T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR
811ORK143

Ankara,2012

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ 2
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 3
1. PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR 3
1.1.Pişirilerek Hazırlanan Hamurların Özellikleri 3
1.2.Pişirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Araçlar 4
1.3. Pişirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Gereçler 6
1.4.Pişirilerek Hazırlanan Hamurlarda Dikkat Edilecek Noktalar 8
1.5. Kremalar 9
1.6. Şuruplar 10
UYGULAMA FAALİYETİ 12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 14
ÖĞRENME FAALİYETİ–2 15
2.PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLARLA KURU ISIDA ÜRÜNLER HAZIRLAMA 15
2.1. Örnek Ürünler Hazırlama 15
2.1.1. Profiterol 15
2.1.2. Ekler 19
2.1.3. Krema 21
2.1.4: Çikolatalı Sos (Glazür) 22
2.2. Servis Yapma 23
UYGULAMA FAALİYETİ 25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 29
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 30
3. PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLARLA YAĞDA KIZARTILARAK HAZIRLANAN ÜRÜNLER 30
3.1.Örnek Ürünler Hazırlama 30
3.1.1. Tulumba Tatlısı 31
3.1.2. Hanımgöbeği 33
3.1.3. Dilberdudağı 35
3.1.4. Vezirparmağı 36
3.2.Servis Yapma 38
UYGULAMA FAALİYETİ 39
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 44
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 45
4. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR 45
4.1. Kitaplar 45
4.2. Dergiler Broşürler 46
4.3. İnternet 46
4.4. Televizyon 46
4.5. Kaynak Kişiler 47
4.6. Diğerleri 47
UYGULAMA FAALİYETİ 48
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 50
MODÜL DEĞERLENDİRME 51
CEVAP ANAHTARLARI 54
KAYNAKÇA 57

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK143**
ALAN	**Aile ve Tüketici Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Ev ve Kurum Hizmetleri**
MODÜLÜN ADI	**Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar**
MODÜLÜN TANIMI	Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile ürünler hazırlama bilgi ve becerisinin kazandırılmasını sağlayan öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖNKOŞUL	Ön koşul yoktur.
YETERLİK	Pişirilerek yapılan hamur tekniği ile ürünler hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç** Uygun ortam, gerekli araç gereçler sağlandığında pişirilerek hazırlanan hamur işlerini, tekniğine ve hijyen kurallarına uygun yapabileceksiniz. **Amaçlar** **1** Pişirilerek hazırlanan hamurlardan ürünler yapmak için hijyen kurallarına uygun ön hazırlık yapabileceksiniz. **2** Pişirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun kuru ısıda ürünler hazırlayabileceksiniz. **3** Pişirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun yağda kızartılarak hazırlanan ürünler hazırlayabileceksiniz. **4** Pişirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun hazır reçeteleri uygulayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam:** Mutfak ortamı, mutfak ve pastacılık araç gereçleri **Donanım:** Pişirilerek hazırlanan hamurların yapımında, pişirilmesinde, servisinde ve saklanmasında kullanılan araç gereçler
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, her faaliyetten sonra verilen ölçme araçları ile kazandığınız bilgileri ölçerek kendi kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen, modülün sonunda, size ölçme aracı (test, çoktan seçmeli, doğru-yanlış, v.b) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği; pastacılıkta ekler, profiterol, tulumba tatlısı gibi yapımı çok büyük dikkat ve titizlik gerektiren ürünlerin hazırlanmasında kullanılan önemli ve temel bir tekniktir. Pastacılık sektörü dışında özellikle evde konuk ağırlamada da pişirilerek hazırlanan hamurlarla pasta ve tatlılar yapılır. Bu ürünler beğenilerek tüketilen hamur çeşitlerindendir.

Pişirilerek hazırlanan hamurlarla ürünler hazırlamak ve süsleyerek servise sunumunu yapmak ustalık isteyen bir uygulamadır.

Bu modül ile pişirilerek hazırlanan hamurların özelliklerini, hazırlama yöntemlerini ve bu hamur tekniği ile çeşitli pasta ve tatlıları, pastalar için krema ve soslar ile tatlılar için şurup hazırlamayı öğreneceksiniz. Öğreneceğiniz teknikleri, kendi becerilerinizi de kullanarak geliştirebilirsiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–1

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında pişirilerek hazırlanan hamurlardan ürünler yapmak için hijyen kurallarına uygun ön hazırlık yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Mutfak ve pastacılık sektöründe pişirilerek hazırlanan ürünlerin yapım aşamalarını gözlemleyiniz.
- Pişirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan araç gereçleri ve özelliklerini ilgili kaynaklardan ve internetten araştırınız.
- Edindiğiniz bilgi ve gözlemlerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR

Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile yapılan ürünler dünya mutfaklarında ve Türk mutfağında değişik isimlerle yer almaktadır. Bu hamurlarda kabarma, hamurun balon gibi şişip içinin boşalması ile olur. Yumurta çok kullanılır. Hamur önceden pişirildiği için yumurta, hamuru beraberinde taşıyarak sıcağın etkisiyle genleşerek balon gibi şişer. Pişme devam ederken sertleşir ve aldığı şekli korur.

Bu teknikle hazırlanan ürünler fırında pişirilirken kabarma esnasında fırın açılır ve içeri soğuk hava girerse şişen hamurlar hemen çöker ve patlar. Pişirme devam etmesine rağmen kabarma sağlanamaz. Fırında hazırlanan ürünlerin tepside iyice soğuması beklenmeli ve diğer işlemlere ondan sonra geçilmelidir. Yağda kızartılarak hazırlanan ürünlerde ise genellikle hamura şekil verilerek soğuk yağa hacimlerinin 1/ 2 veya 1 katı büyüyüp genişleyecekleri düşünülerek uygun sayıda konmalıdır. Ocak üzerinde yavaş yavaş sallanarak ürünün dibe yapışmasına fırsat vermeden yağın ısınması sağlanmalıdır. Bu işlemle hamurların genişlemesi ve yağ iyice kızınca gevremesi sağlanarak kızartma işlemi tamamlanmalıdır. Kızartma işlemi biten ürünler önceden hazırlanan soğuk şuruba çıkarılarak soğumaya bırakılmalı ve servis için hazırlanmalıdır.

1.1.Pişirilerek Hazırlanan Hamurların Özellikleri

- Pişirilerek hazırlanan hamurlar sıvı (süt ya da su veya bunların karışımı), margarin, un, tuz, şeker ve yumurta kullanılarak elde edilirler.

- Hamurlar, ölçülü margarinin tuz ve şeker eklenmiş ölçülü su içerisinde eritilerek, kaynama işlemi başlamadan, ölçülü unun ilave edilip, un kokusu gidinceye kadar karıştırılarak pişirilmesi ve ılık hâle geldikten sonra ölçülü yumurtanın teker teker kırılıp el yardımı ile iyice yedirildikten sonra diğer yumurtalar için de aynı işlemin tekrarlanması sonucu elde edilir.

- Pişirilerek hazırlanan hamurlar şekillendirildikten sonra fırında ya da yağda pişme sırasında hacimlerinin 3- 4 katı kadar kabarırlar.

- Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile elde edilen hamura Fransızcada ‘’Şu’’hamuru denilmektedir. Bu da lahana gibi kabarık anlamında kullanılmaktadır.

- Pişirilerek hazırlanan hamurlar şekillendirilerek fırında pişirildiğinde içleri boşalır ve boşalan bu kısım krema ile doldurularak profiterol ve ekler hazırlanır.

- Pişirilerek hazırlanan hamurlar çeşitli şekillerde bol yağda kızartılarak ve şurup ilavesiyle tulumba tatlısı, hanımgöbeği gibi şuruplu tatlılar hazırlanır.

1.2.Pişirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Araçlar

- **Ölçü kabı:** Kullanılacak gereçlerin ölçüsü hamurdan ve üründen daha iyi sonuç alınabilmesi için önemlidir. Bunun için sıvı ve un ölçmede ölçü kabı kullanılır. Evde pratik olarak su bardaklarından da ölçü için faydalanılır. Ancak sıvı ve unun aynı bardakla ölçülmesi ve bardağın orta boy normal su bardağı olması gerekir.



Resim 1. 1: Ölçü kabı örneği

- **Çelik tencere:** Hamurun pişirilmesinde kullanılır. Bunun için kalın tabanlı çelik tencereler tercih edilmelidir. Aynı zamanda yapılacak hamurun miktarına uygun büyüklükte tencere seçilmelidir.



Resim 1. 2: Çeşitli boylarda çelik tencereler

- **Krema torbası:** Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile elde edilen hamuru tepsiye sıkmada kullanılır. Hamuru torbadan sıkmak için uç (duy) kullanılmasına gerek yoktur, direkt torbanın kendi ucundan sıkılır. Ayrıca krema torbası fırında pişmiş olan ekler ya da profiterolün içerisine krema doldurmada kullanılır. Bunun için torbaya uç takılması gerekir.



Resim 1. 3: Krema torbası ve duyları

- **Tahta spatula:** Çelik tencerede pişmekte olan hamuru karıştırmada kullanılır.
- **Tulumba tatlısı** kalıbı: Evlerde kullanılan pratik tulumba tatlısı kalıpları piyasada alt kısmı çelik, üst kısmı ahşap ya da her iki parçası da çelik iki parçadan oluşan bir set hâlinde bulunmaktadır. Bu kalıplar tulumba tatlısına şekil vermede kullanılır.



Resim 1. 4: Tulumba tatlısı kalıbı

- **Kızartma tavaları:** Saplı ve derin çelik tavalar kullanılmalıdır. Aynı zamanda tava yerine kızartmada düztabanlı çelik tencereler de kullanılabilir.
- **Fırın tepsileri:** Ekler ve profiterolün pişirilmesinde çeşitli emaye kaplı ve çelik fırın tepsileri kullanılabilir.
- **Fırın:** Üründen iyi sonuç alabilmek için ısı ayarı yapılabilen termostatlı fırınlar tercih edilmelidir.



Resim 1. 5: Termostatlı fırın örnekleri

1.3. Pişirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Gereçler

- **Sıvı**

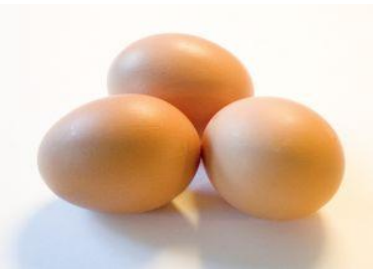
Pişirilerek hazırlanan hamurların yapımında sıvı olarak su ya da süt kullanılır. Aynı zamanda su süt karışımı da tercih edilebilir. Süt hamurun daha yumuşak ve içinin daha beyaz olmasını sağlar. Pişirilerek hazırlanan hamurların yapımında sıvıların görevi hamura kıvam vermektir. Sıvı, ortamda bulunan tuz ve şekerin çözünmesini, nişasta ve proteinin su çekerek şişmesini sağlar.

- **Yumurta**

Pişirilerek yapılan hamurda yumurtanın, koyulaştırıcı, emülsiye edici, yağ, su ve unu birbirine bağlayıcı, yapı oluşturucu, yiyeceklere düzgün bir kıvam ve lezzet verici fonksiyonlarından yararlanılır.

Bu hamurda yumurtanın fazla kullanılmasının nedeni, hamurda kabarmayı ve üründe istenilen sert kabuk oluşumunu sağlamaktır.

Bu hamurların hazırlanmasında orta büyüklükte yumurtalar tercih edilmelidir.



Resim 1. 6: Pişirilerek yapılan hamurlarda yumurtanın önemi

Pişirilerek hazırlanan hamurlarda ürünün kalitesi için mutlaka taze yumurtalar tercih edilmelidir. Çünkü yumurta bayatladıkça özelliğini kaybetmekte ve lezzeti de olumsuz etkilemektedir. Yumurtanın diğer özelliklerini hatırlamak için yumurta modülünü inceleyebilirsiniz.

- **Un**

Pişirilerek hazırlanan hamurların yapımında kullanılan temel gereçlerden biri de undur. Hamurların hazırlanmasında % 60- 70 randımanlı unlar kullanılmalıdır. Aynı zamanda taze, nem oranı düşük unların kullanılmasına dikkat edilmelidir.

Un mutlaka elenerek kullanılmalıdır. Elenmiş unların kullanılması hem temizlik hem de kabarma yönünden daha kaliteli ürünler elde edilmesini sağlar.

- Yağ

Pişirilerek hazırlanan hamurların yapımında tereyağı ya da margarin tercih edilir. Katı yağlar hamura lezzet ve gevreklik kazandırır**.** Hamur hazırlarken yağ, su ile un tanecikleri arasına girerek su çekme özelliğini azaltır. Böylece hamurun özlü olmasını önler.

Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile şuruplu tatlıların yapımında ürünün kızartılması amacıyla sıvı yağlar kullanılmalıdır. Kullanılacak sıvı yağlar dumanlanma noktası yüksek yani çabuk yanmayan ayçiçeği yağı gibi yağlar olmalıdır.

- **Tuz ve Şeker**

Pişirilerek hazırlanan hamura lezzet vermek amacıyla temel hamurun hazırlanması sırasında sıvı içerisine ilave edilir.

1.4.Pişirilerek Hazırlanan Hamurlarda Dikkat Edilecek Noktalar

- Kişisel temizlik ve hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.
- Çalışma ortamı sanitasyon kurallarına uygun olarak temizlenmiş olmalıdır.
- Kullanılacak tüm araçlar hazırlanmalıdır.
- Gereçlerin ölçülere uygun olarak hazırlanmasına özen gösterilmeli, orta büyüklükte yumurta seçilmelidir.
- Un mutlaka elenerek kullanılmalıdır.
- Sıvı, un ve yağ mutlaka ölçülü olmalıdır.
- Hamuru pişirmede mutlaka çelik tencere kullanılmalı, karıştırırken çizilmemesi için tahta spatula veya tahta kaşık tercih edilmelidir.
- Su tamamen kaynamaya başlayınca ölçülü unun hepsi birden eklenmelidir.
- Un ilave edildikten sonra karıştırarak 5- 10 dakika kısık ateşte pişirilmelidir.
- Pişen hamur soğumaya bırakılmalı, bu sırada kontrollü davranılmalı hamurun çok fazla soğuması önlenmelidir. Hamur fazla soğutulursa yoğurma sırasında birleşmez kesik bir görüntü oluşur. Bu durumda istenilen kalitede ürün elde edilemez.
- Hamur ılıkken yumurtalar eklenmelidir. Yumurtalar hamura tek tek ilave edilmeli, bir yumurta kırılıp yoğrulduktan sonra diğeri eklenmelidir. Böylece yumurtanın büyüklüğüne göre hamurun kıvamı ayarlanmış olur.
- Hamurun kıvamını anlamak için hamur avuç arasında sıkılıp avuç açılır. Hamur parmaklar arasında perde oluşturuyorsa kıvamı olmuş demektir.
- Hamur fazla bekletilmeden, kurumasına fırsat verilmeden şekillendirilmelidir.
- Şekillendirmede ürünün özelliğine göre düzgün şekiller oluşturulmalıdır.
- Hazırlanan ürün 175- 180 C derece fırında pişirilmelidir.
- Ürün pişerken fırın kapağı ilk 15- 20 dakika hiç açılmamalıdır. Aksi hâlde ekler ya da profiterol hamurlarının içleri boşalmaz.
- Hamurun üstü hafif pembe renk aldığında fırın açılıp sertliği kontrol edilmelidir. Hamura elle dokunulduğunda yumuşak geliyorsa olmamış demektir. Hamura dokunulduğunda gevrek sert bir görünümü varsa ve ürün ağırlık olarak hafiflemişse hamur yeterli derecede pişmiş demektir.
- Yağda kızartılarak hazırlanan şuruplu tatlıların kızartılmasında çabuk yanmayan sıvı yağlar kullanılmalıdır. (Örnek: Ayçiçeği yağı)
- Tatlılar kızartılırken şekil verilen ürün soğuk yağa konmalı ve hamurlar yağın yüzeyine çıkıncaya kadar kızartma tenceresi hafifçe sallanmalıdır. Ürünler orta hararetli ısıda pişirilmeli ve ürünlerin alt tarafı sertleşip kabuk bağlayınca çevrilmelidir. Çevrilen tarafın aynı renkte pişmesi sağlanmalıdır. Tatlılar altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılmalıdır. Kalan hamurun pişirilmesi için her defasında yağ soğutularak kullanılmalıdır.
- Şuruplu tatlılarda kıvamlı şurup kullanılmalıdır. Hamur kızartılıp sıcakken, soğuk kıvamlı şuruba eklenmelidir.

- Pişen üründe aranılan özellikler

  - **Pişmişlik:** Fırında pişirilerek hazırlanan ürünler orta ısılı fırında 30–40 dakika pişirilmelidir. Hamurların içlerinin boşalması aranılan niteliktir.
  - **Hacim:** Hem fırında hem de yağda kızartmada pişmiş ürünün çiğ hamurdan 2 veya 3 kat daha fazla kabarmış olması aranılan niteliktir.
  - **Şekil bütünlüğü:** Hamur pişirildikten sonra şekillerini korumuş olmalıdır. Özellikle parçalamadan kızartılmalıdır. Şekillerin eşit büyüklükte olmalısı aranılan niteliktir.
  - **Gevreklik:** Hamur fırında pişirildiyse tam olarak kuruduğunda fırından alınmalıdır. Yağda çok fazla kızartıldığında sert olur, dikkat edilmelidir. Gevrek olması ürünün kalitesini olumlu etkilediği için aranılan niteliktir.
  - **Renk:** Bu yöntem kullanılarak elde edilen ürünün fırında pişmiş ise pembe, yağda kızartılmış ise altın sarısı renkte olması aranılan niteliktir.

1.5. Kremalar

Bu yöntemle hazırlanan ürünlerde lezzet vermek, sunumunu zenginleştirmek amacıyla çeşitli yöntemlerle hazırlanan kremalar kullanılmaktadır.

- **Pişirilerek yapılan kremalar**

Un ya da nişasta kullanarak veya her ikisinin belirli oranda karışımı ile hazırlanır. Yumurta, şeker, süt, un/ nişasta karışımı muhallebi gibi pişirilerek hazırlanır.

Kremalar ekler ve profiterolün iç malzemesi olarak kullanılır. Krema doldurmada krema torbası ya da krema enjektörü kullanılır. Bunun için sivri uç (duy) takılmış krema torbasına krema doldurulur ve hamurun zayıf bir noktasından uç batırılarak içerisine yeteri kadar krema doldurulur.

- **Hazır kremalar**

Piyasada bulunan toz hâldeki hazır pasta kremaları ölçülü süt ile çırpılarak ekler ve profiterol hazırlanmasında kullanılabilir.

- **Kremşanti**

Piyasada hazır satışa sunulan toz kremşanti ölçülü süt ile çırpılarak hazırlanır. Ekler pasta ve profiterol içinde kullanmak üzere kremşantiyi tek başına kullanmak yerine beyaz krema ile karıştırarak kullanmak ürünün daha lezzetli olmasını sağlamaktadır.

➢ **Çikolatalı salça (glazür)**

Şeker, un, vanilya, rendelenmiş çikolata, yumurta sarılarının su ile karıştırılarak sulu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilmesi ile elde edilir. Arzuya göre (nane likörü hariç) likör ilave edilebilir.

Ekler ve profiterollerin üzerini kaplamak amacıyla kullanılır.

➢ **Krema yapımında dikkat edilecek noktalar**

- Pişirilerek hazırlanan kremalarda ölçülü malzeme kullanmak ürünün kalitesi açısından önemlidir.
- Krema pişirmede tencerenin çizilmemesi, hazırlanan ürünün sağlığa zararlı hâle gelmemesi için mutlaka tahta kaşık kullanılmalıdır.
- Kremanın katı maddeleri öncelikle tencereye konmalı (un, şeker, yumurta, kakao) birbiri içerisinde karıştırılmalı, daha sonra ocağa konmadan sıvı madde ilave edilerek karıştırılmalı ve kısık ateşte sürekli karıştırılarak homojen pişirilmelidir.
- Lezzet ve koku vermek amacıyla kullanılan vanilya ocaktan indikten sonra elenerek ilave edilmelidir.
- Pişirilerek hazırlanan kremalar esnek yapıdadır. Bu yüzden krema piştikten sonra soğumaya yakın %10 oranında katı yağ ilave edilip çırpılarak esnek yapı kaybedilmelidir.
- Kremanın elastikiyetini kaybedip lezzet kazanması isteniyorsa krema soğutulduktan sonra içerisine 1/3 oranında kremşanti eklenip kısa süreli çırpılır (uzun süre çırpılırsa krema sulanır).
- Kremalar soğuma esnasında ara sıra karıştırılarak üzerinin kabuklaşması önlenmelidir.
- Hemen soğuması istenen kremalar temiz mermer, tezgâh üzerine boşaltılıp sıvama spatulası yardımıyla sürekli alt üst edilerek soğutulmalıdır.

1.6. Şuruplar

Pişirilerek hazırlanan tulumba tatlısı, hanımgöbeği, dilberdudağı, vezirparmağı gibi geleneksel tatlıların yapımında kıvamlı şurup kullanılır.

➢ **Kıvamlı şurup hazırlamak için;**

- **Malzemeler**
  - 4 su bardağı toz şeker
  - 3,5 su bardağı su
  - ¼ limon suyu

- **İşlem basamakları**
  - Şeker ve su orta boy çelik bir tencere ile ateşe konur.
  - Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
  - Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika kaynatılıp limon suyu eklenir.
  - Limon suyu eklendikten sonra 5–10 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır.

➢ **Şurup yaparken dikkat edilecek noktalar**

- Şurup yapımında su ve şeker ölçülerine dikkat edilmeli, gereğinden fazla ya da az kullanılmamalıdır.
- Şurup karıştırmada kesinlikle tahta kaşık kullanılmamalıdır çünkü tahta kaşıklar gözenekli yapıya sahip oldukları için yemek pişirme esnasında bünyesine yağ çekmiş olabilir. Bu, yağın şurup içerisine geçmesine sebep olabilir.
- Şurup kaynadıktan sonra mümkün olduğu kadar karıştırılmamalıdır. Bu durum kıvamlı şurubun şekerlenmesine sebep olabilir.
- Limon ilave edildikten sonra şurup 5-10 dakika daha kaynatılmalıdır.
- Şurupların soğutulması sırasında üzeri açık bırakılmamalı, tencerenin üzeri temiz bir kâğıt ya da tülbent ile kapatılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Pişirilerek hazırlanan hamurlardan ekler pasta yapımında dolgu olarak kullanmak üzere beyaz krema hazırlamak için ön hazırlık yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ Önlük giyip, bone takabilirsiniz. ➢ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➢ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Gerekli araçları hazırlayınız.	➢ Çelik tencere tercih edebilirsiniz. ➢ Yemek yapımında kullanılmayan tahta kaşık hazırlayabilirsiniz. ➢ Ölçü için su bardağı hazırlayabilirsiniz.
➢ Gereçleri hazırlayınız. ➢ 3 çorba kaşığı un ➢ 1 su bardağı toz şeker ➢ 1 yumurta ➢ 3 su bardağı süt ➢ 1 paket vanilya	➢ Gereçlerinizi ölçülere uygun hazırlayabilirsiniz. ➢ Orta büyüklükte yumurta tercih edebilirsiniz. ➢ Yumurtayı yıkayabilirsiniz. ➢ Unu eleyebilirsiniz. ➢ Düzenli olabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Sanitasyon kuralarına uyabilirsiniz.

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.	Kişisel hazırlıklarınızı yaptınız mı?		
2.	Çalışma ortamınızı hazırladınız mı?		
3.	Araçları uygun hazırladınız mı?		
4.	Gereçleri uygun hazırladınız mı?		
5.	Ölçülü şeker ve suyu orta boy çelik tencereye koydunuz mu?		
6.	Karışımı ocak üzerine alıp şeker eriyinceye kadar karıştırdınız mı?		
7.	Kaynamaya başladıktan 15 dakika sonra limon suyunu eklediniz mi?		
8.	Limon suyu ile birlikte 10 dakika daha kaynattınız mı?		
9.	Ocaktan alıp soğumaya bıraktınız mı?		
10.	Soğutma sırasında hijyen kurallarına dikkat ettiniz mi?		
11.	.Çalışma ortamınızı sanitasyon kurallarına uygun temizleyip düzenlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "ise "**Ölçme ve Değerlendirme**" ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1 Pişirilerek hazırlanan hamurların ana malzemesi ……..., ……. ve ……..dır.

2 Pişirilerek hazırlanan hamurlar fırında ve yağda pişirmede hacminin ……-…..katı kabarır.

3 Pişirilerek hazırlanan hamurların içleri krema ile doldurularak …….. ve ……..hazırlanır.

4 Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan ürünlerden iyi sonuç alabilmek için ……..fırınlar tercih edilmelidir.

5 Pişirilerek hazırlanan hamurların yapımında sıvı olarak …… ya da ……..kullanılır.

6 Pişirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan margarin hamura …… ve ……. verir.

7 Pişirilerek hazırlanan hamurlar un ilave edildikten sonra karıştırarak …… - …….. dakika pişirilmelidir.

8 Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan ürün fırında pişerken fırın kapağı ilk …….-……. dakika açılmamalıdır.

9 Kremanın elastikiyetini kaybetmesi için % ……. oranında ……. eklenmelidir.

10 Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan tatlılarda …….. şurup kullanılır.

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–2

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında pişirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun kuru ısıda ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Profiterol ve eklerin Türk ve dünya mutfaklarındaki yeri ve önemini ilgili kaynaklardan araştırınız.
- Profiterol ve ekler hazırlama yöntemlerini çeşitli dergi ve kitaplar ile internetten araştırınız.
- Pastanelere giderek profiterol ve ekler hazırlama ve süsleme yöntemlerini araştırıp sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

2.PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLARLA KURU ISIDA ÜRÜNLER HAZIRLAMA

Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile kuru ısıda yani fırında pişirilerek elde edilen ürünler genellikle iç kreması beyaz, üstü ise çikolata sos, glazür veya eritilmiş çikolata ile kaplanan lezzetli tatlı ürünlerdir.

2.1. Örnek Ürünler Hazırlama

Bu hamur hazırlama tekniği ile elde edilecek ürünlerin uygulamalarında ölçülere uymak, hazırlama ve pişirme aşamalarında işlem basamaklarını sırası ile takip etmek, kaliteli ve lezzetli ürünler elde etmek için önemlidir. Pasta ve diğer unlu ürünleri evde yapmak kişileri psikolojik olarak rahatlatacağı gibi ekonomik yönden de aile bütçesine katkı sağlayabilir.

2.1.1. Profiterol

- **Temel hamur malzemesi**
  - 1 su bardağı su ya da süt (veya yarı yarıya su ve süt karışımı)
  - 60 g margarin
  - 1 tatlı kaşığı toz şeker
  - 1 tutam tuz
  - 1 su bardağı un
  - 3 adet orta boy yumurta

➢ **İç malzemesi**

- 1 ölçü beyaz krema

➢ **Üzeri için**

- 1 ölçü çikolata sosu

➢ **Hamurun hazırlanışı**

- Orta boydan biraz daha küçük bir çelik tencereye sıvı malzeme ile margarin konup tuz ve şeker eklenir.
- Ocak üzerine konup kaynamaya bırakılır.



Resim 2. 1: Temel hamurun ilk malzemelerinin tencereye konmuş görüntüsü

- Un elenir, yumurtalar yıkanır.
- Margarin eriyip su kaynamaya başladığında ateş kısık duruma getirilir ve ölçülü un tencereye birden boşaltılıp tahta kaşıkla alt üst etme yöntemiyle karıştırılarak beş dakika kadar pişirilir



Resim 2. 2: Temel hamurun ilk malzemelerinin ve ununun ilave edilmiş görüntüsü

- Hamur düzgün, şeffaf bir görünüm kazandığı zaman ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.



Resim 2. 3: Temel hamurun elde edilmiş görüntüsü

- Hamur çok fazla soğumadan biraz ılıdığı zaman yumurtalardan biri hamur içerisine kırılıp yoğrularak hamura yedirilir. Diğer yumurtalar da aynı şekilde tek tek kırılıp yoğrulur.
- Fırın tepsisi yağlanır ya da içine yağlı kâğıt serilir.
- Hamur fazla bekletilmeden uç takılmamış krema torbası ya da krema enjektörüne alığı kadar doldurulur.



Resim 2. 4: Temel hamurun yumurtalarının ilave edilerek şırıngaya doldurulmuş görüntüsü

- Hamur yağlanmış tepsiye 2 parmak aralıkla 1 ceviz büyüklüğünde yuvarlak sıkılır.



Resim 2. 5: Temel hamura profiterol şeklinin verilmesi

- Hamur bitinceye kadar işleme devam edilir.
- Önceden ısıtılmış 175- 180 derece fırına konur. Fırın kapağı ilk 20 dakika hiç açılmaz. Aksi halde içleri boşalmaz.



Resim 2. 6: Ürün pişerken fırının içinden görüntü

- 20 dakika sonra kontrol edilir. Hamurun altı ve üstü pembeleşip kuruduğu zaman fırından çıkarılır. Hamurlar pembeleştikten sonra henüz kurumamışsa fırın biraz kısılarak hamurun kuruması sağlanır.



Resim 2. 7: Profiterolün içi boş olmalı

- Fırından alınıp soğumaya bırakılır.



Resim 2. 8: Fırından çıkan ürünün soğutulma görüntüsü

- 1 ölçü beyaz krema hazırlanıp soğutulur. (krema için bkz. 2.1.3.)
- Daha önce hazırlanıp soğutulmuş olan beyaz krema, sivri uç takılmış krema torbası ya da enjektörüne doldurularak hamurun zayıf bir noktasından batırılıp içleri doldurulur.
- Profiteroller servis tabağına düzgünce sıralanır ya da tek kişilik tabaklara genellikle 5 adet olmak üzere yerleştirilir.
- 1 ölçü çikolata sosu hazırlanıp sos sıcakken üzerlerini kaplayacak şekilde dökülerek servise hazırlanır. (çikolata sos için bk. 2.1.4.)



Resim 2. 9: Çikolata sosu dökülerek servise hazır hâle getirilmiş profiterol örnekleri

2.1.2. Ekler

- **Temel hamur malzemesi**
  - 1 su bardağı su ya da süt (veya yarı yarıya su ve süt karışımı)
  - 60 g margarin
  - 1 tatlı kaşığı toz şeker
  - 1 tutam tuz
  - 1 su bardağı un
  - 3 adet orta boy yumurta

-

➢ **İç malzemesi**

- 1 ölçü beyaz krema

➢ **Üzeri için**

- 1 adet 80 gramlık sütsüz (bitter) çikolata
- 40 g kadar margarin

➢ **Hamurun hazırlanışı**

- Orta boydan biraz daha küçük bir çelik tencereye sıvı malzeme ile margarin konup tuz ve şeker eklenir.
- Ocak üzerine konup kaynamaya bırakılır.
- Un elenir, yumurtalar yıkanır.
- Margarin eriyip su kaynamaya başladığında ateş kısık duruma getirilir ve ölçülü un tencereye birden boşaltılıp tahta kaşıkla alt üst etme yöntemiyle karıştırılarak beş dakika kadar pişirilir.
- Hamur düzgün, şeffaf bir görünüm kazandığı zaman ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.
- Hamur çok fazla soğumadan biraz ılıdığı zaman yumurtalardan biri hamur içerisine kırılıp yoğrularak hamura yedirilir. Diğer yumurtalar da aynı şekilde tek tek kırılıp yoğrulur.
- Fırın tepsisi yağlanır ya da içine yağlı kâğıt serilir.
- Hamur fazla bekletilmeden uç takılmamış krema torbası ya da krema enjektörüne aldığı kadar doldurulur.
- Hamur 1 ceviz büyüklüğünde 1 parmak uzunluğunda tepsiye 2 parmak ara ile baton şeklinde sıkılır.



Resim 2.10: Temel hamurun ekler olarak şekillendirilmiş görüntüsü

- Fırın 175- 180 C derecede ısıtılır. Hazırlanmış olan hamur fırına konulup ilk 20 dakika kapağını açmadan profiterolde olduğu gibi pembeleşip kuruması sağlanarak pişirilir.



Resim 2. 11: Pişirilerek soğumaya bırakılmış ekler

- Fırından alınıp soğumaya bırakılır.
- 1 ölçü beyaz krema hazırlanıp soğutulur.
- Daha önce hazırlanıp soğutulmuş olan beyaz krema, sivri uç takılmış krema torbası ya da enjektörüne doldurularak hamurun zayıf bir noktasından batırılıp içleri doldurulur.
- Küçük bir tencere ya da orta boy cam bir kâseye çikolata ve margarin konulup su buharı üzerinde (benmari yöntemi) eritilip yağ ve çikolata iyice birbirine yedirilir.
- Krema doldurulmuş hamurların üst kısımları erimiş çikolataya batırılarak servis tabağına alınıp soğumaya bırakılır.



Resim 2. 12: Servise hazır hâle getirilmiş ekler örnekleri

- Soğuyup çikolataları donduğu zaman servis yapılır.

2.1.3. Krema

Ekler ve profiterol dolgusu olarak genellikle yağlı beyaz krema kullanılır. Beyaz krema sade olarak hazırlandığı gibi soğuduktan sonra çırpılmış kremşanti ile karıştırılarak da hazırlanabilir. Bu şekilde hazırlanan krema daha lezzetli ve düzgün görünümlü olur.

➢ **Krema için malzemeler:**

- 3 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 3 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kremşanti ya da 50 g margarin

➢ **İşlem basamakları:**

- Uygun büyüklükte bir tencerede un, yumurta ve şeker karıştırılır.
- Soğuk süt azar azar tahta kaşıkla karıştırılarak ilave edilir.
- Sütün ilavesi sırasında topaklanmamasına dikkat edilmelidir.
- Sütün tamamı karıştırıldıktan sonra ocağa konup sürekli karıştırmak suretiyle pişirme işlemine devam edilir.
- Koyulaşmaya başladığında ocak kısılır ve karıştırarak kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika kadar pişirilir.
- Ocaktan alındıktan sonra vanilya ilave edilip soğumaya bırakılır.
- Ara sıra karıştırılarak kabuk tutması önlenir. (Kabuk tutarsa karıştırıldığında pütürlü bir krema olacaktır.)
- Diğer tarafta 1 paket kremşanti 1 çay bardağı su veya süt ile düzgün, koyu bir kıvam alana kadar çırpılır. Krema soğuyana kadar buzdolabında bekletilir.
- Krema tamamen soğuduğunda çırpılmış kremşanti kremaya ilave edilip iyice karıştırılır. (Çok fazla karıştırılmamalıdır, krema sulanır.)

Not: Kremada kremşanti kullanılmayacaksa krema piştikten sonra sıcakken 50 g margarin eklenip iyice çırpılarak soğutulur.

2.1.4: Çikolatalı Sos (Glazür)

➢ **Malzemeler**

- 200 g tozşeker
- 30 g un
- ½ paket vanilya
- 150 g sütsüz çikolata(kuvertür)
- 2 yumurta sarısı
- ½ lt. Su
- ½ kahve kaşığı likör(nane likörü hariç) isteğe bağlı

➢ **İşlem basamakları**

- Çelik bir tencereye ölçülü şeker, un, vanilya, rendelenmiş çikolata ve yumurta sarıları koyularak karıştırılır.
- Ölçülü suyun bir kısmını ilave edilerek metal kaşık veya yumurta teli ile karıştırmaya devam edilir.
- Ölçülü suyun kalan kısmı da karışıma ilave edilerek kısık ateşte sulu muhallebi kıvamında pişirilir.
- 1–2 taşım kaynadıktan sonra ateşten alınarak istenirse likör ilave edilir.
- Üzerinin kaymaklanmaması için ara sıra karıştırılır.



Resim 2.14: Çikolata salçası (glazür) örnekleri

2.2. Servis Yapma

Krema dolgusu ile hazırlanan ekler pasta ve profiterol gibi ürünlerin üzeri eritilmiş bitter çikolata, glazür, hazır çikolata sosu vb. ile kaplandıktan sonra üst malzemesinin donması beklenerek servis yapılır.

- Ekler pastalar yuvarlak ya da baton şekilde hazırlanıp servise sunulabilir.
- Aynı zamanda ekler pastalara kuğu, ördek vb. şekiller verilerek sunumu yapılabilir.



Resim 1. 7: Ekler pasta servis şekilleri

- Profiterol, üzeri çikolata sosu ile kaplanarak servise sunulur.
- Ekler pasta üzeri glazür ya da eritilmiş çikolata ile kaplanarak servise sunulur.



Resim 1. 8: Profiterol servisi

- Ekler ve profiterolün üzeri yeşil fıstık, hindistan cevizi vb. kuruyemişlerle süslenerek servise sunulabilir.



Resim 1.9: Yeşil fıstıklı ekler pasta

UYGULAMA FAALİYETİ

1 ölçü pişirilerek hazırlanan temel hamur ile çilekli ekler pasta hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ Önlük giyip bone takabilirsiniz. ➢ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➢ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Orta boy çelik tencere hazırlayabilirsiniz. ➢ Tahta kaşık hazırlayabilirsiniz. ➢ Fırın tepsisi hazırlayabilirsiniz. ➢ Yağlı kâğıt hazırlayabilirsiniz. ➢ Krema torbası ya da enjektör hazırlayabilirsiniz.
➢ Gereçleri hazırlayınız. ➢ 1 su bardağı su ya da süt ➢ 60 g margarin ➢ 1 tatlı kaşığı toz şeker ➢ 1 tutam tuz ➢ 1 su bardağı un ➢ 3 adet yumurta ➢ 10 adet çilek ➢ 2 paket kremşanti ➢ 1 çay bardağı pudra şekeri	➢ Ölçülere uygun hazırlamaya özen gösterebilirsiniz. ➢ Çilekleri yıkayıp bir süre suda bekletebilirsiniz.
➢ Tencereye su veya sütü koyup margarin, tuz ve şekeri ekleyiniz.	➢ Su veya süt yerine bunların yarı yarıya karışımını kullanabilirsiniz.
➢ Karışımı ocak üzerine alıp, kaynamaya bırakınız.	➢ Karıştırmada tahta kaşık kullanabilirsiniz.
➢ Yağ sıvı içerisinde eriyip sıvı kaynamaya başladığı zaman unu birden ilave edip karıştırarak 5 dakika pişiriniz.	➢ Unu eleyerek kullanabilirsiniz. ➢ Unu eklemeden önce ocağı kısık duruma getirebilirsiniz.
➢ Pişen hamuru soğumaya bırakınız.	➢ Çok fazla soğutmayınız, el dayanacak kadar hamuru ılıtabilirsiniz.

➢ Yumurtalardan birini hamura kırıp yoğurarak iyice yediriniz. Diğer yumurtaları da teker teker kırarak yoğurunuz.	➢ Yumurtaları yıkayabilirsiniz. ➢ Tamamen düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurabilirsiniz.
➢ Tepsiye yağlı kâğıt yayınız.	➢ Yağlı kâğıt bulunmadığı zaman tepsiyi yağlayarak da kullanabilirsiniz.
➢ Hamuru, uç takılmamış enjektör ya da torbaya doldurarak tepsiye 2 parmak ara ile ceviz büyüklüğünde yuvarlak sıkınız.	➢ Şekillerin düzgün ve aynı büyüklükte olmasına özen gösterebilirsiniz.
➢ Fırını 175 dereceye ısıtıp tepsiyi fırına koyunuz, hamuru pişmeye bırakınız.	➢ Fırın kapağını ilk 20 dakika açmayabilirsiniz.
➢ Üzerleri pembeleştiği zaman fırını açıp, hamurun sertliğini kontrol ediniz. Pembeleşip sertleşmişse tamamen pişmiş demektir.	➢ Pişen hamurları fırından hemen çıkarmayıp fırını kapatarak, 5 dakika kadar hamuru fırın içerisinde bırakabilirsiniz. Böylece biraz daha sertleşmiş olur.
➢ Fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.	➢ Soğuduktan sonra kremasını doldurup sosunu dökebilirsiniz.
➢ Kremşantiyi 1 su bardağı soğuk süt ya da su ile çırpınız.	➢ Süt daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.
➢ Çilekleri yıkayıp üçer dilime ayırınız.	➢ Küçük çilekleri ikiye kesebilirsiniz.
➢ Pişen hamurları bir tarafı ayrılmayacak şekilde ortadan enine kesiniz.	➢ Dikkatli olabilirsiniz.
➢ Krema enjektörüne tırtıklı uç takarak kremşanti doldurup hamurların içini krema ile doldurunuz.	➢ Özenli çalışabilirsiniz.
➢ Kremşantinin üzerine bir dilim çilek yerleştiriniz.	➢ Süsleme ve görünüşe özen gösterebilirsiniz.
➢ Servis tabağına alıp üzerlerine pudra şekeri serperek ürünü servise hazırlayınız.	➢ Tek kişilik servisler şeklinde de hazırlayabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.

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	Kişisel hazırlıklarınızı yaptınız mı?		
2	Çalışma ortamını sanitasyon kurallarına uygun hazırladınız mı?		
3	Uygun araçlarınızı hazırladınız mı?		
4	Gereçlerinizi uygun ölçülerde hazırladınız mı?		
5	Tencereye sıvı, margarin, tuz ve şekeri koyup kaynattınız mı?		
6	Ocağı kısarak ölçülü unu ilave edip karıştırarak 5 dakika hamur düzgün görünüm alıncaya kadar pişirdiniz mi?		
7	Pişen hamuru biraz soğutup yumurtaları tek tek kırarak yoğurdunuz mu?		
8	Hamuru enjektöre doldurup yağlanmış ya da yağlı kâğıt yayılmış tepsiye 2 parmak ara ile ceviz büyüklüğünde yuvarlak şekilde sıktınız mı?		
9	Fırını 175- 180 derecede ısıtıp hamuru fırına koyarak 20 dakika fırın kapağını açmadan pembeleşip kuruyana kadar pişirdiniz mi? Hamuru soğumaya bıraktınız mı?		
10	Krema için ölçülü un, şeker ve yumurtayı tencereye koyarak azar azar soğuk süt ilavesiyle karıştırdınız mı?		
11	Krema karışımını ocak üzerine alıp orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi gibi pişirdiniz mi?		
12	Pişen kremaya margarin ekleyip çırparak soğuttunuz mu?		
13	Kremayı sivri uç takılmış enjektöre doldurup hamurların zayıf bir noktasından batırarak içlerini krema ile doldurdunuz mu?		
14	Hamurları servis tabağına düzgünce yan yana ve üst üste sıraladınız mı?		
15	Çikolata sosu için ölçülü nişasta, yumurta sarısı, kakao ve şekeri tencerede karıştırdınız mı?		
16	Ölçülü soğuk süt ilavesiyle karıştırarak ocak üzerine alıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirdiniz mi?		
17	Vanilya ekleyip karıştırdınız mı?		
18	Hazırladığınız çikolata sosunu profiterol hamurlarının üzerine düzgün şekilde dökerek servise hazırladınız mı?		
19	Servis için gerekli araçları ve ortamı hazırladınız mı?		
20	Soğuduktan sonra servisini yaptınız mı?		
21	Çalışma ortamını sanitasyon kurallarına uygun temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "**Hayır**" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "**Evet**" ise "**Ölçme ve Değerlendirme**" ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1 Profiterol ve ekler hamurunun pişirileceği fırın önceden ……- …….derecede ısıtılmış olmalıdır.

2 Ekler hamuru hazırlamada 1 ölçü için …….su bardağı sıvı, ……..su bardağı un, ……g margarin ve ……adet yumurta kullanılır.

3 Profiterol ve ekler hamuru hazırlamada yumurtalar …….. …… kırılıp yoğrulmalıdır.

4 Profiterol ve ekler hamuru tepsiye …….. parmak ara ile yerleştirilmelidir.

5 Ekler ve profiterolde iç dolgusu olarak genellikle …… ……. krema kullanılır.

6 Ekler üzerinde kullanılacak çikolata ……yöntemi ile eritilir.

7 Çikolata sosu……..üzerinde kullanılır.

8 Çikolata sosu kakao ile hazırlanabildiği gibi …….. ……ile de hazırlanabilir.

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

AMAÇ

Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında pişirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun yağda kızartılarak hazırlanan ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan şuruplu tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan şuruplu tatlı çeşitlerini, bu tatlıların Türk mutfağındaki ve beslenme kültürümüzdeki yeri ve önemini kitaplardan ve internetten araştırarak öğreniniz.
- Pastanelere giderek, pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan şuruplu tatlıların şekil ve büyüklüğü ile süsleme tekniğini inceleyiniz.

3. PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLARLA YAĞDA KIZARTILARAK HAZIRLANAN ÜRÜNLER

Pişirilerek hazırlanan ve yağda kızartılarak yapılan geleneksel Türk tatlılarında ve bazı tatlılarda şurup kullanılır. Yapılan tatlının özelliğine uygun kıvamdaki şurubun kullanılması lezzet ve kalite açısından önemlidir. Pişirilerek hazırlanan hamur tatlılarında kullanılmak üzere hazırlanan şurup önceden soğutularak hazırlanmalıdır. Kızarmış olan ürünün yağı süzdürülerek, ürün bekletilmeden soğuk şuruba atılmalıdır. Pişirilerek hazırlanan hamurların şurupta bekletilme süresi için 5 dakika yeterlidir.

3.1.Örnek Ürünler Hazırlama

Pişirilerek hazırlanan hamurlara yiyecek içecek sektöründe haşlama hamur tatlıları da denilmektedir. Haşlama hamur tatlıları, alaturka hamur işi tatlıların bir başka çeşidini oluşturur. Bu tatlı türlerinin saray mutfağına ait olduğu isimlerinden de anlaşılmaktadır. Hanımgöbeği, dilberdudağı, vezirparmağı gibi. Esas gereçleri yağ, şeker, un ve yumurtadır. Hamurun içine biraz su ve tuz mutlaka eklenir. Şeker tadı, yumurta da kabarmayı sağlar ve ayrı bir lezzet katar. Bu tatlılar su, yağ, şeker ve tuzun bir tencerede kaynatılmasından sonra un katılıp karıştırılarak bir hamur hâline getirilmesiyle ve ılıyınca tek tek yumurtalarının yedirilmesiyle hazırlanır. Bu hamur daha sonra biçimlendirilerek bol ve kızgın yağda kızartılır. Daha sonra şeker şurubunun içine atılır. Ilık ya da daha çok soğuk olarak tüketilir. Bu tatlılar içinde sadece tulumba tatlısı hamuru, ucunda tırtıllı bir duy bulunan özel bir aletten ya da torbadan sıkılarak biçimlendirilir. Diğerlerine elle şekil verilir

3.1.1. Tulumba Tatlısı

- **Malzemeler**

  - **Hamur için:**

    - 2,5 su bardağı un
    - 2 çorba kaşığı irmik
    - 2,5 su bardağı su
    - ½ paket margarin
    - 1 tutam tuz (1 fiske)
    - 5 adet yumurta

  - **Şurubu için:**

    - 4 su bardağı toz şeker
    - 3,5 su bardağı su
    - ¼ limon suyu

  - **Kızartmak için:**

    - 2 su bardağı ayçiçeği yağı

- **İşlem basamakları**

  - Birinci öğrenme faaliyetinde verildiği şekilde kıvamlı şurup hazırlanıp soğumaya bırakılır.
  - Orta büyüklükte bir çelik tencereye su, margarin ve 1 fiske tuz konup ateşe konur.
  - Margarin su içerisinde eriyip su kaynamaya başladığında ateş kısılıp ölçülü un ve irmik beraber tencereye boşaltılır. Karışım tahta kaşıkla alt üst edilir. Helva gibi karıştırmak suretiyle 5- 6 dakika kadar hamur pişirilir.
  - Hamur düzgün, şeffaf bir görünüm aldığı zaman ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. (çok fazla soğutulmamalıdır.)
  - Hamur el dayanabilecek ısıya geldiği zaman, yumurtalar tek tek kırılıp yoğrularak hamura yedirilir.
  - Ölçülü ayçiçeği yağı düztabanlı çelik bir tencere ya da tavaya konup hazırlanır.
  - Hamurun iç kısmı sıvı yağ ile hafif yağlanmış tulumba tatlısı kalıbına doldurulur. Soğuk yağ bulunan tencere içerisine kalıptan 4-5 cm uzunluğunda sıkılır. İki bıçak ya da mutfak makası yardımı ile kesilir.



Resim 3. 1: Tulumba tatlısının kızartılması

- Tencere ocak üzerine konulur. Sallanmak suretiyle hamurların tencere dibine yapışması önlenerek pişirilmeye başlanır.
- Hamurlar hacminin 3–4 katı kabarıp yağ yüzeyine çıktığı zaman, sallama işlemine devam edilmeden alt üst edilerek pembe renkte kızartılır.
- Hamurlar yağı süzdürülerek tencereden kevgir yardımıyla çıkarılır. Soğuk şuruba atılır.



Resim 3. 2: Tulumba tatlısının şurupta bekletilme görüntüsü

- 5 dakika kadar şurubu çektirilip servis tabağına alınır.

Not: Artan hamur tekrar kalıptan çıkarılıp pişirilmek istenirse yağın soğutulması gerekir. Sıcak yağa atıldığında hamur yüzeyi birden kuruyarak tam kabarma sağlanamayabilir.



Resim 3. 3: Servise hazır tulumba tatlısı

3.1.2. Hanımgöbeği

- **Malzemeler**

  - **Hamuru için:**

    - 2,5 su bardağı un
    - 2,5 su bardağı su
    - ½ paket margarin
    - 1 tutam tuz (1 fiske)
    - 4 adet yumurta

  - **Şurubu için:**

    - 4 su bardağı toz şeker
    - 3,5 su bardağı su
    - ¼ limon suyu

  - **Kızartmak için:**

    - 2 su bardağı ayçiçeği yağı

- **İşlem basamakları**

  - Birinci öğrenme faaliyetinde verildiği şekilde kıvamlı şurup hazırlanıp soğumaya bırakılır.
  - Orta büyüklükte bir çelik tencereye su, margarin ve 1 fiske tuz konulur. Tencere ateşe konulur.
  - Margarin su içerisinde eriyip su kaynamaya başladığında ateş kısılıp ölçülü un birden suyun içine boşaltılır. Karışım tahta kaşıkla alt üst edilerek helva gibi karıştırılır. 5- 6 dakika kadar hamur pişirilir.

- Hamur düzgün, şeffaf bir görünüm aldığı zaman ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. (çok fazla soğutulmamalıdır.)
- Hamur el dayanabilecek ısıya geldiği zaman yumurtalar tek tek kırılıp yoğrularak hamura yedirilir.
- Ölçülü ayçiçeği yağı düztabanlı çelik bir tencere ya da derin bir tavaya konulup hazırlanır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp sıvı yağ ile yağlanmış avuç arasında yuvarlatılıp yassılaştırıldıktan sonra ortası parmakla delinip düzgün simit şekli verilir.
- Hazırlanan hamurlar aralarında 2 parmak boşluk kalacak şekilde soğuk yağ içerisine konulur.
- Tencere ocak üzerine konulur. Sallamak suretiyle hamurların tencere dibine yapışması önlenerek hamur pişirilmeye başlanır.



Resim 3. 4: Hanımgöbeği tatlısının kızartılması

- Hamurlar hacminin 3–4 katı kabarıp yağ yüzeyine çıktığı zaman sallama işlemine devam edilmeden alt üst edilerek pembe renkte kızartılır.
- Yağı süzdürülerek tencereden kevgir yardımıyla çıkarılır. Soğuk şuruba atılır.
- 5 dakika kadar şurubu çektirilir. Servis tabağına alınır.



Resim 3. 5: Servise hazır hanımgöbeği tatlısı

- Artan hamur bitene kadar pişirme işlemine devam edilir.

3.1.3. Dilberdudağı

- **Malzemeler**

  - **Hamuru için:**

    - 2,5 su bardağı un
    - 2,5 su bardağı su
    - ½ paket margarin
    - 1 tutam tuz (1 fiske)
    - 4 adet yumurta

  - **Şurubu için:**

    - 4 su bardağı toz şeker
    - 3,5 su bardağı su
    - ¼ limon suyu

  - **Kızartmak için:**

    - 2 su bardağı ayçiçeği yağı

- **İşlem basamakları**

  - Birinci öğrenme faaliyetinde verildiği şekilde kıvamlı şurup hazırlanıp soğumaya bırakılır.
  - Orta büyüklükte bir çelik tencereye su, margarin ve 1 fiske tuz konur. Tencere ateşe konur.
  - Margarin su içerisinde eriyip su kaynamaya başladığında ateş kısılıp ölçülü un birden suyun içine boşaltılır. Karışım tahta kaşıkla alt üst edilerek helva gibi karıştırılır. 5- 6 dakika kadar hamur pişirilir.
  - Hamur düzgün, şeffaf bir görünüm aldığı zaman ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. (çok fazla soğutulmamalıdır.)
  - Hamur el dayanabilecek ısıya geldiği zaman yumurtalar tek tek kırılıp yoğrularak hamura yedirilir.
  - Ölçülü ayçiçeği yağı düztabanlı çelik bir tencere ya da derin bir tavaya konulup hazırlanır.
  - Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp sıvı yağ ile yağlanmış avuç arasında oval şekil verilip yassılaştırıldıktan sonra ortadan ikiye kapatılır.
  - Uç kısmın yarım cm gerisinden parmak ucu ile bastırılıp dudak şekli verilir.
  - Hazırlanan hamurlar aralarında 2 parmak boşluk kalacak şekilde soğuk yağ içerisine konulur.
  - Tencere ocak üzerine konulur. Sallamak suretiyle hamurların tencere dibine yapışması önlenerek hamur pişirilmeye başlanır.

- Hamurlar hacminin 3–4 katı kabarıp yağ yüzeyine çıktığı zaman sallama işlemine devam edilmeden alt üst edilerek pembe renkte kızartılır.
- Yağı süzdürülerek tencereden kevgir yardımıyla çıkarılır. Soğuk şuruba atılır.
-
- 5 dakika kadar şurubu çektirilip servis tabağına alınır.



Resim 3. 6: Servise hazır dilberdudağı tatlısı

- Tulumba tatlısında olduğu gibi artan hamurun pişirme işlemine devam edilir.

3.1.4. Vezirparmağı

➢ **Malzemeler**

- **Hamuru için:**
  - 2,5 su bardağı un
  - 2,5 su bardağı su
  - ½ paket margarin
  - 1 tutam tuz (1 fiske)
  - 4 adet yumurta
- **Şurubu için:**
  - 4 su bardağı toz şeker
  - 3,5 su bardağı su
  - ¼ limon suyu
- **Kızartmak için:**
  - 2 su bardağı ayçiçeği yağı

➢ **İşlem basamakları**

- Birinci öğrenme faaliyetinde verildiği şekilde kıvamlı şurup hazırlanıp soğumaya bırakılır.
- Orta büyüklükte bir çelik tencereye su, margarin ve 1 fiske tuz konur. Tencere ateşe konulur.
- Margarin su içerisinde eriyip su kaynamaya başladığında ateş kısılıp ölçülü un birden suyun içine boşaltılır. Karışım tahta kaşıkla alt üst edilerek helva gibi karıştırılır. 5- 6 dakika kadar hamur pişirilir.
- Hamur düzgün, şeffaf bir görünüm aldığı zaman ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. (çok fazla soğutulmamalıdır.)
- Hamur el dayanabilecek ısıya geldiği zaman yumurtalar tek tek kırılıp yoğrularak hamura yedirilir.
- Ölçülü ayçiçeği yağı düz tabanlı çelik bir tencere ya da derin bir tavaya konup hazırlanır.
- Hamurdan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp sıvı yağ ile yağlanmış avuç arasında uzunlamasına yuvarlanarak parmak ya da mekik şekli verilir.
- Hazırlanan hamurlar aralarında 2 parmak boşluk kalacak şekilde soğuk yağ içerisine konur.
- Tencere ocak üzerine konulur. Sallamak suretiyle hamurların tencere dibine yapışması önlenerek hamur pişirilmeye başlanır.
- Hamurlar hacminin 3–4 katı kabarıp yağ yüzeyine çıktığı zaman sallama işlemine devam edilmeden alt üst edilerek pembe renkte kızartılır.
- Hamurlar, yağı süzdürülerek tencereden kevgir yardımıyla çıkarılır. Soğuk şuruba atılır.
- 5 dakika kadar şurubu çektirilir. Servis tabağına alınır.



Resim 3. 7: Servise hazır vezirparmağı tatlısı

3.2.Servis Yapma

- Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan tulumba tatlısı, hanımgöbeği, dilberdudağı, vezirparmağı vb. ürünler kızartıldıktan hemen sonra soğuk şurupta bekletilerek şurubunu iyice çektikten sonra 4–5 adetten oluşan porsiyonlar hâlinde servise sunulur.



Resim 1.10: Pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan şuruplu tatlılar

- Pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan şuruplu tatlıların üzeri hindistan cevizi, yeşil fıstık vb. kuruyemişlerle de süslenerek servis yapılabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kakaolu (esmer) tulumba tatlısı yaparak tekniğe uygun servise hazırlayınız
.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ İş önlüğü giyip, bone takabilirsiniz. ➢ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➢ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz. ➢ Düzenli olabilirsiniz.
➢ Uygun araçları hazırlayınız.	➢ Orta boy çelik tencere hazırlayabilirsiniz. ➢ Şurup için uygun büyüklükte çelik tencere hazırlayabilirsiniz. ➢ Tahta kaşık hazırlayabilirsiniz. ➢ Şurup karıştırmak için çorba kaşığı hazırlayabilirsiniz. ➢ Tulumba tatlısı kalıbı hazırlayabilirsiniz. Tulumba tatlısı kalıbı yoksa huni takılmış krema torbası da kullanabilirsiniz.
➢ Uygun gereçleri hazırlayınız. ➢ Hamur için: ➢ 2 su bardağı un ➢ 2 çorba kaşığı irmik ➢ 2,5 su bardağı su ➢ ½ paket margarin ➢ 1 tutam tuz (1 fiske) ➢ 5 adet yumurta ➢ 3 çorba kaşığı kakao ➢ Şurubu için: ➢ 4 su bardağı toz şeker ➢ 3,5 su bardağı su ➢ ¼ limon suyu ➢ Kızartmak için: ➢ 2 su bardağı ayçiçeği yağı ➢ Şurubu hazırlayınız. ➢ Ölçülü şeker ile suyu tencereye koyup şeker eriyinceye kadar karıştırınız. ➢ Tencereyi ocak üzerine alıp orta ateşte kaynamaya bırakınız. ➢ 15 dakika kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip 10 dakika daha kaynatınız. ➢ Ocaktan alıp soğumaya bırakınız.	➢ Ölçülere uygun hazırlık yapmaya dikkat edebilirsiniz. ➢ Düzenli çalışabilirsiniz. ➢ Tüm malzemeyi ölçerek ayrı ayrı hazırlayabilirsiniz. ➢ Yumurtaları yıkayarak kullanabilirsiniz. ➢ Unu eleyebilirsiniz. ➢ Şurubu bir gün önceden hazırlayıp soğutabilirsiniz. ➢ Bir gün önceden hazırladığınız şurubu soğutucuda bekletebilirsiniz.

➢ Hamuru hazırlayınız. ➢ Orta büyüklükte bir çelik tencereye su, margarin ve 1 fiske tuz koyup ateşe koyunuz. ➢ Un, irmik ve kakaoyu bir kap içerisinde karıştırınız. ➢ Margarin su içerisinde eriyip su kaynamaya başladığında ateşi kısıp ölçülü un, kakao ve irmik karışımını birden tencereye boşaltınız. Tahta kaşıkla alt üst ederek helva gibi karıştırmak suretiyle 5- 6 dakika kadar pişiriniz. ➢ Hamur düzgün, şeffaf bir görünüm aldığı zaman ocaktan alıp soğumaya bırakınız. El dayanabilecek ısıya geldiği zaman yumurtaları tek tek kırıp yoğurarak hamura yediriniz. ➢ Ölçülü ayçiçeği yağını düztabanlı çelik bir tencere ya da derin bir tavaya koyup hazırlayınız. ➢ Hamuru tulumba tatlısı kalıbına doldurup 3–4 cm uzunluğunda sıkarak iki bıçak yardımıyla kesiniz. 2 parmak ara ile soğuk yağ içerisine alınız. ➢ Tencereyi ocak üzerine koyup sallamak suretiyle hamurların tencere dibine yapışmasını önleyerek, hamurları pişirmeye başlayınız. ➢ Hamurlar hacminin 3–4 katı kabarıp yağ yüzeyine çıktığı zaman, sallama işlemine devam etmeden, hamurları alt üst ederek pembe renkte kızartınız. ➢ Hamurların yağını süzdürerek tencereden kevgir yardımıyla çıkarınız. Soğuk şuruba atınız. ➢ 5 dakika kadar şurubunu çektirip servis tabağına alınız.	➢ Hamuru pişirdikten sonra çok fazla soğutmayabilirsiniz. ➢ Kızartmak için derin tencere ya da tava kullanabilirsiniz. ➢ Yağı her defasında soğutarak kullanınız. Sıcak yağ hamurun üst yüzeyini birden sertleştirir. Kabarmasını engeller.

 ➢ Resim 3.8: Esmer Tulumba Tatlısı	
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.

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.	Kişisel hazırlıklarınızı hijyen kuralarına uygun olarak yaptınız mı?		
2.	Çalışma ortamınızı sanitasyon kurallarına uygun hazırladınız mı?		
3.	Uygun araçlar hazırladınız mı?		
4.	Gereçlerinizi ölçülere uygun olarak hazırladınız mı?		
5.	Şurubu tekniğe uygun hazırladınız mı?		
6.	Şurubu soğuttunuz mu?		
7.	Hamurunu tekniğe uygun pişirerek hazırladınız mı?		
8.	Hamuru soğumaya bıraktınız mı?		
9.	Hamur el dayanacak ısıya geldiği zaman yumurtaları tek tek kırarak yoğurup hamura yedirdiniz mi?		
10.	Hamura vereceğiniz şekli belirlediniz mi?		
11.	Yağı tencere ya da derin bir tavaya koyarak hazırladınız mı?		
12.	Belirlediğiniz şekilde hamuru şekillendirip soğuk yağ içerisine 2–3 parmak ara ile yerleştirdiniz mi?		
13.	Yağ tenceresini ocağa koyup sallayarak hamurları yağ yüzeyine çıkana kadar pişirmeye başladınız mı?		
14.	Yağ yüzeyine çıktıktan sonra alt üst ederek pembeleşinceye kadar pişirdiniz mi?		
15.	Pişen hamurları yağını süzdürerek çıkarıp soğuk şurup içerisine aldınız mı?		
16.	5 dakika şurupta bekletip şurubunu çektirdiniz mi?		
17.	Şuruptan dikkatlice çıkarıp servis tabağına alarak servise hazırladınız mı?		
18.	Çalışma ortamını sanitasyon kurallarına uygun temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **"Hayır"** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **"Evet"** ise "**Ölçme ve Değerlendirme**" ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Pişirilerek yapılan hamurlarla şuruplu tatlı hazırlamada ……şurup kullanılır.

2. Pişirilerek yapılan hamurlarla şuruplu tatlı hazırlamada hamurun……..…-……dakika pişirilmesi gerekir.

3. Pişirilerek yapılan hamurlarla şuruplu tatlı hazırlamada hamur şekillendirildikten sonra ……..yağ içerisine konur.

4. Tulumba tatlısı hamuru …….-……..cm uzunlukta şekillendirilir.

5. Pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan şuruplu tatlılar piştikten sonra ……şuruba atılarak ……dakika şurubu çektirilir.

6. Hanımgöbeği, dilberdudağı ve vezirparmağı tatlılarında tulumba tatlısından farklı olarak…….. kullanılmaz.

7. Pişirilerek hazırlanan hamurlara yiyecek içecek sektöründe …… ……tatlıları da denilmektedir .

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–4

AMAÇ

- Bu faaliyette kazandırılacak bilgi ve beceriler doğrultusunda gerekli ortam ve koşullar sağlandığında pişirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun hazır reçeteleri uygulayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Profiterol ve ekler pastanın hazırlanışını kitaplardan ve internetten araştırınız.
- Pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapılış tekniklerini dergilerden araştırınız.
- Bölüm öğretmenlerinizle görüşerek pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan pasta ve tatlı tarifleri öğreniniz.

4. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR

Pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan çok çeşitli ürünlerin yapılışları farklı yemek kitaplarından, dergilerden, broşürlerden, internet kaynaklarından, televizyondan hatta tecrübeli kişilerden öğrenilebilmektedir.

4.1. Kitaplar

Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan ürünlerin; pasta ve tatlıların reçeteleri ve hazırlanışları çok çeşitli kitaplarda okuyuculara sunulmuştur. Kitaplardaki reçeteler uygulanmaya başlanmadan önce şu konuların bilinmesinde fayda vardır.

- Pişirilerek hazırlanan hamurlarla hangi ürünlerin hazırlanabileceği konusunda ön bilgiye sahip olmak.
- Bu hamurları hazırlamanın önemli noktalarını bilmek.
- Temiz ve düzenli çalışma açısından kitapta verilen reçetenin araç gereç ve işlem basamaklarını önceden bir kâğıda yazmak ve oradan takip etmek.
- Gram ölçülerinde verilen reçete malzemelerini mutlaka mutfak terazisi ile ölçerek hazırlamak.
- Profiterol, ekler ve şuruplu tatlılarda kullanılan malzemeleri eksiksiz hazırlamak.
- Kitapta verilen malzeme dışında malzeme kullanmamak.
- İşlem basamaklarını dikkatlice okumak gerekir.

4.2. Dergiler Broşürler

Dergi ve broşürlerde ekler, profiterol, tulumba tatlısı, hanımgöbeği, dilberdudağı ve vezirparmağı tatlıları ile ilgili renkli resimli reçeteler bulunmaktadır.

Diğer tariflerde olduğu gibi pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan çeşitli pasta ve tatlı reçetelerinin bulunduğu bazı broşürler de hazırlanarak, içeriklerinde malzeme ve işlem basamakları açıklanmaktadır.

Dergi ve broşürlerdeki hazır reçeteler resimli olduğu için hazırlamada kolaylık sağlayacaktır.

Uygulama sırasında kitaplarda verilen konuları aynı şekilde dikkate almak önemlidir.

4.3. İnternet

Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan pasta ve tatlı çeşitleri konusunda hazırlanan reçeteler internet ortamında birçok sitede yer almaktadır. Bu reçetelerde verilen tarifler, reçeteyi hazırlayan kişinin, ürünün temel özelliklerini bozmadan kendisinin geliştirdiği ya da herhangi bir kitaptan alınmış ve yine ürünün özelliğini bozmayacak şekilde değişiklikler yaptığı tariflerdir.

İnternetten profiterol, ekler ve şuruplu tatlı reçeteleri uygulanacağı zaman, diğer kaynaklarda olduğu gibi verilen araç gereç ve işlem basamakları dikkatlice okunup not alındıktan sonra uygulamaya geçilmelidir.

İnternette reçetesi bulunan profiterol, ekler ve şuruplu tatlılara görsel bilgilerden bakılarak servis tabağına yerleştirme ve süsleme şekli dikkatlice incelenmelidir.

4.4. Televizyon

Günümüzde bazı televizyon programlarında pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan profiterol, ekler ve şuruplu tatlıların yapılışları da görsel olarak sunulmaktadır. Bu programlar dikkatlice izlendiği takdirde ürünlerin hazırlanmasında kolaylık sağlayacaktır.

Televizyonda profiterol, ekler ve şuruplu tatlıların yapılışı izlenirken mutlaka bir not kâğıdı ve kalem hazır bulundurulmalı, araç gereç listesi ve işlem basamakları eksiksiz olarak not alınmalıdır. Ayrıca süsleme ve servis yöntemlerinin de herhangi bir özelliği varsa dikkatle izlenmeli ve not alınmalıdır. Ancak pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan ürünler kıvam ve hazırlama tekniği açısından özel bir bilgi beceri gerektirdiği için çok dikkatli olmak gerekir.

4.5. Kaynak Kişiler

Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan şuruplu tatlılarda kişiler kendi tecrübelerini kullanarak farklı yöntemler geliştirmiş ve bunları uygulayarak tecrübe kazanmışlardır. Bu kişilerle görüşmek bu ürünleri hazırlama konusunda kolaylık sağlayacaktır.

Kaynak kişilerle görüşmede zaman planlaması oldukça önemlidir. Kaynak kişinin kendisi için uygun zaman seçimi, verilecek reçetedeki malzeme ve işlem basamaklarının daha düzenli ve doğru öğrenilmesine yardımcı olacaktır.

Görüşmeye başlamadan önce not almak üzere defter veya not kâğıdı ile bir kalem ya da kayıt cihazı mutlaka bulundurulmalıdır. Anlatılan bilgiler dikkatle dinlenmeli, anlaşılmayan konu varsa zamanında tekrarlanarak eksiksiz öğrenilmelidir.

Aynı zamanda pişirilerek hazırlanan hamurlardan yapılacak ürünlerin uygulamalı olarak öğrenilmesi, daha kalıcı olmasını sağlayacaktır.

4.6. Diğerleri

Pişirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan profiterol, ekler, tulumba tatlısı ve diğer şuruplu tatlıların malzeme ve işlem basamaklarının bulunduğu hazır reçetelere bunların dışında;

- Pasta ve tatlı imalathanelerinden,
- Meslek liselerinin pastacılık dalında uygulanan yöntemlerden,
- Otel mutfaklarının pasta hazırlama bölümünden,
- Turizm ve otelcilik okullarında yapılan uygulamalardan,
- Bu konuda yayınlanmış CD'lerden,
- Fırın, mikser gibi mutfak araçlarının kullanım kılavuzlarından da ulaşılabilmektedir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Bir yemek kitabından dilberdudağı tatlısı reçetesi araştırıp öğrenerek uygulamasını yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ Hijyen kurallarına uyabilirsiniz. ➢ Önlük ve bone kullanabilirsiniz. ➢ Gerekiyorsa maske takabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı temizleyip hazırlayınız.	➢ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Reçeteyi dikkatlice okuyunuz.	➢ Gerekirse başka bir kâğıda yazarak buradan uygulama yapabilirsiniz.
➢ Reçetede verilen araçları hazırlayınız.	➢ Reçetede ayrıca araçlar verilmemişse işlemlerin yapılışına uygun araçlar hazırlayabilirsiniz.
➢ Reçetede verilen gereçleri hazırlayınız.	➢ Gereçlerin reçetede verilen ölçülere uygun olmasına dikkat edebilirsiniz.
➢ Hanımgöbeği hamurunu reçetede belirtildiği şekilde hazırlayıp pişiriniz.	➢ Hazırlamada ve pişirmede dikkat edilecek noktaları göz önünde bulundurabilirsiniz. ➢
➢ Reçetede verildiği şekilde şurubu hazırlayıp soğutunuz.	➢ Kendi ön bilgilerinizle karşılaştırma yapabilirsiniz.
➢ Hamura yumurtaları ekleyip yoğurunuz.	➢ Temiz- düzenli ve seri çalışmaya özen gösterebilirsiniz.
➢ Reçetede belirtildiği şekilde hamuru şekillendiriniz.	➢ Dikkatli olunuz, düzgün şekiller oluşturabilirsiniz.
➢ Yağı hazırlayınız.	➢ Soğuk yağ kullanabilirsiniz.
➢ Hamurları yağa koyup ocağa alınız.	➢ Tencereyi sallayarak hamurların tencere dibine yapışmasını önleyebilirsiniz.
➢ Reçetede verildiği şekilde hamurları pişiriniz.	➢ Reçetede verilen önerileri göz önünde bulundurabilirsiniz.
➢ Reçetede belirtildiği şekilde tatlıyı servise hazırlayınız.	➢ Reçetede belirtildiği şekilde servis araçları hazırlayabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet** ve **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

	Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.	Kişisel hazırlıklarınızı yaptınız mı?		
2.	Çalışma ortamınızı sanitasyon kurallarına uygun temizleyip hazırladınız mı?		
3.	İnternetten pasta reçetesi veren siteleri araştırdınız mı?		
4.	Daha önce uygulamadığınız ve öğrenmek istediğiniz bir reçete olmasına dikkat ettiniz mi?		
5.	Görsel bilgilerden ekler resimlerini araştırdınız mı?		
6.	Reçeteyi önceden bir kâğıda yazarak eksiksiz not aldınız mı?		
7.	Reçetede verilen araçları uygun hazırladınız mı?		
8.	Reçetede verilen gereçleri uygun hazırladınız mı?		
9.	Önceki bilgilerinizi de dikkate alarak ekler hamurunu hazırladınız mı?		
10.	Öğrendiğiniz bilgiler doğrultusunda ve reçetede belirtildiği şekilde hamuru yumurta ilavesiyle yoğurdunuz mu?		
11.	Öğrendiğiniz bilgiler doğrultusunda ve reçetede belirtildiği şekilde ekler hamurunu tepside şekillendirdiniz mi?		
12.	Reçetede belirtildiği şekilde kremasını hazırladınız mı?		
13.	Hamuru pişirdiniz mi?		
14.	Kremasını doldurdunuz mu?		
15.	Reçetede belirtildiği gibi şekillendirdiniz mi?		
16.	Çikolatasını eritip üzerlerini çikolataya batırarak soğumaya bıraktınız mı?		
17.	Çalışma ortamını sanitasyon kurallarına uygun temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "**Hayır**" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **"Evet**" ise **"Ölçme ve Değerlendirme"** ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan pasta ve tatlı çeşitleri kitaplarda resimli olarak bulunur.
2. ( ) Gram ölçüleri ile verilen ekler ve profiterol malzemeleri mutlaka mutfak terazisi ile tartılarak hazırlanmalıdır.
3. ( ) Kaynakta verilen malzeme dışında daha önce denenmemiş malzeme kullanılmamalıdır.
4. ( ) Dergi ve broşürlerde renkli resimli reçeteler bulunmaktadır.
5. ( ) İnternette reçetesi bulunan ekler, profiterol ve şuruplu tatlılar yalnızca okuyarak uygulanabilir.
6. ( ) İnternetten ekler, profiterol ve şuruplu tatlı reçetesi uygulanacağı zaman fazla okumaya gerek yoktur. Resmine bakılarak da uygulanabilir.
7. ( ) Televizyonda ekler, profiterol ve şuruplu tatlıların yapılışı izlenirken mutlaka bir not kâğıdı ve kalem hazır bulundurulmalıdır.
8. ( ) Kaynak kişilerle görüşmede ekler, profiterol ve şuruplu tatlıların hazırlanış, süsleme ve servis özelliklerinin uygulamalı olarak öğrenilmesi, daha kalıcı olmasını sağlar.
9. ( ) Kaynak kişilerle görüşmede not tutmaya gerek yoktur, anlatılanlar çok iyi ezberlenmelidir.
10. ( )Pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan pasta ve tatlıların işlem basamaklarını pasta ve tatlı imalathaneleri ile görüşerek de öğrenebilirsiniz.

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

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Pişirilerek yapılan hamurlarda hangisi kullanılmaz?

A) Un
B) Şeker
C) Nişasta
D) Yumurta

2. Pişirilerek yapılan hamurlarda hangi malzemeden yapılmış tencere kullanılması uygundur?

A) Emaye
B) Çelik
C) Bakır
D) Teflon

3. Pişirilerek yapılan hamurlarda sıvının görevi nedir?

A) Hamura kıvam vermek
B) Hamuru yumuşatmak
C) Hamura lezzet vermek
D) Kabarmayı sağlamak

4. Pişirilerek yapılan hamurlarda yumurtanın görevi nedir?

A) Kıvam vermek
B) Düzgün yapı oluşturmak
C) Lezzet vermek
D) Hepsi

5. Aşağıda verilen malzemeden hangisi pişirilerek yapılan hamura gevreklik kazandırır?

A) Margarin
B) Su
C) Tuz
D) Şeker

6. Pişirilerek yapılan hamurlar fırında pişerken neden fırın kapağı ilk 20 dakika açılmamalıdır?

A) Kabarmaları için
B) Kurumaları için
C) İçlerinin boşalması için
D) Pembeleşmesi için

7. Profiterol ve ekler dolgusu için hangi krema en uygunudur?

A) Kremşanti
B) Yağlı beyaz krema
C) Hazır krema
D) Çikolatalı krema

8. Kıvamlı şurup, aşağıda verilen pişirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan ürünlerden hangisinde kullanılır?

A) Ekler
B) Profiterol
C) Dilberdudağı
D) Hepsi

9. Çikolata sosu hangi ürünün hazırlanmasında kullanılır?

A) Tulumba tatlısı
B) Hanımgöbeği
C) Ekler
D) Profiterol

10. Pişirilerek yapılan kremaların esnekliğini kaybetmesi için hangi işlem uygulanır?

A) % 10 oranında yağ eklenir.
B) Süt eklenip çırpılır.
C) Piştikten sonra 10 dakika çırpılır.
D) Kendi hâline soğumaya bırakılır.

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 modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	Un, Su, Yumurta
2	3–4
3	Ekler- Profiterol
4	Termostatlı
5	Su- Süt
6	Lezzet- Gevreklik
7	5- 10
8	15- 20
9	%10- Yağ
10	Kıvamlı

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	175- 180
2	1, 1, 60, 3
3	Tek Tek
4	2
5	Yağlı Beyaz
6	Benmari
7	Profiterol
8	Bitter Çikolata

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Kıvamlı
2	5–6
3	Soğuk
4	4- 5
5	Soğuk- 5
6	İrmik
7	Haşlama Hamur

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	**Yanlış**
2	**Doğru**
3	**Doğru**
4	**Doğru**
5	**Yanlış**
6	**Yanlış**
7	**Doğru**
8	**Doğru**
9	**Yanlış**
10	**Doğru**

MODÜL DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARI

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

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, **Yiyecek Üretimi 2,** YA-PA Yayın Pazarlama San. Ve Tic. A.Ş Yayınları, İstanbul/2002.
- BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara/1983.
- CILIZOĞLU Leman, **Yemek Pişirme Teknikleri,** Remzi Kitapevi, İstanbul/1999.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği,** Fon Matbaası, Ankara/1990.
- IŞIKSOLUĞU Müberra, **Beslenme**, Milli Eğitim Yayınevi, 1988/4. Baskı.
- ÜNVER Bahtiyar, **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri,** MEB Yayınları, Gazi Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi matbaası, Ankara/1991.

KAYNAKÇA

- AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası,** İstanbul, 1989.
- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, **Yiyecek Üretimi 2,** YA-PA Yayın Pazarlama San. Ve Tic. A.Ş Yayınları, İstanbul, 2002.
- BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1983.
- CANDAŞ Gönül, **Bereketli Olsun,** Ankara, 1992.
- CILIZOĞLU Leman, **Yemek Pişirme Teknikleri,** Remzi Kitapevi, İstanbul, 1999.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği,** Fon Matbaası, Ankara, 1990.
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması 3,** MEB Kelebek Matbaacılık İstanbul, 2008.
- IŞIKSOLUĞU Müberra, **Beslenme**, Milli Eğitim Yayınevi, 1988, 4. Baskı.
- ÜNVER Bahtiyar, **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri,** MEB Yayınları, Gazi Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi matbaası, Ankara, 1991.
- MEGEP, **Pişirilerek Yapılan Hamurlar Modülü**, Ankara, 2006.