskürtürcesine nişasta serpilip teker teker tezgâha serme işlemi iki kez daha tekrarlanır. Her sarışta en alttaki üç yufka en üste getirilerek yufkaların hepsinin aynı incelikte olması sağlanır.
- Yaklaşık 80-90 cm çapında kağıt inceliğinde yufkalar elde edilebilirse, damağa hoş gelecek bir baklava için en önemli malzeme hazırlanmış olur.
- Hamurun iyi dinlendirilmiş olması gerekir. İyi dinlendirilmiş hamur esnek olur ve rahat açılır.
- Hamur bezelere kesilirken bezelerin gramajları aynı olmalıdır.
- Hamur bezeleri önce merdane ile tabak büyüklüğüne gelinceye kadar açılmalı, sonra oklava ile açılmalıdır.
- Yufkalar tek tek, ya da 6,8,10'lu gruplar halinde açılabilir. Açılırken nişasta kullanılmalıdır.
- Nişasta miktarı iyi ayarlanmalıdır. Fazla nişasta, rüzgar, ağır hareket, hamuru kurutur ve yırtar. Nişasta az olursa yufkalar birbirine yapışır.
- Yufkalar açılırken yufkaların yırtılmamasına özen gösterilmelidir.
- İncelik, yufkanın her yerinde aynı olmalıdır.
- Nişasta, baklava yufkasının üzerine savrularak atılmalıdır, yufka üzerinde öbek halinde nişasta bulunmamalıdır.



Fotoğraf 2.1:Tabak büyüklüğünde açılmış hamur



Fotoğraf 2.2: Baklava yufkasının açılması



Fotoğraf 2.3: Baklava yufkasının sarılması



Fotoğraf 2.4: Baklava yufkasının sarılması

2.2. Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Baklava Çeşitleri

Bu yöntemle hazırlanan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır, yufkalar açılır. Sonra yapılacak tatlının çeşidine göre uygun ölçülerde kesilir, içine harç konularak baklava oklavasına sarılır. Oklavanın her iki ucundan tutularak içinde harç olan yufka büzdürülür ve oklavadan çekilerek tepsiye yerleştirilir sonra istenilen şekil verilir. Bu yöntemle saray burma(sarığı burma),bülbül yuvası, fıstıklı sarma (dürüm) gibi çeşitler hazırlanır.

2.2.1. Saray Burma (Sarığı Burma)

Gereçler (10 kişilik)

Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.

- **Hamuru için**
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - ½ yemek kaşığı tuz

- 100-125 g soğuk su

➢ **Şurubu için**

- 800 g şeker
- 500 g su
- 2 yemek kaşığı limon suyu

İç harcı için

- 250 g çekilmiş antep fıstığı, ceviz

➢ **Hamuru açmak için**

- 250 g nişasta
- Eritip üzerine dökmek için 400 g tereyağı



Fotoğraf 2.10: Saray burma

➢ **Hamurun Hazırlanması**

(Özleştirilerek Açılan Hamurlar materyalini inceleyiniz.)

- Un elenir, ortası açılır. Tuz, yumurtalar, suyun ¾'ü eklenerek tamamen karıştırılır (Hamur sert olursa kalan su ilave edilir). Sonra hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 g'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

    - **1. yöntem (ev tipi):** Hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
    - **2. yöntem (işletme tipi):** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

- **İç gerecin hazırlanması**

Ceviz, badem veya Antep fıstığı robottan geçirilerek kullanıma hazır hale getirilir.

- **Şurubun hazırlanması**

800 g şeker, 500 g su ile 30-35 dakika kısık ateşte kaynatılır, içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılır ve hazır hale getirilir.

- **Tatlının hazırlanması**

Açılmış olan yufka mermerin üzerine serilir. Yufkanın 4 ucu bohça katlar gibi yufkanın üzerine katlanır. Baklava oklavası, katlanmış yufkanın bir ucuna uzunlamasına yerleştirilir. Yufkanın ucu, oklavanın üzerine 3-4 cm taşacak şekilde kapatılır. Yufka ile kapalı oklavanın tam önüne boydan boya fıstıklı harç bolca ekilerek oklavayla beraber sıkıştırılmadan sarılır ve hamur iki ucundan sıkılıp ortaya doğru itilerek büzülür. Yuvarlak tırtık olmuş yufka, boydan boya oklavadan çekilir. Sonra büzülmüş hamurlar, 10 cm uzunluğunda kesilip tepsiye yerleştirilir. Üzerlerine eritilmiş (30-35 °C) tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Sonra sıcak fırına sürülür. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır. Önceden hazırlanmış olan sıcak şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca üzerine, kullanılan iç harcına göre ceviz, yeşil fıstık vb. ekilerek servise sunulur.

2.2.2. Bülbülyuvası

Gereçler (10 kişilik)
Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.

- **Hamuru için**
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - ½ yemek kaşığı tuz
  - 100-125 g soğuk su

- **Şurubu için**
  - 800 g şeker
  - 700 g su
  - 2 yemek kaşığı limon suyu

- **Üstüne dökmek için**

150 g yeşil fıstık, çekilmiş ceviz vs.

- **Hamuru açmak için**
  - 250 g nişasta

➢ **Eritip üzerine dökmek için**

- 400 g tereyağı



Fotoğraf 2.11: Bülbülyuvası

➢ **Hamurun hazırlanması**

- Un elenir, ortası açılır. Açılan yere tuz, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak hepsi tamamen karıştırılır. Bu sıvılar, unla harmanlanarak yoğrulur.
- Sonra hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 g'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
  - **1. yöntem (ev tipi):** Hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
  - **2. yöntem (işletme tipi):** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

➢ **Üst gerecin hazırlanması**

- Ceviz, badem veya Antep fıstığı robottan geçirilerek kullanıma hazır hale getirilir.

➢ **Şurubun hazırlanması**

- 800 g şeker, 700 g su ile 30-35 dakika kısık ateşte kaynatılır, içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılır ve hazır hale getirilir.

➢ **Tatlının hazırlanması**

- Açılan yufkalar 20x30 cm ebadında kesilir. Oklavanın kenarına kapanmış hamur sıkılmadan yufka oklavayla beraber sarılır.
- Yufka her iki ucundan sıkılarak büzülür ve mermerin üzerine oklavadan çıkarılarak dizilir. Yufkanın 2 ucu birleştirilir.
- Bütün yufkalara aynı işlem uygulanır. Hazırlanan bütün yufkalar sıkıca tepsiye dizilir. Üzerine sıcak (30-35 °C) tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Sonra sıcak fırına sürülür. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır. Önceden hazırlanmış sıcak şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca üzerine yeşil fıstık veya ceviziçi, badem konarak servise sunulur.

2.2.3. Fıstıklı Sarma (Dürüm)

Gereçler (10 kişilik)
Ölçüler, yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.

➢ **Hamuru için**

- 500 g un
- 2 adet yumurta
- ½ yemek kaşığı tuz
- 100-125 g ılık su

➢ **Şurubu için**

- 800 g şeker
- 500 g su
- 2 yemek kaşığı limon suyu

➢ **İç harcı için**

- 750 g çekilmiş Antep fıstığı,

➢ **Hamuru açmak için**

- 250 g nişasta

➢ **Eritip üzerine dökmek için**

- 400 g tereyağı



Fotoğraf 2.12: Fıstıklı sarma (dürüm)

- **Hamurun hazırlanması**
  - Un elenir, ortası açılır. Açılan yere tuz, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak hepsi tamamen karıştırılır. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
  - Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
  - 50-60 gr'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Hamurun kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
  - Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
    - **1. yöntem:** Hamurlar, teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
    - **2. yöntem:** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzeri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

- **İç gerecin hazırlanması**

Antep fıstığı robottan çekilip hazırlanır.

- **Şurubun hazırlanması**

800 g şeker, 400 g su ile kaynatılır, içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılır ve hazır hale getirilir, soğumaya bırakılır.

- **Dürümlerin hazırlanması**
  - Açılan yufkalar 20x30 cm'lik dikdörtgenler halinde kesilir. Üst üste dizilen yufkaların arasına bol miktarda fıstıklı harç ekilir. Yufkalar oklavaya sarılır. Hamur oklavanın iki tarafından sıkıştırılarak büzülür. Tepsi içine, sıyrılarak yerleştirilir.
  - Daha sonra tepsi içindeki dürümler 3 cm'lik dilimlere ayrılır. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı (30-35 °C) dökülerek 10 dakika bekletilir. Tepsinin üzerine yağlı kâğıt örtülür. Önceden 170-180 °C'de ısıtılmış fırında pişirilir. Üzerine sıcak şurup gezdirilir. Soğuyunca servise sunulur.

2.3. Baklavada Kullanılan İç Gereçler

Baklava ve baklava hamurundan yapılan tatlılarda kullanılan iç gereçler çeşitlidir. Bunlar; ceviz içi, Antep fıstığı, kaymak, hurma, badem, fındık, Hindistan cevizi ve meyvelerdir.

Kuru yemişler kabukları soyulmuş ve ince çekilmiş olarak kullanılır. Farklı bölgelerde farklı iç gereçler de kullanılmaktadır (Fethiye yöresinde yapılan susamlı baklava gibi).

Baklavacılıkta kullanılan cevizin ve fıstığın çeşitleri vardır. Ceviz; kelebek ceviz, siyah ceviz ve kırık ceviz olarak kalite kalitedir. Bunların içinden en kalitelisi kelebek cevizdir. Fıstık ise baklavacılıkta kırmızı fıstık, boz fıstık, yeşil fıstık ve özel fıstık olarak sınıflandırılır.

Meyveli iç gereçlerde ise kullanılacak meyvelerin sularının iyi sıkılması gerekir. Bunun nedeni yufkaların birbirine yapışmasını önlemektir. Eğer meyveli harçlar sulu kalırsa hem yufkalar iyi pişmez hem de şurubunu verince yufka lapa gibi olur. Ürünün şekillendirilmesi ise şekillendirmede dikkat edilecek noktalar bölümünde verilmiştir.

Kaymak dendiği zaman akla, süt kaymağı gelmemelidir. Burada kastedilen kaymak, irmik ve sütün karıştırılarak pişirilmesinden elde edilen bir iç gereçtir. Baklavacılıkta buna kaymak denir. Standart kaymak ölçüsü, 1 litre kaynar süt ve 120 g irmikle karıştırılıp pişirilendir.

Değişik içlerle zenginleştirilen baklavaya son yıllarda çikolatalısı da eklenmiştir. Hurma kullanılırken çekirdekleri çıkartılır ve blendırdan geçirildikten sonra kullanılır.



Fotoğraf 2.5: İç gereçlerden ceviz ve fıstık



Fotoğraf 2.6: İç gereçlerden fındık ve hurma



Fotoğraf 2.7: Çikolatalı baklava

Diğerler iç çeşitleri

Bunlar yörelere göre farklılıklar göstermekle birlikte çok fazla kullanılmayan iç gereçlerdir (portakal, elma, kiraz, ananas, susam, tatlı kabak ve benzerleriyle hazırlanan iç gereçler gibi). Meyveli iç gereçlerde çiğ meyveler kullanılabildiği gibi bu meyvelerin kuru şekerlemeleri de kullanılabilir. Çiğ meyveler kullanılırken rendelenip suları sıkılır, pudra şekeri ile karıştırılır. Kuru meyve şekerlemeleri kullanılırken haşlanarak yumuşatılır. Bir miktar pudra şekeri konularak püre haline getirildikten sonra iç gereç olarak kullanılır. Tatlı kabağı iç gereç olarak kullanılırken genelde ceviz içi ile karıştırılarak kullanılır.

2.4. Oklavadan Çekme Tekniği ile Şekillendirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Şekillendirme işleminde mutlaka baklava oklavası kullanılmalıdır.
- Kullanılacak oklava ürünün çeşidine uygun incelikte olmalıdır. Örneğin bülbülyuvasında kullanılacak baklava oklavası kalem inceliğinde olmalıdır.
- Baklava yufkası pürüzsüz olmalıdır.
- Baklava yufkası yağlanırken ısısına dikkat edilmelidir. Yağ sıcak olursa yufkayı büzüştürür, yağın ısısı 30-35 °C olmalıdır.
- Kullanılan iç malzemeler, yufkanın her yerinde eşit miktarda bulunmalıdır.
- İç konmuş baklava yufkası oklavaya sarılırken çok sıkı ya da gevşek olmamasına dikkat edilmelidir.
- İçine iç gereç konularak sarılan tatlıların fazla sıkıştırılmamasının nedeni, iç gerecin belli bir noktaya toplanmaması, şurubunu iyi emmesi ve piştikten sonra çıtır çıtır olmasıdır.
- Sarılmış baklava yufkası oklavadan çekilirken yırtılmamasına dikkat edilmelidir.
- Dilimleme işlemi eşit oranda yapılmalıdır.
- Ayrıca bu tür tatlılar, tepsiye yerleştirilirken de çok sıkışık yerleştirilmemelidir.

2.5. Kullanılan Yağın Özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Kullanılacak yağ açısından en önemli nokta yağın acımamış, tuzsuz, susuz, taze ve katkısız olmasıdır. Tercihen sadeyağ kullanılmalıdır. Sadeyağ kısık ateşte eritilen tereyağının yüzeyine çıkan ayran ya da süt köpüğü denilen (aslında adı "kazein" olan) beyaz kısımlarının itina ile alınmasıyla elde edilir. Tereyağının köpüğü alındıktan sonra geriye altın sarısı renkte berrak bir yağ kalır. Tatlı yapılırken bu yağ kullanılmalıdır, sağlık için daha yararlıdır. Piyasada baklava yağı olarak çeşitli firmaların ürettikleri kullanıma hazır yağlar bulunmaktadır. Baklava üretiminde kullanılan yağ, baklava kokusuna ve lezzetine önemli ölçüde etki etmektedir. Bu koku ve lezzet, yöresel ve kişisel olarak değişmektedir. Sadeyağ, tereyağı ve özel üretim baklavalık yağlar dışındaki yağlar baklavanın üzerinde benekli bir görünüm oluşturacağından tercih edilmez.

Tatlılarda kullanılacak yağ, el yakmayacak derecede (30-35°) ısıtıp eritilir.

Baklava tepsisi yağlanır, bundan sonra her 4 katta bir eritilmiş hafif sıcak yağ gezdirilir. Tüm yufkalar arasından deforme olmamış en ince katlar ayrılır, buna nişan denir. Nişan baklavanın en üst katına döşenir. En üste döşenecek olan 7 kat yufkada ise her kat mutlaka yağlanır. Yufkalar yağlandıktan sonra hemen fırına verilmez. En az 10 dakika yağı içine çekmesi için beklemek gereklidir.

2.6. Baklava Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Hazırlanan baklavalar sıcak fırına konmalıdır (170-180 °C).
- Altın sarısı renk alıncaya kadar pişirilmelidir. Eski ustalar, buna 24 ayar altın rengi derlerdi.
- Baklavanın rengi altın sarısı ve parlak olmalıdır (beyaz baklava hariç).
- Yufkalar pişerken kabarmış olmalıdır.
- Baklavanın içi hamur kalmamalıdır.
- Baklavanın altı ve üstü aynı şekilde kızarmalıdır.
- Beyaz baklavada, fırın sadece alttan ısıtılır. Beyaz baklava yapılırken tepsinin üzeri yağlı kâğıtla örtülmelidir.
- Taş fırında pişirilen baklavalar, daha olumlu sonuç verir.



Fotoğraf 2.8: Hazırlanan baklavanın fırına verilmesi

2.7. Baklava Şurubu Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar

- Şurup, toz şeker ve su bir tencerede kaynatılarak elde edilir. Çabuk erimesi için ince şeker kullanılmalıdır.
- Ocağa alındıktan sonra toz şeker eriyene kadar karıştırılır. Sonrasında bir daha ellenmez. Aksi takdirde şeker kesilir.
- Şeker ve su miktarları, hamur ölçülerine ve tariflere göre farklı olabilir.
- Şekerle su kaynadıktan sonra şekerlenmeyi önlemek için limon suyu ilave edilip 4-5 dakika daha kaynatılır. Sadece kuru baklavanın şurubuna limon suyu konmaz.

- Şurubun kıvamı, tatlının çeşidine göre değişir. Kıvam, şurup kaşıktan damlatılarak anlaşılabilir. Damla hafif uzarsa, kıvam tutturulmuş demektir.
- Eğer yirmi katlı, kırk katlı bir baklava yapılıyorsa, biraz orta kıvamlı şurup kullanılmalı ki tüm katlar şurubu iyice içine alsın.
- Az yufka katı olan bir baklava, biraz daha kıvamlı bir şurup ister, yoksa hamur olur.

2.8. Baklavanın Şuruplanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

- Şerbetin tadı ve ısısı, baklavanın lezzetini etkiler. İşletmelerde baklavanın şurubu sıcak olarak tatlı fırından çıkınca verilir. Baklava sıcak, şerbet soğuk olursa baklava sertleşir. Baklava soğuk olursa şerbeti içine çekmez.
- Dışarıdan satın aldığımız baklavaların yufkası çok ince olduğu için fırından çıkan sıcak tatlıya sıcak şerbet dökülür. Hatta özel ocaklar üzerine alınan tatlının şerbeti bu şekilde çektirilir. Ama bu evde yapılırsa tatlı hamurlaşır.
- Şurubun verilmesiyle baklavadan çıkan ses duyulmalıdır. Şerbetin direkt tencereden dökülmesi yerine kepçe kullanılarak şerbetin tatlıya eşit bir şekilde yayılmasına dikkat edilmelidir.
- Baklavanın şerbeti az olursa sonradan ekleme yapılmaz, ekleme yapılırsa baklavada şekerlenmeye neden olur.
- Baklava tepsisinin boşalan yerlerinde fazla şerbet birikmişse baklavanın ağır çekmesi için gereğinden fazla şerbet verilmiş olabilir. İyi baklavada şerbet kararında olmalı, baklavayı hem kilo olarak hem tat olarak ağırlaştırmamalıdır.



Fotoğraf 2.9: Baklavanın şerbetlenmesi

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak fıstıklı sarma tatlısı hazırlayınız.

Fıstıklı sarma tatlısı hazırlama (10 kişilik)

Malzemeler

- **Hamuru için**
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - ½ yemek kaşığı tuz
  - 100-125 g ılık su
- **Şurubu için**
  - 800 g şeker
  - 500 g su
  - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
  - 350 g çekilmiş Antep fıstığı
- **Hamuru açmak için**
  - 250 g nişasta
- **Üzerine eritip dökmek için**
  - 400 g tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	➢ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalısınız. ➢ Hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Güvenlik tedbirlerini almalısınız. ➢ Zaman ve enerjiyi doğru kullanmalısınız. ➢ İş önlüğü, bone giymelisiniz. ➢ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizlemelisiniz.
Araçları hazırlayınız.	➢ Oklava, merdane, baklava oklavası, kazıyıcı, sıpatula, bıçak, kaseler, tepsi, ölçü kapları, terazi, elek vb. araçları tezgâha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız.
Gereçleri hazırlayınız.	➢ Malzemeleri tarife uygun şekilde ölçerek hazırlamalısınız.

Şurubu hazırlayınız. ➢ Şekeri su ile birlikte tencere içinde ocağa koyunuz. ➢ İndirmeye yakın içine limon suyunu koyunuz. ➢ Şurubu 4-5dakika sonra ateşten alınız.	➢ Şekeri su içinde eriyene kadar karıştırmalısınız. ➢ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısmayı unutmayınız.
İçini hazırlayınız.	➢ Antep fıstığını çekmelisiniz. ➢ İç harcı hazırlarken tarifedeki ölçülerin dışına çıkmayınız.
Tatlı hamurunu hazırlayınız. ➢ Unu hamur tahtasına veya mermere eleyip ortasına tuz, yumurta ve suyu koyunuz. ➢ Homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğurup dinlendirmeye bırakınız. ➢ Hamuru tekrar yoğurup dinlendirdikten sonra 50-60 cm uzunlukta rulo haline getiriniz. ➢ Hamuru 70-75 gramlık 10-12 eşit parçaya bölünüz. Hamurn kesik tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltip üzerlerine nişasta serpiniz ve tekrar dinlendirmeye bırakınız. ➢ Bezeleri açıp şekil veriniz. ➢ Bezeleri nişasta ile tek tek ya da. ➢ 5-8-10'lu gruplar halinde açınız. ➢ Bezeler tek tek açılacak ise oklava ile daha çok kenarlarına bastırarak 80-90 cm çapında açınız. ➢ Diğer yöntemde ise önce bezeleri teker teker 20-25 cm çapında açınız. ➢ İstenilen sayıda aralarına nişasta serperek üst üste dizip 20 dakika daha dinlendiriniz. ➢ Önce merdane sonra oklava yardımıyla dolayınız, kenarlarına bastırarak açınız. ➢ Her açışta alttan bir tanesini üste kaydırarak boyutlarının aynı olmasına özen gösteriniz.	➢ Unu ve nişastayı elemeyi unutmayınız ➢ Yoğurma işlemini avuç içiyle bastırarak yapmalısınız. ➢ Hamura konan suyun ılık olmasına dikkat etmelisiniz. ➢ Dinlendirme sürelerini en az 20 dakika olarak hesaplamalısınız. ➢ Hamuru veya hamurları nemli bir bez altında dinlendirmeniz gerektiğini unutmayınız. ➢ Homojen bir hamur elde etmek için hamuru keserek boşluklar olup olmadığına bakmayı unutmayınız. ➢ Bezeleri açarken yufkaların kurumaması için seri çalışınız. ➢ Yufkaları açarken yırtmamaya dikkat ediniz. ➢ Nişasta artıklarını yumuşak bir fırça ile alınız.

Yağını hazırlayınız. ➢ Tereyağını eriterek kazeinini ve üzerinde oluşan köpüklerini alınız. ➢ Sıcak halde bekletiniz.	➢ Kazeini ve köpükleri alınmadan kullanılan yağın tatlı üzerinde lekeler ve tortular bırakacağını unutmayınız. ➢ Yağı eritirken yakmamaya dikkat etmelisiniz. ➢ Yağı eritirken gerekli tedbirleri almalısınız.
Tatlıya şekil veriniz**.** ➢ Böylece 6'şarlı 2 grup yufka elde etmiş olacaksınız. ➢ Açılan yufkaları 20x30 cm'lik dikdörtgenler halinde kesiniz. ➢ Üst üste dizilen yufkaların arasına fıstıklı harç ekiniz. ➢ Fıstıklı harç ekilmiş yufkaları kurşun kalem kalınlığındaki baklava oklavasına sarınız. ➢ Oklavanın her iki tarafından sıkıştırarak yufkayı büzünüz. ➢ Tepsi içine sıyırarak yerleştirip 3'er cm'lik dilimler halinde kesiniz. ➢ Ilık yağı (30-35 °C) tepsinin üzerine gezdiriniz. Tepsiyi fırına vermeden 10 dakika bekletiniz.	➢ Yufkaları dikdörtgenlere keserken hepsinin aynı boyutta olmasına özen göstermelisiniz. ➢ Dikdörtgen yufkaların arasına harçları eşit olarak paylaştırmaya özen göstermelisiniz. ➢ Yufkaları büzerken çok sıkıştırmamaya aynı zamanda da çok bol bırakmamaya dikkat etmelisiniz. ➢ Büzülmüş yufkaları keserken hepsinin aynı boyutta olmasına dikkat etmelisiniz**.** ➢ Bu bekletme işlemi ile tatlının daha güzel pişeceğini ve daha lezzetli olacağını unutmayınız.
Tatlıyı pişiriniz. ➢ Tatlıyı 170-180 derece fırın ısısında 40-45 dakika üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz. ➢ Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra tepsiyi eğerek yağın fazlasını süzünüz.	➢ Fırın ısısına ve pişirme süresine dikkat etmelisiniz. ➢ Fırın eldiveni kullanmayı unutmayınız.
Tatlıyı şuruplandırınız. ➢ Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine sıcak şurubu dökünüz.	➢ Sıcak tatlının üzerine sıcak şurup dökülmesi gerektiğini unutmayınız. ➢ Şerbeti dökerken gereken tedbirleri almalısınız.
Servise hazırlayınız. ➢ Fıstıklı sarma, şurubunu emip soğuduktan sonra servise sununuz.	➢ Üzerine Antep fıstığı ekebilirsiniz. ➢ Dondurma ile servise sunabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile yapılan tatlılar grubundadır?
A) Baklava
B) Havuç dilimi
C) Fıstıklı sarma
D) Saray baklavası
E) Kuru baklava

2. Ticarî mutfaklarda baklavacılıkta en kıymetli yufkanın adı nedir?
A) Nişan
B) Güzel yufka
C) Emeğim
D) Göz nuru
E) 1. sınıf

3. Baklava yufkası açılırken neden nişasta kullanılır?
A) Hamurun iyi pişmesi için
B) Hamurun birbirine yapışmaması için
C) Hamurun kat kat olması için
D) Hamurun daha kıtır olması için
E) Hamurun oklavaya yapışmaması için

4. Hangi baklava çeşidi pişirilirken fırın sadece alttan yakılır?
A) Beyaz baklava
B) Şöbiyet
C) Sarığı burma
D) Havuç dilimi
E) Sütlünuriye

5. Baklavanın şurubu sulu olursa aşağıdakilerden hangi durum görülür?
A) Tatlı güzel olur.
B) Tatlı yumuşar.
C) Tatlı çabuk şekerlenir.
D) Tatlı daha hafif olur.
E) Hamur, şerbeti daha kolay çeker.

6. Baklava hamurunun iyi dinlendirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Yufkanın rahat açılması için
B) Yufkanın rahat kesilmesi veya şekil verilmesi için
C) Tatlının lezzetli olması için
D) Tatlının şurubunu iyi çekmesi için
E) Şerbeti dökünce parlaması için

7. İçine iç gereç konularak sarılan tatlıların fazla sıkıştırılmamasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Daha kolay pişimesi için
B) Sertleşmesini engellemek için
C) Daha lezzetli olması için
D) İç gerecin belli bir noktaya toplanmaması için
E) Rahat şekil vermek için

8. Baklavada kullanılan kaymak aşağıdakilerden hangisidir?
A) Manda kaymağı
B) Koyun kaymağı
C) Süt ve irmikle hazırlanan kaymak
D) Süt kaymağı
E) Süt kreması

9. Aşağıdakilerden hangisi oklavadan çekme tekniği ile yapılan tatlılarda dikkat edilmesi gereken noktalardan **değildir?**
A) Baklava yufkası pürüzsüz olmalıdır.
B) Kullanılan yağ, el yakmayacak sıcaklıkta olmalıdır.
C) İç malzeme eşit dağıtılmalıdır.
D) Dilimleme eşit olmalıdır.
E) Oklavaya sıkıca sarılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlıların yapım tekniklerini araştırınız.
- İnternet'te baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

3. TEPSİDE DÖŞEYEREK VE KESEREK HAZIRLANAN BAKLAVALAR

3.1. Baklava Hamurunun Açılması ve Dikkat Edilecek Noktalar

- Kesik kısımlar alt ve üste getirilerek hamur parçaları nişastalanır. Tezgâhtan kaldırılmadan avuç içi ile bastırılıp bolca nişasta serpilir.
- Hamurlar ikişer ikişer üst üste konulup avuç içi ile bastırılır, alttaki hamur üste çıkarılıp tekrar bastırılır.
- Hamurların kenarlarındaki nişastalar fırça ile alınıp üzerilerine nemli bir bez kapatılır. 20 dakika kadar daha dinlendirilir.
- Dinlendirilen hamurlar, merdane ile teker teker, sürekli kenarlara bastırılarak 20 cm çapında açılır. Açtılan hamurlar, üzerine nişasta serpilip 8-10'ar istiflenir.

Kenarlarındaki nişastalar fırça ile alınıp hamurların üzerine yine nemli bir bez örtülür. Hamurlar bu kez 45 dakika kadar dinlendirilir.

- Dinlenen hamurların her birini tezgâhın üzerine alınıp nişasta serpildikten sonra avuç içi ile kenarlara bastırılarak yassılaştırılır. Daha sonra merdane ile yine kenarlara bastırılarak 60 cm çapında açılır.
- Hazırlanan yufkalar teker teker oklavaya sarılır. Bu ilk sarma sırasında yufkaların arasına bolca nişasta serpilir.
- Oklava iki kenarından çok sıkı tutulup kuvvetlice ileri geri silindir gibi yuvarlanır.
- Yufkalar tezgâhın üstüne teker teker serilir; bu arada yufkaların üzerine püskürtürcesine nişasta serpilir.
- Yufkaların hepsi birden oklavaya sarılır, yine oklava kuvvetlice ileri geri yuvarlanır yufkalar büyütülmeye çalışılır.
- Yufkaların hepsi birden oklavaya sarılıp yuvarlanır ve aralarına püskürtürcesine nişasta serpilip teker teker tezgâha serme işlemi iki kez daha tekrarlanır. Her sarışta en alttaki üç yufka en üste getirilerek yufkaların hepsinin aynı incelikte olması sağlanır.





Fotoğraf 3.1: Açılmış yufkanın kesilerek düzeltilmesi Fotoğraf 3.2: Tepsiye döşenmeye hazır baklava yufkası

- Yaklaşık 80-90 cm çapında kağıt inceliğinde yufkalar elde edilebilir. Damağa hoş gelecek bir baklava için en önemli malzeme hazırlanmış olur. Hamurun iyi dinlendirilmiş olması gerekir. İyi dinlendirilmiş hamur esnek olur ve rahat açılır.
- Hamur bezelere kesilirken bezelerin gramajları aynı olmalıdır.
- Hamur bezeleri önce merdane ile tabak büyüklüğüne gelinceye kadar açılmalı, sonra oklava ile açılmalıdır.
- Yufkalar, tek tek, ya da 6,8,10'lu gruplar halinde açılabilir. Açılırken nişasta kullanılmalıdır.
- Nişasta miktarı iyi ayarlanmalıdır. Fazla nişasta, rüzgar, ağır hareket, hamuru kurutur ve yırtar. Nişasta az olursa yufkalar birbirine yapışır.
- Yufkaların yırtılmamasına özen gösterilmelidir.

- İncelik yufkanın her yerinde aynı olmalıdır.
- Nişasta baklava yufkasının üzerine savrularak atılmalıdır, yufka üzerinde öbek halinde nişasta bulunmamalıdır.





Fotoğraf 3.3: Zar inceliğinde baklava yufkası **Fotoğraf 3.4: Yufkanın şekillendirilmesi**





Fotoğraf 3.4: Nişan adı verilen yufka **Fotoğraf 3.5: Tepsiye döşenmeye hazır baklava yufkası**

3.2. Tepsiye Döşeyerek Keserek Hazırlanan Baklava Çeşitleri

Bu yöntemle yapılan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır. Sonra yufkalar açılır, aralarına harç konularak tepsiye yerleştirilir. Daha sonra yapılacak tatlının özelliğine uygun olarak dilimlenir. Baklava ve havuç diliminde olduğu gibi ya da uygun ölçülerde kesilip içine uygun harçlar konur ve katlanarak şekillendirilir. Bu yöntemle baklava, kuru baklava, ev baklavası, saray baklavası, havuç dilimi, şöbiyet, sütlünuriye gibi çeşitler hazırlanır.

3.2.1. Baklava

Bu yöntemle hazırlanan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır. Sonra yufkalar açılır, aralarına harç konularak tepsiye yerleştirilir. Daha sonra yapılacak tatlının özelliğine uygun olarak dilimlenir. Baklava ve havuç diliminde olduğu gibi ya da uygun ölçülerde kesilip içine uygun harçlar konulur ve katlanarak şekillendirilir (şöbiyette ve saray baklavasında olduğu gibi).

Kullanılan malzemelerin kalitesi lezzeti etkilediğinden, malzeme seçiminde çok hassas davranılmalıdır. Baklava hamuru klasik bir hamur çeşididir. Baklavanın hangi çeşidi olursa olsun kullanılan temel hamur aynıdır, sadece ürünün şekli ve iç gereçler farklıdır. Gelin bohçası, çikolatalı baklava buna birer örnektir.

Not: Baklavaya fıstık yerine ceviz konulursa cevizli baklava, fıstık veya ceviz konulup kaymak konmazsa kuru baklava, kesim şekline göre kare kesilirse kare baklava, dikdörtgen kesilirse dikdörtgen baklava, havuç dilimi gibi kesilirse havuç dilimi adlarını alır.



Fotoğraf 3.6: Kare dilimlenmiş baklava



Fotoğraf 3.7: Dikdörtgen dilimlenmiş baklava

Gereçler (20-25 kişilik)

Ölçüler 40 cm çapında yuvarlak tepsi veya 35x45 cm dikdörtgen tepsiye göredir. Bu da yaklaşık 20-25 kişilik demektir.

- **Hamuru için**
  - 800 g ekstra buğday unu
  - 300 g su
  - 15 g tuz
  - 3 adet yumurta
- **Hamuru açmak için**

- 400 g buğday nişastası

➢ **Şurubu için**

- 1200 g şeker
- 800 g su
- 2 yemek kaşığı limon suyu

➢ **İç harcı için**

- 300 g çekilmiş Antep fıstığı, ceviz

➢ **Üzerine eritip dökmek için**

- 500 g tereyağı

➢ **Hamurun hazırlanması ve dinlendirilmesi**

- Un elenir. Unun ortası havuz gibi açılır. İçine 300 g su, 3 yumurta ve tuz konularak ortadan başlanıp içten dışa doğru karıştırılarak yoğrulur.
- Hamur sert gelirse biraz daha su katılarak yumuşatılabilir fakat sert hamur daha iyi sonuç verir, baklava gevrek ve lezzetli olur. Yoğurma sırasında arada bir el ıslatılarak hamurun kurumaması sağlanır.
- Ellerin içi ile hamur bir ileri bir geri bastırılarak yayılır, yaklaşık 50-60 cm'lik bir oval oluşturulur. Hamur iki ucundan içe doğru katlanır, üzeri nemli bir bez ile kapatılıp 15-20 dakika kadar dinlendirilir.
- Dinlendirilen hamur, iki elin avuç içleri ile uzunlamasına sürekli bastırılarak yoğrulur, tekrar aynı şekilde katlanır, nemli bez altında 15 dakika kadar daha dinlenmeye bırakılır.
- İki kez daha bu işlem tekrarlandıktan sonra hamur yuvarlanarak düzgün, ince uzun bir silindir haline getirilir. Bıçak ile ikişer parmak boyunda 10-12 eşit parça halinde kesilir. Yaklaşık 70-75 gramlık hamur bezeleri, kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Dinlendirilen hamur çok daha kolay açılır.

    - **1. yöntemde (ev usulü):** Hamurlar teker taker, kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
    - **2. yöntemde (işletme usulü):** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) hamur, aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

➢ **İç gerecin hazırlanması**

Ceviz veya Antep fıstığı robotta çekilerek hazır hale getirilir.

➢ **Şurubun hazırlanması**

1200 g şeker, 800 g su ile kaynatılıp içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılır, 4-5 dakika daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

➢ **Baklavanın yapımı**

- Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.
- Yarısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konulur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. İstenilen büyüklük ve şekilde dilimlenir. 500 g tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Dilimlenen baklavanın üzerine dökülür. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ıstılmış 170-180 °C fırında 40-45 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine sıcak şurup dökülür. Şurubu çektikten sonra soğuk servis yapılır.

3.2.2. Saray Baklavası

Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.

➢ **Hamuru için**

- 750 g un
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri
- 20 g tuz
- ½ kahve fincanı sıvıyağı
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 200 g su
- 400 g tereyağı

➢ **İç malzemesi**

- 350 g çekilmiş yeşil fıstık, badem, ceviz

➢ **Şurubu**

- 1.5 kg toz şeker
- 750 g su

➢ **Gereçler (12 kişilik)**

- ½ limon suyu

➢ **Üzerine sürmek için**

- 2 adet yumurta

İşlem basamakları

- Un elenir, unun ortası havuz gibi açılır. Bütün malzemeler ilave edilerek hamur yapılır.
- Nemli bir bez altında 20 dakika dinlendirilir.
- Rulo hamur, her biri 70-75 g olacak şekilde 10-12 parçaya kesilir. Hamurlar küçük toplar haline getirilerek yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzeri nemli bir bezle örtülür, 20 dakika daha dinlendirilir.
- Hamurun bir tanesi alınır. Merdane ile 2-3 mm inceliğinde açılır, tereyağından ceviz büyüklüğünde alınıp hamurun üzerine yedirilerek sıvanır.
- Uzunlamasına hamurun bir yarısı tam ortadan diğerinin üzerine katlanır. Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır. Hamurlar buzdolabında yarım saat dinlendirildikten sonra sıvı yağ ile yağlanmış mermerde merdane ile 1 mm kalınlığında açılır.
- 1 mm kalınlığında açılan her bir hamur bir kurdele gibi uzatılır, ucundan başlanarak yuvarlana yuvarlana dürülür ve tepsiye dizilir.
- Bütün hamurlara aynı işlem uygulanır. Nemli bir bez altında buzdolabında 20 dakika dinlendirilir.
- Dinlenen her bir hamur, merdane ile 3 mm inceliğinde küçük, yuvarlak bir tabak gibi açılır. Ortasına (fıstık, ceviz, Hindistan cevizi, toz şeker, su) harç konulur. Yarım ay şeklinde hamur kapatılır. Hamurun uçları parmakla bastırılarak kapatılır.
- Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlandıktan sonra yağlanmış tepsiye yerleştirilip üzerlerine (kenarlarına akıtmadan) yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.
- Fırından çıkarıldıktan sonra sıcak olarak şurup dökülür. Soğuyunca servise alınır.

3.2.3. Kuru Baklava

Az yapılan, uzun süre dayanan klasik bir baklava türüdür. İç gerecine alışılagelmişin ötesinde bol miktarda pudra şekeri eklenir ve ceviz, badem ya da fıstık içi ile karıştırılır. Kuru baklava hazırlanırken içine kaymak konulmaz. Ayrıca bu baklavanın şurubuna limon suyu konmaz. Bu baklava yoğun kıvamlı şurubu verildikten sonra serin bir ortamda kurutulup içindeki şekerin kristalleşmesi ile elde edilir. Diğer açılardan aynı olan kuru baklava piştikten birkaç saat sonra şurubunu emer ve kuru sıfatını hak edecek bir kıvama ulaşır.



Fotoğraf 3.8: Fıstıklı kuru baklava

➢ **Gereçler (12 kişilik)**

Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.

➢ **Hamuru için**

- 500 g un
- 2 adet yumurta
- ½ yemek kaşığı tuz
- 100-125 g ılık su

➢ **Şurubu için**

- 800 g şeker
- 300 g su

➢ **İç harcı için**

- 250 g çekilmiş Antep fıstığı, ceviz vb.

➢ **Hamuru açmak için**

- 250 g nişasta

➢ **Üzerine dökmek için**

- 400 g tereyağı



Fotoğraf 3.19: Fıstıklı kuru baklava



Fotoğraf 3.20: Çikolata kaplı fıstıklı kuru baklava

- **Hamurun hazırlanması**
  - Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak hepsi tamamen karıştırılır. Bu sıvılar unla harmanlanarak yoğrulur.
  - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
  - Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
  - 70-75 gr'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Hamur parçalarının kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
  - Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
    - **1. yöntemde (ev usulü):** Hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
    - **2. yöntemde (işletme usulü):** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) hamurlar aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile dolanarak kenarlarına bastırılarak açılır. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

- **İç gerecin hazırlanması**

Ceviz, badem veya Antep fıstığı, robotta çekilerek kullanıma hazır hale getirilir.

- **Şurubun hazırlanması**

800 g şeker, 300 g su ile kaynatılıp hazır hale getirilir ve soğumaya bırakılır.

- **Baklavanın yapımı**
  - Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.

- Yarısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. İstenilen büyüklük ve şekilde dilimlenir. 400 g tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Dilimlenen baklavanın üzerine gezdirilir.10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ıstılmış 170-180 °C derecelik fırında 40-45 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine sıcak şurup dökülür. Şurubu çektikten sonra soğuk servis yapılır.

3.2.4. Ev Baklavası

Ev baklavasını işletmede yapılan baklavalardan ayıran en büyük özellik, her katında iç kullanılması ve şeklinin baklava dilimi olarak bilinen şekilde kesilmesidir.



Fotoğraf 3.9: Cevizli ev baklavası

3.2.5. Havuç Dilimi

Baklava yuvarlak tepsiler içinde bilinen klasik şekilde hazırlandıktan sonra üçgen dilimler halinde kesilir. Bu baklava türüne havuç dilimi denmesinin nedeni, üçgen şeklindeki dilimlerin havuca benzetilmesidir.



Fotoğraf 3.10: Havuç dilimi

Gereçler (10 kişilik)
Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.

- **Hamuru için**
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - ½ yemek kaşığı tuz
  - 100-125 g ılık su
- **Şurubu için**
  - 800 g şeker
  - 400 g su
  - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
  - 250 g çekilmiş Antep fıstığı, ceviz vb.
- **Hamuru açmak için**
  - 250 g nişasta
  - (üzerine eritip dökmek için) 400 g tereyağı
- **Hamurun hazırlanması**
  - Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak hepsi tamamen karıştırılır.
  - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
  - Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
  - 70-75 gr'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Hamurun kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.

- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

    - **1. yöntem (ev usulü):** Hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
    - **2. yöntem (işletme usulü):** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) hamur, aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

➢ **İç gerecin hazırlanması**

Ceviz, badem veya Antep fıstığı, robottan çekilerek kullanıma hazır hale getirilir.

➢ **Şurubun hazırlanması**

- 800 g şeker, 400 g su ile kaynatılıp içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılır, 4-5 dakika daha kaynatılıp hazır hale getirilir.

➢ **Havuç diliminin yapımı**

- Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.
- Yarısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. Hamur, tepsinin dışından ortasına doğru üçgen dilimler halinde kesilir (Havuca benzer bir şekil oluşturacak biçimde). 400 g tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Tepside havuçlara benzer şekilde oluşan hamurun üzerine tereyağı gezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ıstılmış 180-200 derecelik fırında 40-45 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine sıcak şurup dökülür. Şurubunu çektikten sonra soğuk servis yapılır.

3.2.6. Şöbiyet

Baklava hamuru diğer baklava türlerinde olduğu gibi hazırlanarak yufkalar açılır. Açılan yufkalar 10'ar santimlik kareler halinde kesilir. İçlerine fıstık, ceviz vb. ile kaymak konur. Şöbiyetin diğer baklavalardan farkı, içine sütten elde edilen kaymak değil, baklavacılıkta kaymak tabir edilen irmik ve sütün pişirilmesi ile hazırlanan karışımın konması ve muska şeklinde kapatılmasıdır.



Fotoğraf 3.11: Şöbiyet

Gereçler (10 kişilik)
Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.

- Hamuru için
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - ½ yemek kaşığı tuz
  - 100-125 g soğuk su
- **Şurubu için**
  - 800 g şeker
  - 400 g su
  - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
  - 250 g çekilmiş antep fıstığı, ceviz vb.
  - Yarım litre süt
  - 60 g irmik
- **Hamuru açmak için**
  - 250 g nişasta
- **Üzerine eritip dökmek için**
  - 400 g tereyağı
- **Hamurun Hazırlanması**
  - Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak hepsi tamamen karıştırılır.
  - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.

- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 70-75 g'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Hamurun kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

    - **1. yöntemde (ev usulü):** Hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
    - **2. yöntemde (işletme usulü):** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) hamur, aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

➢ **İç gerecin hazırlanması**

Yarım litre kaynar süt, 60 g irmik ile karıştırılarak 5 dakika pişirilir. Süt kaymağından farklı irmik ve sütten hazırlanan karışım baklavacılıkta kaymak adını alır.

➢ **Şurubun hazırlanması**

800 g şeker, 400 g su ile kaynatılıp içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılır ve hazır hale getirilir.

➢ **Şöbiyetin yapımı**

Açılan yufkaların her biri 10 cm'lik kareler halinde kesilir. Hazırlanan kaymak, bir köşeden diğer köşeye yerleştirilir. Üzerine Antep fıstığı ekilir. Tüm yufkalar bu şekilde tek tek hazırlanır. Sonra mektup zarfı şeklinde hepsi kapatılır. Tepsiye dizilir. 400 g tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Hazırlanan şöbiyetlerin üzerine gezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ıstılmış 170-180 derecelik fırında 40-45 dakika pişirilir.

Fırından çıkan sıcak şöbiyetin üzerine sıcak şurup dökülür. Şurubunu çektikten sonra soğuk servis yapılır.

3.2.7. Sütlünuriye

Şerbetinde süt ve su karışımı kullanılan baklava çeşididir. İç olarak fındık kullanılır. Sütlü şerbeti sebebiyle kısa sürede tüketilmesi tavsiye edilir.



Fotoğraf 3.12: Sütlünuriyenin şerbeti

- **Hamuru için**
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - 10 g tuz
  - 150 g soğuk su
- **Şurubu için**
  - 2 kg şeker
  - 1 kg süt
- **İç harcı için**
  - 250 g file fındık
- **Üst süsleme için**
  - 50 g toz fındık
- **Hamuru açmak için**
  - 250 g nişasta
- **Üzerine eritip dökmek için**
  - 400 g tereyağı
- **Hamurun hazırlanması**
  - Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak hepsi tamamen karıştırılır.
  - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
  - Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.

- 70-75 g'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Hamurun kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

    - **1. yöntemde (ev usulü):** Hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
    - **2. yöntemde (işletme usulü):** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üstüste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

➢ **Şurubun hazırlanması**

2 kg şeker, 1 kg süt ile kaynatılıp hazır hale getirilir.

➢ **Sütlünuriye yapımı**

- Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.
- Yarısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. Hamur kare dilimler halinde kesilir. 400 g tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Hamurun üzerine tereyağı gezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ısıtılmış 170-180 °C fırında 40-45 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine sıcak şurup dökülür. Şurubunu çektikten sonra soğuk servis yapılır. Üzerine toz fındık serpilir.

3.2.8. Diğerleri

Tadı ve görünümü baklavaya benzemekle birlikte yaprak hamurundan hazırlanan baklavalar da vardır. Bu tatlılar, baklava adı altında anılmakla birlikte tadları baklavadan oldukça farklıdır.

Bu konuda gerçek olan şudur ki ustalar tepside döşeyerek keserek, hazırlama tekniği ile farklı şekiller üreterek farklı isimler altında piyasaya çok çeşitli ürünler sunmuşlardır.

Ülkemizin farklı yörelerinde farklı iç gereçlerle hazırlanan baklava çeşitleri vardır. Örneğin yeşil fıstıklı ve kaymaklı baklava Gaziantep başta olmak üzere Güneydoğu Anadolu Bölgesinde, kestaneli baklava Bursa yöresinde, kaymak baklavası Kütahya ve yöresinde, fındıklı baklava Karadeniz Bölgesinde susamlı ve tarçınlı baklava Ege ve Akdeniz Bölgesinin bazı yörelerinde yöresel malzemelerle ve tekniklerle yapılmaktadır.

Bu grupta hazırlanan diğer tatlılar saray sarması, hanımgöbeği baklava (Bazı yörelerde gül burma olarak geçer.), dilberdudağı baklava, çubuk baklavası (vezirparmağı) vb.dir.

Yaprak hamurundan samsa köroğlu sarması, samsa bülbülyuvası gibi baklava çeşitleri de yapılmaktadır (Milföy Hamuru materyalini inceleyiniz).



Fotoğraf 3.13: Sütlünuriye



Fotoğraf 3.14: Gelin bohçası



Fotoğraf 3.15: havuç dilim

3.3. Tepsiye Döşeyerek Keserek Hazırlanan Baklavaların Dilimleme Çeşitleri

- Baklavada kare, dikdörgen veya yuvarlak tepsiler kullanılabilir (Köşeli tepsiler kesim kolaylığı açısından tercih edilir.).
- Baklava köşeli tepsilerde hamur, 3x3 kareler halinde veya 4x3 dikdörtgenler halinde kesilebilir.
- Yuvarlak tepsilerde önce uzunlamasına kesilir sonra tepsi hafifçe yan çevrilip eğik bir şekilde verevlemesine kesilir.
- Yuvarlak tepsilerde bir başka baklava kesim şeklinde tepsi önce 4 eşit parçaya kesilir. Sonra her bir parça içten dışa doğru Λ şeklinde kesilerek tamamlanır. Her bir uç karşısındaki uçlarla birleştirilerek kesim tamamlanır. Bu anlatılan orjinal baklava kesim şeklidir.
- Havuç diliminde, yuvarlak tepsiler kullanılır, yufkalar dıştan içe doğru üçgen dilimler şeklinde kesilir. Tepsi büyük ise ortada yuvarlak bir parça bırakılabilir.

- Şöbiyette ise açılan yufkalar yaklaşık 10 cm kareler halinde kesilir. Bir köşeden diğer köşeye kadar iç gereç konur, fazla bastırılmadan üçgen şeklinde kapatılır.







Fotoğraf 3.16: Baklava kesim ve katlama şekilleri



Fotoğraf 3.17: Baklavanın ev tipi kesimi





Fotoğraf 3.18: Sütlünuriye ve havuç dilimi

3.4. Tepsiye Döşeyerek Keserek Hazırlanan Baklavaları Dilimlerken Dikkat Edilecek Noktalar

- Şekillendirmede ilk dikkat edilecek nokta, yufkaların kurumasına fırsat verilmeden hemen kesilmesidir.
- Yufkaların inceliği her yerde aynı olmalıdır.

- Tepsinin en üstündeki yufka yırtıksız ve muntazam olmalıdır (nişan yufkası).
- Bıçağın tersi ile baklavanın kenarları, tepsinin iç kenarından aşağıya doğru, yufkaları parçalamadan bastırılmalıdır.
- Kullanılan bıçak keskin olmalıdır veya özel dilimleme bıçağı kullanılmalıdır. (yufkaların parçalanmadan kesilmesi için).
- Kesilen dilimlerin büyüklüğü birbirine eşit olmalıdır.

3.5. Baklavayı Süsleme Servise Hazırlama ve Saklama

- Baklavalar genel olarak hazırlanırken Antep fıstığı, Hindistan cevizi, ceviz, badem, fındık, kaymak (irmikli sütlü karışım) ile hazırlandıkları için servislerinde bunları üzerlerine ekmeye gerek kalmayabilir. Baklava ve bu tip hazırlanan tatlılar krem şanti, süt kaymağı, dondurma çeşitli meyvelerle, eritilmiş çikolata ile servise alınabilir.
- Bekledikçe özelliğini kaybeder. Bu tür tatlılar buzdolabına konmaz. Buzdolabında bekletilirlerse yumuşayarak lezzetlerini yitirir.
- Tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlılar en fazla 2-3 gün, sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar 3-4 güne kadar tazeliklerini koruyabilir. Bunun için de uygun ortamlarda bekletilmeleri gerekir. Baklavalar daha sonra bayatlayarak lezzetini yitirir. Samsa baklavası türü, yaprak hamurundan yapılan baklavalar ayrıca içinde kaymak olan şöbiyet bekletilmemeli, günlük olarak tüketilmelidir.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ-1

Ben Hangisini Beslersem

Yaşlı kızılderili reisi, kulübesinin önünde torunuyla oturmuş az ötede birbirleriyle boğuşup duran iki kurt köpeğini izliyorlardı. Köpeklerden biri beyaz, diğeri siyahtı ve on iki yaşındaki çocuk kendini bildi bileli o köpekler sürekli dedesinin kulübesinin önünde boğuşup duruyordu.

Dedesinin sürekli göz önünde tuttuğu, yanından ayırmadığı iki kurt köpeği idi bunlar. Çocuk kulübeyi korumak için bir köpeğin yeterli olabileceğini düşünüyor, dedesinin iki köpeğe niçin ihtiyacı olduğunu ve renklerinin neden siyah beyaz şeklinde zıt renkler olduğunu merak ediyordu. Merakla dedesine sordu. Yaşlı reis bilgece, torununun sırtını sıvazlayarak:

-Onlar benim için iki simge evlat, dedi.
-Neyin simgesi, diye merakla sordu çocuk.
-İyilik ve kötülüğün simgesi, aynen şu gördüğün köpekler gibi iyilik ve kötülük içimizde devamlı mücadele eder durur. Ben bunları seyrettikçe hep bunu düşünürüm onun için yanımda tutarım onları, dedi yaşlı reis.

Çocuk sözün burasında "Mücadele varsa kazananı mutlaka olmalı.", diye düşündü ve ekledi:

-Dede peki sence hangisi kazanır mücadeleyi iyilik mi? Kötülük mü?
-Hangisi mi evlat ben hangisini iyi beslersem…

1. Kızılderili reisinin, köpeklerini siyah ve beyaz renklerde seçmesinin nedeni nedir?
2. Köpeklerin renkleri neyin simgesidir?
3. Sizce hikâyede anlatılmak istenen nedir?

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak baklava hamurundan şöbiyet tatlısı hazırlayınız.

Malzemeler (10 kişilik)

- **Hamuru için**
  - 500 g un
  - 2 adet yumurta
  - ½ yemek kaşığı tuz
  - 100-125 g ılık su
- **Şurubu için**
  - 800 g şeker
  - 400 g su
  - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
  - 250 g çekilmiş Antep fıstığı, ceviz
  - ½ litre süt
  - 60 g çorba kaşığı irmik
- **Hamuru açmak için**
  - 250 g nişasta
- **Üzerine eritip dökmek için**
  - 400 g tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Çalışmaya başlamadan önce gerekli hazırlıklarınızı tamamlayınız.	➢ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almalısınız. ➢ Hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Güvenlik tedbirlerini almalısınız. ➢ Zaman ve enerjiyi doğru kullanmalısınız. ➢ İş önlüğü, bone giymelisiniz. ➢ Ellerinizi ve çalışma ortamını temizlemelisiniz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Oklava, merdane, baklava oklavası, kazıyıcı, bıçak, tepsi, ölçü kapları, terazi, elek vb. araçları tezgâha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Baklava hamuru hazırlamada uygun özellikte malzeme (unun kalitesi) seçmelisiniz.

	➢ Malzemeleri tarife uygun olarak dikkatle ölçmelisiniz.
➢ **Şurubunu hazırlayınız.** • Şekeri su ile birlikte tencere içinde ocağa koyunuz. • Kaynayınca içine limon suyunu koyunuz. • Şurubu 4-5 dakika sonra ateşten alınız.	➢ Şekeri su içinde eriyene kadar karıştırmalısınız. ➢ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısmayı unutmayınız. ➢ Şerbeti hazırlarken dikkatli olmalısınız güvenlik tedbirlerini almalısınız.
➢ **İçini hazırlayınız.** • Kaynamış sütün içine irmiği koyup karıştırınız. • 4 dakika pişiriniz. • Soğumaya bırakınız.	➢ Sütü kaynatmayı unutmayınız. ➢ Pişirirken tencerenin dibini tutturmamaya dikkat etmelisiniz.
➢ **Tatlı hamurunu hazırlayınız.** • Unu hamur tahtasına veya mermere eleyip ortasına tuz, limon suyu, sıvıyağ ve suyu koyunuz. • Homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğurup dinlendirmeye bırakınız. • Hamuru tekrar yoğurup dinlendirdikten sonra 50-60 cm uzunlukta rulo haline getiriniz. • Hamuru 70-75 gramlık 10-12 eşit parçaya bölünüz. Kesik tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltip üzerlerine nişasta ekip tekrar dinlendirmeye bırakınız.	➢ Unu ve nişastayı elemeyi unutmayınız. ➢ Yoğurma işlemini avuç içiyle bastırarak yapmalısınız. ➢ Hamura konan suyun ılık olmasına dikkat etmelisiniz. ➢ Dinlendirme sürelerini en az 20 dakika olarak hesaplamalısınız. ➢ Hamuru veya hamurları nemli bir bez altında dinlendirmeniz gerektiğini unutmayınız. ➢ Homojen bir hamur elde etmeniz için hamuru keserek boşluklar olup olmadığına bakmayı unutmamalısınız.

➢ **Bezeleri açıp şekil veriniz.** • Bezeleri nişasta ile ister tek tek, isterseniz 5-8-10'lu gruplar halinde açınız. • Bezeler tek tek açılacak ise oklava ile daha çok kenarlarına bastırarak 80-90 cm çapında açınız. • Diğer yöntemde ise önce bezeleri teker teker 20-25 cm çapında açınız. • Aralarına nişasta serperek istenilen sayıda bezeyi üst üste dizip 20 dakika daha dinlendiriniz. • Önce merdane sonra oklava yardımıyla dolanarak kenarlarına bastırarak açınız. • Her açışta alttan bir tanesini üste kaydırarak boyutlarının aynı olmasına özen göstererek açınız.	➢ Bezeleri açarken yufkaların kurumaması için seri çalışmalısınız. ➢ Yufkaları açarken yırtmamaya dikkat etmelisiniz. ➢ Nişasta artıklarını yumuşak bir fırça ile almalısınız.
➢ **Yağını hazırlayınız.** • Tereyağını eriterek kazeinini ve üzerinde oluşan köpüklerini alınız. • Sıcak halde bekletiniz**.**	➢ Kazeini ve köpükleri alınmadan kullanılan yağın tatlı üzerinde lekeler ve tortular bırakacağını unutmayınız. ➢ Yağı eritirken yakmamaya dikkat etmelisiniz. ➢ Yağın sıcak halde beklemesi gerektiğini unutmayınız. ➢ Yağı eritirken güvenlik tedbirlerini almalısınız.
➢ **Tatlıya şekil veriniz.** • Böylece 6'şarlı 2 grup yufka elde etmiş olacaksınız. Her bir grup yufkayı 10 cm'lik karelere kesiniz. • Karelerin içine köşeden köşeye kaymak harcını koyup Antep fıstığı ekleyiniz, üçgen şeklinde kapatınız. • Sıcak bekleyen yağı, tatlının üzerine gezdiriniz. • Tepsiyi fırına vermeden 10 dakika bekletiniz.	➢ Yufkaları karelere keserken her birinin aynı boyutta olmasına özen göstermelisiniz. ➢ Kare yufkaların içine harçları eşit olarak paylaştırmaya özen göstermelisiniz. ➢ Sıcak yağı tatlının üzerine gezdirdikten sonra 10 dakika beklemesi gerektiğini unutmayınız. ➢ Bu bekletme işlemi ile tatlının daha güzel pişeceğini ve daha lezzetli olacağını unutmayınız.
➢ **Tatlıyı pişiriniz.** • Tatlıyı 170-180 derece fırın ısısında 40-45 dakika üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz.	➢ Fırın ısısına ve pişirme süresine dikkat etmelisiniz. ➢ Fırın kullanırken mutlaka eldiven kullanmalısınız.

• Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra tepsiyi eğerek yağın fazlasını süzdürünüz.	
➢ **Tatlıyı şuruplandırınız.** • Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine sıcak şurubu dökünüz**.**	➢ Sıcak tatlının üzerine sıcak şurup dökülmesi gerektiğini unutmayınız.
➢ **Servise hazırlayınız.** • Şöbiyet tatlısını, şurubunu emip soğuduktan sonra servise sununuz.	➢ Üzerine Antep fıstığı ekebilirsiniz. ➢ Dondurma ile servise sunabilirsiniz. ➢

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Kaymak aşağıdaki tatlıların hangisinde kullanılır?
A) Baklava
B) Sarığı burma
C) Şöbiyet
D) Bülbülyuvası
E) Beyaz baklava

2. Kuru baklavayı, baklavadan ayıran özellik aşağıdakilerden hangisidir?
A) Şekil farklılığı
B) İç gerecine pudra şeker konması
C) Yapılış yöntemindeki farklılık
D) Hamur kalınlığının farklı olması
E) Şurubuna limon suyu konmaması

3. Aşağıdakilerden hangisi, tepside kesilerek katlanarak ve şekillendirilerek hazırlanan tatlılar grubuna **girmez?**
A) Baklava
B) Havuç dilimi
C) Bülbülyuvası
D) Şöbiyet
E) Kuru baklava

4. Aşağıdaki tatlılardan hangisinin üzerine yumurta sarısı sürülerek pişirilir?
A) Saray baklavası
B) Fıstıklı sarma
C) Saray burma
D) Kuru baklava
E) Şöbiyet

5. Baklava oklavasının görevi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Açılan yufkalara şekil vermek
B) Yufkaları daha rahat açmak
C) Bezeleri açarak yufka haline getirmek
D) Yufkaları yırtmadan açmak
E) Nişastanın kolay dağılmasını sağlamak

6. Aşağıdaki tatlılardan özellikle hangisinde yuvarlak tepsi kullanılır**?**
A) Baklava
B) Havuç dilimi
C) Nemse baklavası
D) Şöbiyet
E) Fıstıklı sarma

7. Yufkalar açılırken yufkaların kuruyup yırtılmasının nedenlerinden değildir?
A) Fazla nişasta
B) Rüzgâr
C) Ağır hareket etme
D) Acemilik
E) Yufkaların kalın açılması

8. Aşağıdakilerden hangisi milföy hamurundan yapılan tatlı çeşitlerinden biridir?
A) Saray sarma
B) B) Şöbiyet
C) C) Kuru baklava
D) D) Bülbülyuvası
E) E) Samsa

9. Şeker eriyene kadar karıştırıldıktan sonra şerbeti tekrar karıştırmamamızın sebebi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Parlak olması için
B) Şekerlenmemesi için
C) Daha tatlı olması için
D) Şerbetin koyulaşmasının çabuk olması için
E) Şerbetin daha kolay çekmesi için

DEĞERLENDİRME

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

MODÜL DEĞERLENDİRME

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak aşağıda verilen malzemeler ile cevizli baklava hazırlayınız.

Malzemeler:

- Hamuru için
  - 800 g ekstra buğday unu
  - 300 g su
  - 15 g tuz
  - 3 adet yumurta
- Hamuru açmak için
  - 400 g buğday nişastası
- Şurubu için
  - 1200 g şeker
  - 800 g su
  - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için
  - 300 g çekilmiş ceviz
- Üzerine eritip dökmek için
  - 500 g tereyağı

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri Evet, kazanamadığınız becerileri Hayır kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak hazırlığınızı yaptınız mı?		
➢ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➢ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➢ İç gereçleri hazırladınız mı?		
➢ Baklava hamurunu hazırladınız mı?		
➢ Baklava hamurunu dinlendirdiniz mi?		
➢ Baklava hamurunu açtınız mı?		
➢ Baklavada kullanılacak iç malzemeyi hazırladınız mı?		

➢ Açılan baklava yufkalarını tepsiye döşediniz mi?		
➢ Baklavayı tepside çeşidine göre dilimlediniz mi?		
➢ Fırını önceden ısıttınız mı?		
➢ Baklavayı pişirdiniz mi?		
➢ Baklavayı şurupladınız mı?		
➢ Baklavayı servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

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

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	**C**
2	**A**
3	**E**
4	**A**
5	**C**
6	**A**
7	**D**
8	**D**
9	**E**

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	**C**
2	**E**
3	**C**
4	**A**
5	**A**
6	**B**
7	**E**
8	**C**
9	**E**

KAYNAKÇA

- CILIZOĞLU Leman, Pasta Bisküvi Temel Metod ve Uygulamaları.
- ERTÜRK Necip, Türk Tatlı Sanatı, Nadir Basımevi, 1979.
- FAHRİYE Hadiye, Tatlıcıbaşı, Bateş Kültür Yayınları, İstanbul, 2002.
- GÜREL Raşit, Evin Yemeği.
- GÜRMAN Ülker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III, MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- HALICI Nevin, Türk Mutfağı, Güven Matbaası, Ankara, 1990.
- KAYA Ahmet, Temel Mutfak Bilgisi.
- ŞAVKAY Tuğrul, Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank&Radikal, İstanbul, 2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, Osmanlı Mutfağı, Şekerbank&Radikal, İstanbul, 2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, Şefin Sofrası, UBF.
- TÜTER Cemaliye, Açıklamalı Yemek Kitabı 1, İnkılap Yayınları.
- http://www.uzmantv.com/konu/baklava-nasil-yapilir Erişim tarihi(27/02/2018 16:15)
- http://www.baktad.org.tr/baklava-ve-tatli-cesitleri/ (Erişim Tarihi 28/02/2018 10:20)
- https://kurumsal.karakoygulluoglu.com/urunler/cevizli-baklava (erişim Tarihi 28/02/2018 11:45)
- https://www.tse.org.tr/Icerik/HaberDetay?HaberID=4900 erişim tarihi 28/02/2018 11:10
- https://yemek.com/baklavanin-puf-noktalari/ Erişim Tarihi 28/02/2018 14:30
- http://blog.milliyet.com.tr/hangisini-beslersem-o-kazanir/Blog/?BlogNo=103782 erişim tarihi 01/03/2018 16:50