T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SÜTLÜ TATLILAR

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

İÇİNDEKİLER i
AÇIKLAMALAR iii
GİRİŞ 1
ÖĞRENME FAALİYETİ–.1 3
1. TÜRK MUTFAĞINA AİT SÜTLÜ TATLILAR 3
1.1. Sütlü Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi 4
1.2. Sütlü Tatlıların Beslenmedeki Yeri ve Önemi 4
1.3. Sütlü Tatlıların Yapımında Kullanılan Araç Gereçler 5
1.4. Sübyenin Tanımı ve Önemi 7
1.5. Sübyenin Hazırlanışı 7
1.6. Türk Mutfağına Özgü Sütlü Tatlı Çeşitleri 7
1.6.1. Muhallebi 8
1.6.2. Sütlaç 9
1.6.3. Keşkül 11
1.6.4. Kazandibi 12
1.6.5. Tavukgöğsü 13
1.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar 14
1.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler 15
1.9. Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri 15
UYGULAMA FAALİYETİ 17
DEĞERLER ETKİNLİĞİ 22
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 24
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 25
2. ULUSLARARASI SÜTLÜ TATLILAR 25
2.1. Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitleri 25
2.2. Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitlerinin Özellikleri 25
2.3. Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitlerini Hazırlama 26
2.3.1. Krem Karamel 26
2.3.2. Sufle 28
2.3.3. Diğerleri 30
2.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar 32
2.5. Pişirilen Üründe Aranılan Özellikler 32
2.6. Süsleme ve Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar 33
2.7. Örnek Ürünler Hazırlama 34
UYGULAMA FAALİYETİ 36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 42
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 44
3. DONDURULARAK YAPILAN SÜTLÜ TATLILAR 44
3.1. Dondurarak Yapılan Sütlü Tatlı Çeşitlerini Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler 45
3.2. Dondurularak Yapılan Sütlü Tatlı Çeşitleri ve Hazırlanması 45
3.2.1. Krem Bavaruva 45
3.2.2. Parfe 47
3.2.3. Çikolatalı Muss 49
3.3. Dondurularak Tatlı Hazırlamada Dikkat Edilecek Önemli Noktalar 50

3.4. Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri 50
3.5. Örnek Tatlılar Hazırlama 52
UYGULAMA FAALİYETİ 54
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 57
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 58
4. DONDURMA VE SORBELER 58
4.1. Dondurmanın Besin Değeri ve Kullanım Alanları 59
4.2. Dondurma ve Çeşitleri 60
4.2.1. Vanilyalı Dondurma 61
4.2.2. Kakaolu Dondurma 62
4.2.3. Meyveli Dondurma 63
4.3. Sorbe 64
4.4. Sorbe Çeşitleri 64
4.4.1. Limonlu sorbe 64
4.5. Dondurma ve Sorbelerin Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar 65
4.6. Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri 65
4.7. Örnek Dondurma ve Sorbeler Hazırlama 67
4.7.1 Kasata napoliten 68
UYGULAMA FAALİYETİ 70
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 75
MODÜL DEĞERLENDİRME 76
CEVAP ANAHTARLARI 77
KAYNAKÇA 79

AÇIKLAMALAR

ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL	**Aşçılık, Pasta ve Tatlı Yapımı**
MODÜLÜN ADI	**Sütlü Tatlılar**
MODÜLÜN SÜRESİ	40/21
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye sütlü tatlılar hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz. **2.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz. **3.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurulan sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz. **4.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam**: Mutfak, hijyen kurallarına uygun mutfak/pastane ortamı **Donanım:** Terazi, ocak, fırın, tencere, kevgir, kaşık
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Bu bireysel öğrenme materyali, mutfak veya pastanede çalışmayı kolaylaştıracak bilgi ve donanımı arttırmak amacı ile hazırlanmıştır.

Bu bireysel öğrenme materyali ile sütlü tatlıların gruplandırılmasını, çeşitlerini; sütlü tatlılar hazırlarken, pişirirken, servise sunarken dikkat etmeniz gerekenleri ve daha fazlasını öğrenmek için nasıl araştırma yapmanız gerektiğini öğreneceksiniz.

Severek tüketilen Türk mutfağına ait sütlü tatlı çeşitlerini hazırlama becerisi kazanacaksınız. Aynı zamanda uluslararası mutfaklarda kullanılan sütlü tatlı çeşitlerini de hazırlayabilme becerisini kazanacaksınız. Böylece hem Türk mutfağı hem de uluslararası mutfak ürünlerini sunan iş yerlerinde çalışma imkânı bulabileceksiniz.

Bu bireysel öğrenme materyalini tamamladığınızda dondurularak hazırlanan sütlü tatlılar, dondurmalar ve sorbelerle ilgili bilgi ve becerileri kazanmış olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ– 1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastanelerde üretilen sütlü tatlıları araştırınız.
- İnternet'i ve basılı yemek kitaplarını kullanarak Türk mutfağına ait sütlü tatlıların, günümüzde ve eskiden hazırlanan tariflerini karşılaştırınız, aradaki farkları tespit ediniz.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

1. TÜRK MUTFAĞINA AİT SÜTLÜ TATLILAR

Ana malzeme olarak süt kullanılan, kıvam ve lezzet veren başka malzemelerin de ilave edilmesiyle hazırlanan tatlılara, sütlü tatlılar denir.



Fotoğraf 1.1: Şeftalili muhallebi

1.1. Sütlü Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Türk mutfağında çok eski zamanlardan beri sütlü tatlıların yapıldığını araştırmalar ortaya koymaktadır. Roma mutfağından bize geçtiği hâlde günümüzde sadece Türk mutfağında yapılan tavukgöğsü ve kazandibi, 15. yüzyıldan beri Osmanlı mutfağında kullanılmaktadır.

Sütlaç, muhallebi ve keşkül, Türk sütlü tatlılarının başında gelir. **Sütlü aş** kelimeleri zaman içinde kaynaşarak **sütlaç** adını almıştır ve Türkçenin ilk sözlüklerinde bile yer alır. Muhallebi, Arapça süt anlamına gelen **halip** sözcüğünden türemiş, Osmanlılardan beri yapılan sütlü tatlımızdır. Keşkül ise yazılı olan ilk Türk yemek kitabı **Melceü't Tabbahin'**de tarifi verilen bir tatlıdır.

Türk mutfağında tavukgöğsü, kazandibi, kesme muhallebi manda sütü kullanılarak hazırlanırken sütlaç, muhallebi ve keşkülün inek sütü kullanılarak hazırlandığı eski kaynaklarda yer almaktadır. Güllaç da Osmanlı'dan günümüze kadar gelen, nişasta yufkalarının süt ve şekerle ıslatılmasıyla yapılan eski sütlü tatlılarımız arasında yerini almaktadır.

Sütlü tatlıların yapımı diğerlerine göre daha kolaydır. Besin değeri yüksektir. Diğer tatlılara göre maliyeti de azdır. Tüm bu sebeplerden dolayı hem Osmanlı'da hem de günümüzde sık yapılan tatlılardır.

1.2. Sütlü Tatlıların Beslenmedeki Yeri ve Önemi

Sütlü tatlıların ana maddesi süttür. Sütlü tatlıların besin değerini hesaplarken sütün besin değeri de incelenmelidir. Ortalama 100 g yağlı inek sütünün besin değeri aşağıda verilmiştir:

- Su (g) 87,9
- Enerji (kcal) 61
- Protein (g) 3,3
- Yağ (g) 3,3
- Karbonhidrat (g) 4,7
- Kül (g) 0,7
- Kalsiyum (mg) 119
- Demir (mg) 0,1
- Fosfor (mg) 93
- Potasyum (mg) 152
- Sodyum (mg) 49
- Vitamin A ve karoten (IU) 126
- Tiamin (mg) 0,04
- Riboflavin (mg) 0,16
- Niasin (mg) 0,1
- Vit C (mg) 1

Sütlü tatlıların besin değerinde, yukarıdakilerden farklı olarak tatlının içine konulan maddelere göre değişiklik oluşur. Bir de süt pişirilirken besin değeri farklılaşır. Örneğin sütün fazla kaynatılması proteinin kayba uğramasına ve sindirimin zorlaşmasına neden olur. Tatlının pişirme yöntemi ve içinde kullanılan malzemeler, besin değerini belirler. Günümüzde yemek kitapları genellikle tarifi verirken yanında besin değerini de verir.

İnsanlar, doğdukları andan itibaren tüm besin ihtiyaçlarını anne sütü ile karşılar. Yıllar geçtikçe anne sütünün yerini inek sütü alır. Daha sonraları ise insanlar, süt içmek yerine sütlü tatlıları yemeyi tercih eder. Böylece vücudun ihtiyacı olan besin ögelerinin bir kısmı karşılanmış olur. Özellikle protein ve kalsiyum ihtiyacının büyük bölümü süt ve ürünleri ile karşılanır.

1.3. Sütlü Tatlıların Yapımında Kullanılan Araç Gereçler

Araçlar :

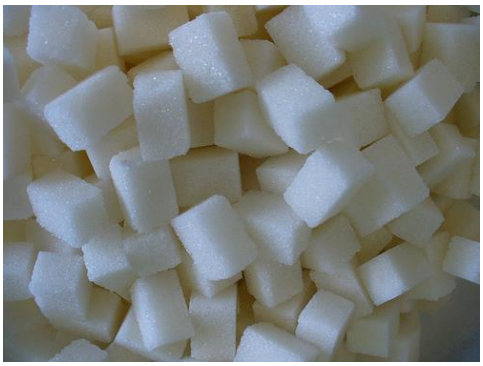
Sütlü tatlı yapımında tencere, tava, terazi, ocak, fırın, kevgir, kaşık, mikser, el mikseri (çırpıcı),tepsi, güveç kaplar, farklı kalıplar, kuplar vb. araçlar kullanılmaktadır.

Gereçler :

Sütlü tatlıların hazırlanmasında ana malzeme olarak süt kullanılır. Sütün taze, sulandırılmamış ve mikroplardan arınmış olması önemlidir. Pastane ve otellerde çiğ süt kullanılmaz. Sterilize edilmiş kutu sütleri kullanılır. Tam yağlı sütler, tatlının daha lezzetli olmasını sağlar. Fakat kalori değerini yükseltir. Bu nedenle diyet mutfaklarında yarım yağlı ve yağsız sütler kullanılır.



Fotoğraf 1.2: Süt, yumurta





Fotoğraf 1.3: Şeker, kuru yemişler





Fotoğraf 1.4: Tarçın, kuru meyveler

Sütü koyulaştırmak için eskiden sübye hazırlanırdı. Günümüzde sübyenin yerini, pirinç unu, buğday unu, nişasta, yumurta gibi malzemeler almıştır. Özellikle yumurta sarısı koyulaştırıcı olarak kullanılır. Sütlü tatlılarda Türk mutfağından ziyade yabancı mutfaklarda yumurta kullanımına rastlanır.

Eskiden tatlandırıcı olarak bal, pekmez, meyve kuruları kullanılırken günümüzde şeker çeşitleri kullanılmaktadır.

Sütlü tatlılara lezzet kazandırmak için fındık, fıstık, ceviz, badem gibi malzemeler ve tarçın başta olmak üzere baharatlar eklenir.

Artık marketlerde ve büyük alışveriş yerlerinde toz hâline getirilerek paketlenmiş sütlü tatlılara rastlanır. Bunlar süt veya su ile karıştırılıp bir taşım kaynatılınca sütlü tatlıya dönüşür. Kullanılması pratik gibi görünse de hazır olanlar hem lezzet açısından hem de içinde bulunan katkı maddeleri açısından kullanılmamalıdır.

1.4. Sübyenin Tanımı ve Önemi



Fotoğraf 1.5: Sübye

Sübye, öğütülmüş pirinç veya pirinç sütü olarak tanımlanabilir. Sütlü tatlılarda tatlıyı koyulaştırarak kıvam sağlaması için kullanılır. Türkiye'nin en önemli aşçılarından olan Necip Usta; 125 g pirinçten yapılan sübyenin 1 kg sütü soğuduktan sonra kesilebilecek şekilde koyulaştıracağını kitaplarında belirtmiştir.

Sübyenin hazırlanışı zor, zahmetli ve uzun zaman aldığı için günümüzde kullanılmamaktadır. Ayrıca günümüzde hazır gıda sektörünün gelişmesi nedeniyle pirinç unu, nişasta vb. maddeleri bulmak mümkündür. Artık sütlü tatlılarda kıvam sağlamak için bulunması ve kullanılması kolay olan nişasta ve pirinç unu kullanılmaktadır.

1.5. Sübyenin Hazırlanışı

- Kırık pirinç ayıklanır. 3-4 kez suyu süzülerek yıkanır.
- Bir tencerede bol miktarda ılık suyla ıslatılır. Bir gece beklenir.
- Ertesi gün hiç karıştırılmadan suyu dökülür.
- Bir karıştırıcı (blender) yardımı ile iyice ezilir.
- Elde edilen madde sübyedir (fotoğraf 1.5).
- Sübye kullanılacağı zaman ince bir tülbentle ya da çok ince bir süzgeçle süzülür.

1.6. Türk Mutfağına Özgü Sütlü Tatlı Çeşitleri

Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar denilince akla ilk gelmesi gereken tatlılar; sütlaç, muhallebi ve keşküldür. Bu üç tatlı, yüzyıllardır Türk mutfağında hazırlanan çeşitlerdir. Günümüzde pastanelerde ve otellerde çok çeşitli sütlü tatlılar yapılmaktadır. Yeni yapılan sütlü tatlıların bir kısmı sütlaç, muhallebi ve keşkülün değiştirilmesi ile bir kısmı da yabancı tatlıların Türk mutfağına uyarlanmasıyla yapılmaya başlanmıştır.

1.6.1. Muhallebi




Fotoğraf 1.6: Muhallebi

Muhallebi süt, nişasta (klasik şekliyle sübye) ve şekerle yapılan en temel sütlü tatlıdır. Türk mutfağında sakızlı ve fıstıklı olmak üzere temelde iki çeşidi olsa da günümüzde çok çeşitli şekillerde muhallebiler yapılmaktadır. Taze meyveler, püre şeklinde ya da küçük doğranarak meyveli muhallebiler de yapılır. Muhallebi, içinde kullanılan malzemeye göre isimlendirilir. Sakızlı muhallebi, fıstıklı muhallebi, kahveli muhallebi, kakaolu muhallebi vb. Genellikle sütlü tatlılarda şeker sonradan eklenir. Fakat muhallebide istisnai bir durum söz konusudur. Muhallebi yapılırken genellikle süt ve şeker kaynatılır. İçine sübye ya da suyla açılmış nişasta eklenir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Sıcakken kâselere boşaltılır. En klasik servisinde ya tarçın eklenir ya da üzerine biraz reçel tanesi konulur. Süt ve şekeri karıştırıp pişirmek beceri gerektirir. Bu şekilde pişirirken şekerin karamelize olmamasına dikkat etmek gerekir. Eğer şeker sonra katılırsa daha iyi sonuç alınır.

- **Malzemeler :**

  - Gereçler (4–6 porsiyon)
  - 1 litre süt
  - 250 g toz şeker
  - 80 g pirinç unu
  - 1 paket vanilya
  - İstenilen miktarda tarçın

- **Yapılışı :**

Pirinç unu ve şeker bir tencereye konulur. Bir su bardağı süt ile iyice ezilir. Sütün tamamı eklenir. Orta ateşte karıştırılarak 10–15 dakika pişirilir. Koyulaşınca ocaktan indirilir. Vanilya eklenir. Sıcakken kâselere boşaltılır. Soğuyunca üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

Aşağıdaki yöntemlerle de hazırlanabilir:

- Muhallebi pişirilirken içine 2–3 adet damla sakızı ezilip konulursa sakızlı muhallebi adını alır.
- Muhallebi yapılırken çekilmiş yeşil fıstık katılırsa fıstıklı muhallebi adını alır.
- Muhallebi piştikten sonra ıslatılmış bir tepsiye dökülüp soğuduktan sonra üzerine yarım su bardağı su gezdirilir. Dolapta iyice katılaştıktan sonra kesilir ve özel şekerli su dökülüp suyu ile servisi yapılırsa su muhallebisi adını alır. Bazı yörelerde şekerli su yerine pekmez dökülerek de servisi yapılır.
- Sütün içine taze meyve püreleri katarak meyveli muhallebi yapmak mümkündür.
- Muhallebi pişirilirken şekeri çok az konulur ve piştikten sonra soğutulup servisi yapılırken üzerine pudra şekeri serpilirse şekersiz muhallebi adını alır.
- Yaz aylarında dondurma ile servisi yapılabilir.
- Yine muhallebinin üzerine tanesi bol reçel konularak servis yapılabilir.

1.6.2. Sütlaç



Fotoğraf 1.7: Fırın sütlaç



Fotoğraf 1.8: Sütlaç

Sütlaç Türk mutfağında iki şekilde yer alır. Birisi (fotoğraf 1.8) klasik tencerede pişen şekli, diğeri de (fotoğraf 1.7) fırın sütlaçtır. Fırın sütlaç yapmak için sütlaç pişirildikten sonra ısıya dayanıklı kaplara dökülür. Bir miktar ayrılan sütlacın içine yumurta sarısı eklenerek karıştırılır. Kapların üzerine paylaştırılır. Fırında kızartılarak hazırlanır.

Sütlaç, yapımı çok kolay bir tatlı gibi görünse de önemli ayrıntıları vardır. Bu ayrıntılara dikkat edilerek iyi bir sütlaç hazırlanabilir. Evlerde yapılan sütlaç süt, pirinç ve şekerden oluşur. Sütün içine ölçülü pirinç katılır. Ocağa konulur. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar karıştırılarak pişirilir. Şekeri atılıp ocaktan alınır. Sıcakken kâselere boşaltılır. Ilıkken ya da soğuyunca servis yapılır.

Ticari mutfaklarda ise pirinç, su ile biraz pişirilir. Kaynayan süte eklenir. Nişasta ile kıvama getirilir. Şeker eklenerek pişmesi tamamlanır. Pirinç miktarı evde yapılanlardan azdır.

İyi bir sütlaç yapmak için

- Sütün taze ve yağlı olması gerekir.
- Pişirme işlemi kısık ateşte yapılmalıdır.
- Pişirme sırasında karıştırılmalıdır.
- Pirinç miktarı iyi ayarlanmalıdır.
- Şeker, sütlacın ocaktan inmesine yakın atılmalıdır.

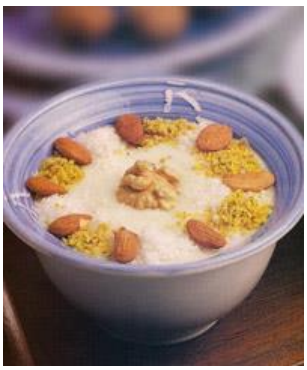
➢ **Malzemeler :**

- 1 litre süt
- 250 g toz şeker
- 90 g pirinç
- 15 g nişasta
- 200 ml su (pirinci haşlamak için)
- 10 g tarçın

➢ **Yapılışı :**

- Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konulur. Su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.
- Süt eklenerek 10 dakika pişirilir.
- Şeker eklenir ve karıştırılarak eritilir.
- Nişasta sütle karıştırılır. Sütlü pirinçli karışıma eklenir.
- Bir kere kaynattıktan sonra ocaktan indirilir.
- Fırında sütlaç yapmak istenirse nişastalı sütlü karışımdan bir miktar alınarak iki yumurta sarısı eklenir ve çırpılır.
- Yumurtalı karışım sütlaca eklenir.
- Pişirme işleminden sonra ısıya dayanıklı kaplara konur.
- İçinde su bulunan tepsilere dizilir.
- Fırında üzeri kızarıncaya kadar bekletilir. Kızarma işleminin daha çabuk olması istenirse fırının sıcaklığı üstten verilmelidir.

1.6.3. Keşkül





Fotoğraf 1.9: Keşkül

Eski yemek kitaplarında **keşkül-ü fukara** diye isimlendirilen tatlının adı, günümüzde keşkül olarak bilinmektedir. Keşkül-ü fukara denilmesinin sebebi fakir yemeği olduğu için değildir. Tam tersine keşkül içine konulan badem, Antep fıstığı, ceviz, Hindistan cevizi nedeniyle diğer sütlü tatlılara göre maliyeti yüksek bir tatlıdır. Keşkül, adını Hindistan cevizinden almıştır.

Keşkül, en eski sütlü tatlılardan biridir. Eski çağlarda sulu yiyecekleri koyulaştırmak için ekmek kullanılmış, daha sonraları ekmeğin yerini ezilmiş cevizgiller almıştır. Keşkül de sütün koyulaştırılması için ezilmiş cevizgillerin şekerle birlikte süte karıştırılmasıyla yapılmaya başlanmıştır. Önceleri renginin beyaz olması için ezilmiş badem, şeker ve süt kullanılarak hazırlanmış, sonradan badem yerine sübye kullanılmıştır. Günümüzde ise koyulaştırma işlemi nişasta ile yapılmaktadır.

- **Malzemeler :**

  - 1 çay bardağı badem (kabukları soyulmuş)
  - 1 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi
  - 1 su bardağı pirinç unu
  - 1,5 su bardağı toz şeker
  - 4 su bardağı süt
  - 1 paket vanilya
  - Süslemek için Antep fıstığı, ceviz, badem, Hindistan cevizi vb.

- **Yapılışı :**

  - Badem ve Hindistan cevizi karıştırılarak üzerine az miktarda süt eklenir ve mutfak robotunda çekilir.
  - Bir tencereye şeker ve pirinç unu konularak karıştırılır.

- Üzerine yavaş yavaş süt eklenerek karıştırılır.
- Tencere ocağa alınır. Orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Bademli karışım eklenir.
- Koyulaşana kadar karıştırılarak pişirilir.
- Vanilya eklenir. Karıştırılır ve ocaktan alınır.
- İlk sıcaklığı geçince soğumadan kâselere boşaltılır.
- Soğuyunca süslenerek servis yapılır.

1.6.4. Kazandibi



Fotoğraf 1.10: Kazandibi

Kazandibi, 15. yüzyıldan beri Türk mutfağında yapılan sütlü tatlıdır. Muhallebinin dibinin yakılması ile hazırlanır. Çok çeşitli hazırlama şekilleri vardır. Bazı tariflerde tepsiye dökülen muhallebi doğrudan (direkt) ocak üstüne konularak muhallebinin dibi yakılır. Bazılarında ise tepsinin dibine önce şeker dökülür, üzerine muhallebi dökülür. Ocak üzerinde ya da fırında dipteki şekerin yanması sağlanır.

Kazandibi hazırlanırken;

- Kazandibinin tepsiden kolay çıkması için pişirme işlemi tamamlanınca tepsinin, mutlaka soğuk su olan kabın içine konulması gerekir.
- Kazandibinin her tarafının eşit yanması için ocak üzerinde çevrilerek pişirilmesi gerekir.
- Kazandibi fırında yapılacaksa kızgın fırının alt rafında pişirilmelidir. Mümkünse fırının ısısı sadece alttan verilmelidir. Fırında kısa süre tutulmalıdır. Süre uzarsa muhallebi sertleşir.
- İyice soğuduktan sonra dilimlenmelidir.
- Servis yapılırken ya yanık kısmı üste getirilmeli ya da rulo şeklinde sarılmalıdır. Sarmak için tatlının ince dökülmesi gerekir.

➢ **Malzemeler (6-8 porsiyon).:**

- 1 litre süt
- 250 g toz şeker
- 65 g pirinç unu
- 55 g nişasta
- 25 g pudra şekeri
- Yarım paket vanilya veya yarım limon kabuğu rendesi

➢ **Yapılışı :**

- Süt tencereye dökülüp ocağa konulur.
- Pirinç unu ve nişasta eklenir. Karıştırılarak 10 dakika kaynatılır.
- Şeker eklenip eriyinceye kadar karıştırılır. Bir kere kaynatılıp ocaktan alınır.
- Pudra şekeri tepsiye serpilir. Üzerine hazırlanan muhallebi dökülür.
- Ocakta veya fırında 15–20 dakika tepsi dibinin yanması sağlanır.
- Hemen soğuk su bulunan kaba tepsinin dip kısmı batırılır, birkaç saniye tutulur. Soğutmak için 5-6 saat beklenir.

1.6.5. Tavukgöğsü

Türk mutfağına Romalılardan geçen bir tatlı olmasına rağmen günümüzde sadece Türk mutfağında yapılır. Tavuğun göğsü haşlandıktan sonra iyice dövülür. Süt, nişasta ve pirinç unuyla koyulaştırılır. Şeker ve ezilmiş tavukgöğsü eklenir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Bir tepsiye dökülür. Soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır. Bazen tavukgöğsü hazırlandıktan sonra tatlının dibi ocakta yakılarak kazandibine dönüştürülür.



Fotoğraf 1.11: Tavukgöğsü

Hazırlarken ve pişirirken;

- Tavuk göğsünün iyice ezilmiş olmasına,
- Pişirilirken sürekli karıştırılmasına,
- Kıvamını iyi ayarlamaya,
- Tavuk tadından çok şeker tadının olmasına dikkat edilmelidir.

- **Malzemeler :**

  - 1 litre süt
  - 2 çorba kaşığı pirinç unu
  - 2 çorba kaşığı buğday nişastası
  - 1 su bardağı şeker
  - 1 tavukgöğsü
  - 1 çorba kaşığı tereyağı
  - 1 paket vanilya
  - 1 adet damla sakızı (istenirse)
  - Süslemek için tarçın

- **Yapılışı :**

  - Tavuk iyice haşlandıktan sonra soğuk suya konulur. Böylece lifleri daha kolay ayrılacaktır.
  - Tencereye pirinç unu, nişasta ve şeker konularak karıştırılır.
  - Süt, yavaş yavaş eklenerek karıştırılır.
  - Tencere ocağa alınır. Orta ateşte karıştırılarak pişirilir.
  - Tavukgöğsü iyice ezilir.
  - Tencereye eklenerek karıştırmaya devam edilir. Katılaşana kadar pişirilip ocaktan alınır.
  - Çırpma teli ya da çırpıcı (mikser) ile beş dakika kadar çırpılır. Genişçe bir cam tepsiye dökülür.
  - Buzdolabında iyice soğutulduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.

1.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Sütlü tatlılar pişirilirken şu noktalara dikkat edilmesi gerekir:

- Süt yüksek sıcaklıkta protein kaybına uğrar. Bu nedenle mümkün olduğunca kısa sürede ve orta ısıda pişirilmelidir.
- Sütlü tatlılarda şeker en son, ocaktan alınacağı zaman atılmalıdır. Erken atılırsa şeker karamelize olur. Tatlının rengini, lezzetini ve kokusunu değiştirir.
- Fırın sütlaç, içinde sıcak su olan bir tepsinin içinde pişirilmelidir. Böylece pişerken sütün taşması önlenmiş olur.
- Pişirilirken karıştırmak gerekir. Karıştırılmazsa dibi tutar. Tadı ve kokusu değişir.

1.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişen sütlü tatlılar homojen olmalıdır.
- Kakao vb. katılmamışsa rengi beyaz olmalıdır.
- Pelte kıvamında olmalıdır. Genellikle tatlı kaşığı ile yenilseler de bazıları (kesme muhallebi, kazandibi vb.) bıçakla kesilebilecek kıvamda olmalıdır.
- Sütün ve ilave edilen diğer lezzet vericilerin aromasını taşıması gerekir.

1.9. Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri

- Sütlü tatlıların hemen hemen hepsi soğuk olarak servis yapılır. Hatta günümüzde otel ve pastanelerde sütlü tatlıların dondurma ile servis edildiğine rastlanır.
- Sütlaç, muhallebi ve keşkül sıcakken döküldüğü kâselerde üzeri süslenerek servis yapılır.
- Tavukgöğsü, kazandibi, güllaç dilimlenerek tatlı tabağına yerleştirilir ve süslenerek servis yapılır.
- Sütlü tatlıların en klasik şekliyle servisi yapılırken üzerine tarçın serpilir.



Fotoğraf 1.12: Tarçınla servis



Fotoğraf 1.13: Kuru yemişlerle servis

Fındık, fıstık, ceviz, badem gibi kuru yemişler bütün, çekilmiş ya da file hâlinde kullanılır.



Fotoğraf 1.14: Kuru yemişlerle ve meyve ile servis

Nar, çilek, vişne, portakal, kivi, ananas gibi meyveler tatlının çeşidine göre süslemede kullanılabilir.



Fotoğraf 1.15: Dondurma ile servisin sıcak yaz günlerinde tercih edilmesi

Karamelize şekerden yapılan süslemeler kullanılabilir.



Fotoğraf 1.16: Karamelize şekerle servis

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü tatlılardan muhallebi hazırlayınız.

Muhallebi hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıklarınızı yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Pirinç ununu bir tencereye koyunuz. Bir su bardağı süt ile iyice eziniz.	➢ Pirinç ununun topak kalmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Sütün tamamını ekleyiniz.	➢ Sütü, tencereyi ocak üzerine almadan eklemelisiniz.
➢ Orta ateşte karıştırarak 10–15 dakika pişiriniz.	➢ Dibinin tutmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Koyulaşınca şekeri katıp karıştırarak eritiniz.	➢ Tadını kontrol edebilirsiniz. Pişme süresi kısa olduğu için şekeri en başta da ekleyebilirsiniz.
➢ Ocaktan indiriniz. Vanilya ekleyiniz. ➢	➢ Renginin, kıvamının ve tadının istenilen özellikte olmasına dikkat etmelisiniz.
➢ Kâselere boşaltarak süsleyiniz.	➢ Süslemek için soğumasını beklemelisiniz. ➢ Süslerken renk uyumuna özen göstermelisiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü tatlılardan sütlaç hazırlayınız.

Sütlaç hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra tencereye koyunuz. Su ile yumuşayıncaya kadar haşlayınız.	➢ Pirinci yıkarken nişastasının gitmesine dikkat etmelisiniz.
➢ Süt ekleyerek 10 dakika pişiriniz.	➢ Pişerken yavaş yavaş karıştırmalısınız. Ara ara karıştırırsanız dibi tutmaz.
➢ Şeker ekleyiniz ve karıştırarak eritiniz.	➢ Tadını kontrol etmelisiniz.
➢ Nişastayı sütle karıştırarak sütlü pirinçli karışıma ekleyiniz.	➢ Topak kalmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Bir kere kaynattıktan sonra ocaktan indiriniz.	➢ Çok kaynatırsanız şeker karamelize olur, unutmayınız.
➢ Sıcakken kâselere boşaltınız.	➢ Süslemek için soğumasını beklemelisiniz. ➢ Süslerken renk uyumuna dikkat etmelisiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü tatlılardan keşkül hazırlayınız.

Keşkül hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Badem ve Hindistan cevizini karıştırarak üzerine az miktarda süt ekleyiniz ve mutfak robotunda çekiniz.	➢ Süt ekleyerek bademin daha kolay çekilmesini sağlayabilirsiniz. Un hâline gelmelidir. Bu karışım keşkülün beyaz olmasını sağlar, unutmayınız.
➢ Bir tencereye şeker ve pirinç ununu koyarak karıştırınız. ➢ Üzerine yavaş yavaş süt ekleyerek karıştırınız. ➢ Tencereyi ocağa alınız. Orta ateşte karıştırarak pişiriniz. ➢ Bademli karışımı ekleyiniz. ➢ Koyulaşana kadar karıştırarak pişiriniz.	➢ Pişerken karıştırmak şekerin karamelize olmasını engeller. Bu yüzden sürekli karıştırarak pişirmelisiniz.
➢ Vanilya ekleyip karıştırarak ocaktan alınız. ➢ İlk sıcaklığı geçince soğumadan kâselere boşaltınız.	➢ Vanilya sütlü tatlılara erken atılırsa aroması kaybolur. Bu nedenle vanilyayı, tatlıyı ocaktan indirirken eklemelisiniz.
➢ Soğuyunca süsleyerek servis yapınız.	➢ Süslerken malzemenin bol olmasına ve renk uyumuna dikkat etmelisiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü tatlılardan kazandibi hazırlayınız.

Kazandibi hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Sütü tencereye döküp ocağa koyunuz. ➢ Pirinç unu ve nişasta ekleyip karıştırarak 10 dakika kaynatınız.	➢ Isının yüksek olmamasına ve topak olmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Şeker ekleyip eriyinceye kadar karıştırınız. Bir kere kaynatıp ocaktan alınız.	➢ Şekerin karamelize olmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Pudra şekerini tepsiye serpiniz. Üzerine hazırlanan muhallebiyi dökünüz.	➢ Pudra şekerinin her tarafa eşit dağılmış olmasına dikkat ediniz. ➢ Muhallebiyi dökerken şekerleri kaydırmayınız.
➢ Ocakta veya fırında 15–20 dakika tepsinin dibinin yanmasını sağlayınız.	➢ Ocak üzerinde yaparsanız kontrol etmeniz daha kolay olur, unutmayınız.
➢ Hemen soğuk su bulunan kaba tepsinin dip kısmını batırınız, birkaç saniye tutunuz. Soğutmak için 5-6 saat bekleyiniz.	➢ Soğuk suya batırmak tatlının tepsiden düzgün çıkması için önemlidir, unutmayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü tatlılardan tavukgöğsü hazırlayınız.

Tavukgöğsü hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Tavuğu iyice haşladıktan sonra soğuk suya koyunuz (Böylece lifleri daha kolay ayrılacaktır.).	➢ Tavuk tadının olmaması ve liflerin parçalanması için buzlu suda bekletmek önemlidir, unutmayınız.
➢ Tencereye pirinç unu, nişasta ve şekeri koyarak karıştırınız. ➢ Sütü yavaş yavaş ekleyerek karıştırınız.	➢ Topak kalmaması için iyice karıştırmalısınız.
➢ Tencereyi ocağa alınız. Orta ateşte karıştırarak pişiriniz.	➢ Pişerken dibinin tutmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Tavuk göğsünü iyice eziniz. Tencereye ekleyerek karıştırmaya devam ediniz. ➢ Katılaşana kadar pişirip ocaktan alınız.	➢ Kıvamına dikkat etmelisiniz.
➢ Çırpma teli ya da çırpıcı (mikser) ile beş dakika kadar çırpınız.	➢ Tamamen özleşmiş olmasına dikkat etmelisiniz.
➢ Genişçe bir cam tepsiye dökünüz. ➢ Buzdolabında iyice soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapınız.	➢ Bütün olarak ya da dilimleyip renk uyumuna göre süslemelisiniz.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Babanın Bıraktığı En Büyük Miras

Toplantıya gideceğim. Baktım geç kalma ihtimalim var, bindim bir taksiye. Taksici, muhabbetçi bir arkadaş… O anlatıyor ben dinliyorum. Tam iş yerinin önüne geldik. Ankara'da Bakanlıklar… Diyelim ki taksi parası 9.75 TL tuttu, ben 10 TL uzattım. Hani hepimizin yaşadığı sahne vardır ya! Taksici üstünü arıyormuş gibi yapar, siz de para üstünü alabilmek için bir ayak dışarıda, inmemek için debelenirsiniz. Tam o sahne olacak. Şoför, para üstü var mı diye aranmaya başladı.

"Üstü kalsın kardeşim." dedim.
Döndü bana doğru "Vaktin var mı ağabey?" dedi.

"Evet" dedim (tek ayağım hala dışarıda). Dörtlülere bastı, trafik dört şerit akıyor, indi araçtan. Önde bir büfe var. Gitti oraya, bir şeyler konuşup geldi. Bana 25 kuruş uzattı. Belli ki para bozdurmuş.

"Birader" dedim, "9.75 değil, 10.50 yazsa ister miydin 50 kuruşu benden?"

"Ne alacağım ağabey 50 kuruşu"

"Peki niye gittin 25 kuruş için o kadar uğraştın, "Üstü kalsın." demiştim."Döndü bana, attı kolunu arkaya:

"Vaktin var mı ağabey?"

"Var"

"Çek kapıyı o zaman." Muhabbetçi bir taksici ile karşı karşıyayız.

5 dakika konuştuk. İngiltere'de profesöründen, bilmem kiminden eğitimler aldım. O taksicinin 5 dakikada öğrettiklerini, İngiliz hocalar haftalarca verdikleri derslerde öğretemediler." Ağabey biz Keçiören'de 5 kardeşiz. Babam rençperdi benim, günlük yevmiyeye giderdi. Artık inşaat falan bulursa çalışır gelir, o gün iş bulamamışsa biz eve gelişinden, yüzünden anlardık. Durumumuz hiç iyi olmadı. Akşam yer sofrasında yemek yerdik. Yemek bitince babam bize "Durun kalkmayın." derdi. Önce dua ederdik sonra babam bize sofrada konuşma yapardı."

"Aha" dedim, "Bizim meslek", seminerci…"Ne anlatırdı baban?"

"Hayatta nasıl başarılı olunur?"O gün inşaata çağırmazlarsa eve para getiremiyor, sonra çocuklara hayatta başarı teknikleri anlatıyor."Babam işe gidince büyük ağabeyimiz onu taklit ederdi, delik bir çorapla pantolonun ceplerini çıkarır, dört kardeşi karşısına alıp "Dürüst olun, evinize haram lokma sokmayın." diye anlatırken biz de gülerdik. Annem kızardı. "Babanızla alay etmeyin. O, hem dürüst hem de çalışkandır." derdi. Yan

evde iki kardeş var, onların babası zengin. Babaları cafe işletiyor, ama adamda her numara vardı, gayri resmi işler yapardı. Bizim yeni hiçbir şeyimiz olmadı, hep o ikisinin eskilerini kullandık. O amca mahalleden geçerken biz 5 kardeş ayağa kalkardık, çünkü bize bahşiş verirdi. Babam eve gelince ayağa kalkmazdık. Çünkü hediye, para falan hak getire.

Ağabey biz babamı kaybettik. Altı ay içinde yandaki baba da öldü. Yandaki baba iki çocuğa 5 katlı bir apartman, işleyen bir cafe, dövizler ve araziler bıraktı. Bizim baba ne bıraktı biliyor musunuz?"

"Ne bıraktı?"

"Bakkal veresiyesi ve konuşmalarını bıraktı:"Evladım işinizi dürüst yapın, hakkınız olmayan parayı almayın..." falan filan. Ağabey aradan 15 yıl geçti, diğer 2 kardeş cezaevindeler, ne ev kaldı ne cafe. Ailesi dağıldı.Biz 5 kardeş, beşimizin Keçiören'de taksi durağında birer taksisi var. Hepimizin birer ailesi, çoluk çocuğu, birer dairesi var. Geçenlerde büyük ağabeyimiz bizi topladı ve dedi ki:"Asıl mirası bizim baba bırakmış."Hepimiz ağladık. 5 kardeş taksiciliğe başladığımızdan beri, taksimetrenin yazmadığı 10 kuruşu evimize sokmadık. Her şeyimiz var Allah'a şükür."Çok duygulandım, veda ettim, tam ineceğim:"Dur ağabey, asıl bomba şimdi."

"Nedir bomban?"

"Nerede oturuyoruz biliyor musun? O iki kardeşin oturduğu 5 katlı apartmanı biz aldık. 5 kardeş orada oturuyoruz."

Evladınıza ne araba bırakırsınız, ne ev, ne de başka bir miras. Evlada sadece değer kavramları bırakırsınız. Bakın iki baba da evlatlarına değer kavramları bırakmışlar.

Ahmet Şerif İzgören

Sizce yukarıdaki hikâye ile ne anlatılmak istenmektedir? Yorumlayarak fikirlerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıların koyulaştırılması için kullanılır?
A) Sübye
B) Pirinç unu
C) Nişasta
D) Un
E) Şeker

2. Türk mutfağına Roma mutfağından giren sütlü tatlı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Kazandibi
B) Sütlaç
C) Güllaç
D) Muhallebi
E) Keşkül

3. Sadece süt, şeker ve pirinç unu ile hazırlanan sütlü tatlı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tavukgöğsü
B) Sütlaç
C) Muhallebi
D) Güllaç
E) Kazandibi

4. Keşkül adını aşağıdaki maddelerden hangisinden almıştır?
A) Antep fıstığı
B) Hindistan cevizi
C) Badem
D) Fındık
E) Ceviz

5. Türk mutfağında hazırlanan sütlü tatlılarda <u>en çok</u> kullanılan baharat aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tarçın
B) Karabiber
C) Nane
D) Kekik
E) Kimyon

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

6. ( ) Tavukgöğsü tatlısında haşlanmış tavuk eti taneleri olmalıdır.
7. ( ) Kazandibi, ocak üzerinde ya da fırında yakılır.
8. ( ) Sütlü tatlılarda sübye yerine pirinç unu kullanılır.
9. ( ) Sübye kırılmış buğdaydan elde edilir.
10. ( ) Badem, keşkülün renginin beyaz olması için kullanılır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde servisi yapılan uluslararası sütlü tatlıları araştırınız.
- İnternet'i ve basılı yemek kitaplarını kullanarak uluslararası sütlü tatlıları, günümüzde ve eskiden hazırlanan tariflerle karşılaştırarak aradaki farkları tespit ediniz.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

2. ULUSLARARASI SÜTLÜ TATLILAR

Sütlü tatlılar, tüm dünyada tercih edilen ve sevilen tatlılardır. Uluslararası sütlü tatlılar farklı damaklara hitap etmekte, hafif ve besin değeri yüksek olduğundan çok tercih edilmektedir.

2.1. Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitleri

Uluslararası mutfaklarda sütlü tatlı denilince akla ilk gelen kremlerdir. Sufle ve krem karamel de bu grubun çok sevilen çeşitlerindendir.

2.2. Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitlerinin Özellikleri

Kremler genellikle süt, şeker ve yumurta ile hazırlanır. Bazı çeşitlerine un, tereyağı, krema eklenebilir. İngiliz kreması veya Fransızca adıyla krem anglez bu tatlıların başında gelir.

Uluslararası sütlü tatlılarda yumurta çok kullanılır. Yumurtanın, çiğ kullanıldığı tatlılarda taze ve mikroorganizmalardan arınmış olması çok önemlidir. Çünkü yumurta, gıda zehirlenmesine neden olan besinlerin başında gelir.

Sütlü tatlılar, tüm dünya ülkelerinde bilinen ve uygulanan tatlılardır. Benzer gereçler kullanılarak benzer lezzetlerde tatlılara birçok ülke mutfaklarında rastlanır. Örneğin Meksika mutfağında bizim sütlacımıza benzeyen bir tatlı yapılmaktadır. Bizden farklı olarak kuru

üzüm, limon kabuğu ve tereyağı kullandıkları görülmektedir. Yine daha çok Fransız mutfağında rastlanan per konde isimli tatlı, bizim sütlacımızın üzerine armut kompostosu ve marmelat eklenerek hazırlanan bir tatlıdır.

Bazı sütlü tatlıların, kendi ülkeleri kadar diğer ülkelerde de sevilerek tüketildiğine rastlanır. Krem karamel ve sufle bunlardan bazılarıdır.



Fotoğraf 2.1: Servise hazır krem karamel

2.3. Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitlerini Hazırlama

2.3.1. Krem Karamel

Fransız mutfağından dünya mutfaklarına yayılan krem karamelin eski çağlarda **krem ranverse** adıyla yapıldığını kitaplar yazmaktadır. Kaynaklar **ranverse** sözcüğünün Fransızca'da tepetaklak edilmiş anlamına geldiğini yazmaktadır. Bir kabın içinde pişirilen tatlı, daha sonra ters çevrilerek servis yapılır.

- **Malzemeler :**

  - 1 litre süt
  - 7 adet yumurta
  - 1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır.)
  - 1 paket vanilya
  - 2-3 fiske limon kabuğu rendesi
  - 1 fiske tuz

- **Yapılışı :**

  - Fırın önceden 175 derece sıcaklığa ayarlanır.
  - 3 çorba kaşığı şeker, bir fincan su ile kaynatılıp pekmez renginde karamel yapılarak önceden ısıtılmış ısıya dayanıklı krem karamel kalıplarına paylaştırılır. Donması beklenir.

- Yumurtalara bir fiske tuz ilave edilerek çırpıcı yardımı ile çırpılır.
- Çırpılan yumurtalar, şekerin kalan kısmı, vanilya ve limon kabuğu derin bir kaba konulur. Ilık süt, yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir.
- Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir.
- İyice karıştırılan sütlü karışım karamel kalıplarına paylaştırılır.
- Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su konulduktan sonra kalıplar tepsiye dizilir.
- Kalıpların dizildiği tepsi fırının alttan ikinci rafına yerleştirilir.
- Ortalama 1 saat pişirilir. Tepsideki su bitince su eklenir.
- Pişen krem karameller soğuduktan sonra 7-8 saat buzdolabında bekletilir.
- Donduğundan emin olunan krem karameller servis tabağına ters çevirerek servis yapılır.

Krem karamel hazırlarken;

- Karamelin yanma derecesi önemlidir. Fazla yanarsa acı olur, az yanarsa rengi açık olur.
- Krem hazırlanırken fazla çırpılırsa pişen tatlı gözenekli olur.
- Benmari yöntemiyle pişirilmelidir.
- Ters çevrilirken parçalanmamalıdır. Bunun için kalıp kısa süre sıcak suya batırılabilir.



Fotoğraf 2.2: Krem karamelin fırında pişirilmesi



Fotoğraf 2.3: Krem karamelin kalıptan çıkarılması



Fotoğraf 2.4: Servis edilmesi

2.3.2. Sufle

Sufle, Fransız mutfağının önemli tatlılarından biridir. Yapımı dikkat ve özen isteyen sufleler, tatlı ve tuzlu olarak hazırlanabilir. Suflelerin sıcak olarak servis edilmesi gerektiğinden ve beklediği sürece söneceğinden suflenin yenileceği anda pişirilmesi gerekir. Sufleler, 180-200 derece civarındaki fırın ısısında pişirilir. Sufleler birer kişilik kalıplarda pişirildiğinde servisi daha kolay olur. Çok kişilik hazırlanan suflelerin pişme sırasında kabarmama ihtimali yüksektir. En çok kakaolu, kahveli, çikolatalı, elmalı çeşitleri tercih edilmektedir.

Sufleler, genellikle iki şekilde hazırlanır;

Birincisinde; ölçülü un, tereyağı veya margarinle kavrulur, diğer malzemeler tekniğine uygun ilave edilir.

İkincisinde; un kavrulmadan tekniğine uygun olarak malzemeler ilave edilir ve hamur hazırlanır. Sufle yapımında buğday ununun yanı sıra patates unu ve nişasta çeşitleri kullanılabilir. Sufle, kullanılan katkı maddelerine göre isimlendirilir. Çikolatalı sufle, vanilyalı sufle, patates sufle vb.

ÇİKOLATALI SUFLE :

- **Malzemeler :**

  - 125 g bitter çikolata
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 4 su bardağı süt
  - 1 su bardağı toz şeker
  - 1 yemek kaşığı un
  - 1 yemek kaşığı nişasta
  - 1 paket vanilya
  - 4 yemek kaşığı kakao
  - 6 adet yumurta (oda sıcaklığında bekletilmiş)
  - Bir fiske tuz
  - Limon kabuğu rendesi (arzuya göre)
  - Sufle kalıplarını yağlamak için
    - Margarin veya tereyağı
    - Toz şeker

- **Yapılışı :**

  - Fırın 180-200 °C'ye ayarlanır.
  - Küçük çelik bir tencerede şeker ve süt, orta ateşte kaynatılır.
  - Süt bir taşım kaynayınca ateşten alınır.

- Başka bir küçük tencerede tereyağı eritilip un ilave edilir.
- Sürekli karıştırılarak 2-3 dakika pişirilir.
- Karıştırmaya devam edilerek daha önce kaynatılan süt, bu karışıma yedirilir.
- Karışım soğurken sufle kalıpları margarin veya tereyağı ile yağlanarak bir tutam toz şeker serpiştirilir. Sufle kalıbı yok ise ısıya dayanıklı camdan dilimli kek kalıbı da kullanılabilir.
- Çikolata rendelenerek hazırlanır. Bu işlem için tercihen sütsüz bitter çikolatası kullanılabilir.
- Bu karışım bir kenarda soğumaya bırakılır.
- Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısı ve akları birbirinden ayrılır.
- Karışımın, yumurtalarla karıştırılmadan önce daha büyük çırpma kabına alınması, karıştırma işleminin daha kolay yapılmasını sağlar.
- Yumurtaların sarısı ve akı, dikkatle ayrılır. Sarısının akıyla karışmamasına özen gösterilir. Aksi takdirde sufle istenildiği gibi kabarmaz.
- Yumurta sarıları ve akları ayrı ayrı çırpılır.
- Bunun için mikserle önce yumurta akları bir fiske tuz ilave edilerek katı köpük oluncaya kadar çırpılır.
- Sonra sarıları çırpılabilir.
- Çikolata rendesi, sütlü unlu karışıma yavaş yavaş yedirilir.
- Daha sonra yumurta sarıları ilave edilir.
- Vanilya veya limon kabuğu rendesi ilave edilir.
- En son yumurta akları fazla karıştırılmadan karışıma kaşık kaşık ilave edilir.
- Karıştırma esnasında çırpıcı (mikser) kullanılmaz. Mikserin devri yüksek olduğundan, yumurtanın köpüğünün kesilerek kabarmanın istenen ölçüde olmamasına sebep olur. O nedenle çırpma teli bu iş için daha uygun olacaktır.
- Yeterince karıştırılıp homojen hâle getirilen karışım yağlanan kalıplara iki parmak eksik gelecek şekilde dökülür.
- Önceden ısıtılan fırına konularak büyük fırınlarda yaklaşık 1 saatte, küçük fırınlarda 160-170 °C'de 35 dakika pişirilebilir.
- Pişme esnasında, özellikle ilk 20 dakika fırının kapağı açılmaz. Sufle söner.
- Pişen suflenin üzerine pudra şeker serpilip krema, dondurma veya kaymakla sıcak servis yapılır.



Fotoğraf 2.5: Çikolata sufle





Fotoğraf 2.6: Vanilyalı sufle ve patatesli sufle

2.3.3. Diğerleri

Sütlü tatlılar, ister Türk mutfağında isterse uluslararası mutfaklarda olsun tatlı dünyasının en zengin grubudur. Çünkü belli teknikler çerçevesinde yaratıcı aşçılar sayesinde çeşitlendirilmeye oldukça müsaittir. Sütlü tatlıları önemli kılan asıl bu özellikleridir.

Örnek olması açısından Türk mutfağından ve dünya mutfaklarından birer adet sütlü tatlı tarifi verilmiştir.

2.3.3.1.Napoli usulü blanmanj

- **Malzemeler :**

  - 100 g mısır nişastası
  - 1 litre süt
  - 100 g toz şeker
  - 20 g tereyağı
  - 1-2 damla vanilya esansı
  - 1-2 damla sulandırılmış yeşil gıda boyası

- 1-2 damla badem esansı
- 1-2 damla sulandırılmış kırmızı gıda boyası
- 1-2 damla çilek esansı

➢ **Yapılışı :**

- Mısır nişastası biraz su ile sulandırılır. Süt, şeker ve yağ küçük bir tencerede karıştırılıp bir taşım kaynatılır. Ateş kısılıp tenceredeki karışımdan bir kepçe alınır, sulandırılan nişastaya katılır. Ardından nişasta, tenceredeki karışıma eklenerek bir taşım kaynatılır. Karıştırma sürdürülerek 2-3 dakika kaynatılır, tencere ateşten alınır.
- Tenceredeki muhallebi üç kaba bölünüp birinciye vanilya esansı, ikinciye yeşil gıda boyası ve badem esansı, üçüncüye kırmızı gıda boyası ve çilek esansı eklenir. Her biri karıştırılarak ılık tutulur.
- Tek kişilik cam kâseler biraz su ile nemlendirilir. Kalıplara ilk olarak beyaz muhallebi konulur ve kap sallanarak yüzeyi düzeltilir. 3-4 dakika bekletilir. Üzerine yeşil muhallebi konularak düzeltilir ve 3-4 dakika bekletilir. En üste pembe muhallebi konulup düzeltilerek buzdolabında 1-2 saat bekletilir.
- Servis yapılacağı zaman muhallebi dolaptan çıkarılıp kenarları gevşetilir, tabağa ters çevrilir. Yanında kayısı sosu ile ve süslenerek servis yapılır.

2.3.3.2.Sakızlı pasta

➢ **Malzemeler :**

- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 100 g margarin
- 1 çorba kaşığı Hindistan cevizi rendesi (istenirse)
- ½ su bardağı ceviz
- 1 adet damla sakızı

➢ **Yapılışı :**

- Bisküvi mutfak robotunda çekilerek un hâline getirilir. Fırın tepsisine kenarlarından taşacak şekilde alüminyum folyo serilir. Üzerine bisküviler, her tarafı eşit olacak şekilde yayılır.
- Bir tencerede un ve yağ renk değiştirmeden kavrulur. Ocaktan alınır. Ilıklaşınca soğuk süt eklenir. Çırpma teli ile karıştırılarak topak olmaması sağlanır. Tekrar ocağa alınır. Sürekli karıştırılarak koyulaşana kadar pişirilir. Kaynayınca sakız eklenir. İstenirse Hindistan cevizi eklenir ve

karıştırılıp ocaktan alınır. İlk sıcaklığı geçince bisküvilerin üzerine eşit kalınlıkta yayılır. Üzeri, çekilmiş cevizle kaplanır. İyice soğuyunca alüminyum folyo dışta kalacak şekilde rulo hâlinde sarılır. Buzdolabında birkaç saat bekletilir.

- Servis yapılacağı zaman folyodan çıkarılır. Dilimlenerek servis tabağına alınır. Süslenerek servis yapılır.



Fotoğraf 2.7: Sakızlı pasta

2.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Krem karamel, pişirilirken mutlaka su dolu fırın tepsisi içinde pişirilmelidir. Su buharı, krem karamelin istenen özellikte pişmesini sağlar.
- Sufle pişirilirken fırın kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde sufle söner.
- Fırında hazırlanan sütlü tatlılar için ısıya dayanıklı cam, payreks, sırlı toprak kaplar, krem karamel veya sufle kalıpları kullanılmalıdır.
- Ticari mutfaklarda kullanılan kalın alüminyum folyo kalıplar, iyi kalitede olmalıdır. Aksi takdirde pişme esnasında tatlının bünyesine geçen alüminyum, hem ürünün kalitesini düşürür hem de zehirlenmelere neden olur.
- Pişme süreleri iyi ayarlanmalıdır. Uzun ve yüksek ısı, besin kaybına neden olur.
- Yüksek ısıda mümkün olduğunca pişirme işlemi yapılmamalıdır. 150-160 derece civarında fırın ısısı tercih edilmelidir.
- Pişirme işlemine başlanmadan önce fırın ısıtılmalıdır.
- Krem karamelin gözenekli olmaması için krem hazırlandıktan sonra süzgeçten geçirilmelidir.

2.5. Pişirilen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişen ürünlerin kendine has kokusu ve tadı olmalıdır.
- Nişasta, yumurta kokusu ve tadı olmamalıdır.
- Homojen ve pütürsüz olmalıdır.
- Karamelde yanık şeker tadı olmamalıdır.

2.6. Süsleme ve Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Sufleler sıcak olarak servis edilmelidir. Bekletilmez, bekletilirse söner.Bu tatlılar dondurma ve dondurma sosları ile birlikte servis edilebilir.



Fotoğraf 2.8: Dondurma ile süslenmiş krem karamel

Süslemede özellikle krem karamelde isteğe bağlı meyve ve meyve karamelleri kullanılabilir.



Fotoğraf 2.9: Meyve ile süslenmiş krem karamel

Suflelerin servisinde kaymak, krema vb. kullanılabilir.



Fotoğraf 2.10: Kaymak ile servis edilmiş sufle

Suflenin servisinde pudra şekeri de sıkça kullanılan süsleme gereçlerindendir.



Fotoğraf 2.11: Pudra şekerli sufle

2.7. Örnek Ürünler Hazırlama

Günümüzde uluslararası sütlü tatlılar ile ilgili çok çeşitli tariflere rastlanır. İtalyan mutfağından dünya mutfaklarına yayılan, yapıldığı yere göre küçük değişiklikler gösteren sütlü tatlı **panna cotta**nın orijinal tarifi verilmiştir.

PANNA COTTA :

- **Malzemeler :**

  - 400 ml krema
  - 200 ml süt
  - 40 g şeker
  - Bir tutam tuz
  - 120 g bitter çikolata (parçalara ayrılmış)
  - 3 adet yaprak jelatin

- **Yapılışı :**

  - Jelatinler, buzlu su olan bir kapta 15 dakika bekletilir.
  - Bir tencereye süt, krema, tuz ve şeker konulup karıştırılır. Ocağa alınıp orta ısıda karıştırılarak pişirilir.
  - Kaynatmadan ocaktan alınarak çikolatalar eklenir. Sürekli karıştırılarak çikolataların erimesi sağlanır.
  - Jelatin süzülerek sudan çıkarılıp tatlının içine atılır. Karıştırılarak tatlının sıcaklığı ile eritilir ve her tarafa eşit karışması sağlanır.
  - Tatlı kalıplara boşaltılır. Buzdolabına konularak donması beklenir.
  - Servis yapılacağı zaman tatlı, bıçağın ucu ile kalıptan ayrılır. Tatlının dibi sıcak suya batırılıp yumuşaması sağlanır.
  - Servis tabağına ters çevrilip süslenerek servis yapılır.



Fotoğraf 2.12: Panna cotta

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde uluslararası sütlü tatlı çeşitlerinden krem karamel hazırlayınız.

Krem karamel hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız. ➢ Fırını önceden 175 derece sıcaklığa ayarlamalısınız. ➢ Krem karamel kaplarını boş olarak ısınmakta olan fırına koymalısınız.
➢ 3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamel yaparak önceden ısıtılmış ısıya dayanıklı krem karamel kalıplarına paylaştırınız. Donmasını bekleyiniz.	➢ Şekeri az karamelleştirirseniz karamelin rengi kahverengi olmaz sarı olur, unutmayınız. ➢ Şekeri çok fazla yakmamaya özen göstermelisiniz.
➢ Yumurtalara bir fiske tuz ilave ederek çırpma teli yardımı ile çırpınız. ➢ Çırptığınız yumurtaları, şekerin kalan kısmını, vanilya ve limon kabuğunu derin bir kaba koyunuz. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz. ➢ Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz. ➢ İyice karıştırdığınız sütlü karışımı karamel kalıplarına paylaştırınız.	➢ Çırpma işlemini gereğinden hızlı ve uzun süre yaparsanız tatlınız piştiğinde istenmeyen gözenekler oluşur, unutmayınız.
➢ Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su koyduktan sonra kalıpları tepsiye diziniz. ➢ Kalıpları dizdiğiniz tepsiyi fırının alttan ikinci rafına yerleştiriniz. ➢ Ortalama 1 saat pişiriniz.	➢ Tepsideki su biterse kaynar su eklemelisiniz. ➢ Ürünü yakmamaya özen göstermelisiniz.

➢ Pişen krem karamelleri soğuduktan sora 7-8 saat buzdolabında bekletiniz. ➢ Donduğundan emin olduğunuz krem karamelleri servis tabağına ters çeviriniz.	➢ Krem karamelleri dolaba koyarken üzerini kapatmazsanız dolap kokusu siner ve tatlının tadı bozulur, unutmayınız.
➢ İstediğiniz şekilde süsleyerek servis yapınız.	➢ Süsleme için dondurma, taze meyveler, renkli soslar vb. kullanabilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde uluslararası sütlü tatlı çeşitlerinden çikolata sufle hazırlayınız.

Çikolata sufle hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız. ➢ Fırınınızı 180-200 °C'ye ayarlamalısınız.
➢ Küçük çelik bir tencerede şeker ve sütü orta ateşte kaynatınız. ➢ Süt bir taşım kaynayınca ateşten alınız.	➢ Tencerenin dibinin tutmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Başka bir küçük tencerede tereyağını eritip un ilave ediniz. ➢ Sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz. ➢ Karıştırmaya devam ederek daha önce kaynattığınız sütü bu karışıma yediriniz.	➢ Unun yanmamasına dikkat etmelisiniz. ➢ Sütü eklerken topak olmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Çikolatanızı rendeleyerek hazırlayınız. Bu işlem için tercihen sütsüz bitter çikolatası kullanabilirsiniz. ➢ Bu karışımı bir kenarda soğumaya bırakınız.	➢ Karışımınız soğurken sufle kalıplarınızı margarin veya tereyağı ile yağlayarak bir tutam toz şeker serpiştirmelisiniz. Sufle kalıbınız yok ise ısıya dayanıklı camdan dilimli kek kalıbı da kullanabilirsiniz.
➢ Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısını ve aklarını birbirinden ayırınız. ➢ Yumurta sarıları ve aklarını ayrı ayrı çırpınız. ➢ Bunun için çırpıcı (mikser) ile önce akları bir fiske tuz ilave ederek katı köpük oluncaya kadar çırpınız. ➢ Sonra sarıları çırpabilirsiniz.	➢ Yumurtaların sarısı ve akını dikkatle ayırmalısınız. Sarısının akıyla karışmamasına özen göstermelisiniz (Aksi takdirde sufleniz dilediğiniz gibi kabarmaz.).

➢ Çikolata rendesini sütlü unlu karışıma yavaş yavaş yediriniz. ➢ Daha sonra yumurta sarılarını ilave ediniz. ➢ Vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ediniz. ➢ En son yumurta aklarını fazla karıştırmadan karışıma kaşık kaşık ilave ediniz.	➢ Karışımı yumurtalarla karıştırmadan önce daha büyük çırpma kabına almanız karıştırma işlemini daha kolay yapmanızı sağlar, unutmayınız. ➢ Karıştırma esnasında çırpıcı (mikser) kullanmayınız. Mikserin devri yüksek olduğundan yumurtanın köpüğü kesilerek kabarmanın istenilen ölçüde olmamasına sebep olur. O nedenle çırpma teli bu iş için daha uygun olacaktır, unutmayınız.
➢ Yeterince karıştırıp homojen hâle getirdiğiniz karışımı yağladığınız kalıplara iki parmak eksik gelecek şekilde dökünüz. ➢ Önceden ısıttığınız fırına koyarak büyük fırınlarda yaklaşık 1 saatte, küçük fırınlarda 160-170 °C'de 35 dakika pişirebilirsiniz.	➢ Kalıbı tamamen doldurursanız pişme sırasında kabaracağı için taşar, unutmayınız. ➢ Pişme esnasında özellikle ilk 20 dakika fırınınızın kapağını açmamalısınız. Sufleniz söner, unutmayınız.
➢ Pişen suflenizin üzerine pudra şeker serpip krema, dondurma veya kaymakla sıcak servis yapınız.	➢ Beklerken sufleniz söneceği için servis saatini iyi ayarlamalısınız ve hiç bekletmeden servis yapmalısınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde uluslararası sütlü tatlı çeşitlerinden Napoli usulü blanmanj hazırlayınız.

Napoli usulü blanmanj hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Mısır nişastasını biraz su ile sulandırınız. Sütü, şekeri, yağı küçük bir tencerede karıştırıp bir taşım kaynatınız. Ateşi kısıp tenceredeki karışımdan bir kepçe alınız, sulandırdığınız nişastaya katınız. Ardından nişastayı tenceredeki karışıma ekleyerek bir taşım kaynatınız. Karıştırmayı sürdürerek 2-3 dakika kaynatıp tencereyi ateşten alınız.	➢ Nişastayı ılıklaştırmadan kaynar süte eklerseniz nişasta taşlaşır ve tatlının kıvamı bozulur, unutmayınız.
➢ Tenceredeki muhallebiyi üç kaba bölüp birinciye vanilya esansını, ikinciye yeşil gıda boyasını ve badem esansını, üçüncüye kırmızı gıda boyasını ve çilek esansını ekleyiniz. Her birini karıştırarak ılık tutunuz.	➢ Muhallebileri ılık tutmak için benmari usulünü kullanabilirsiniz.
➢ Tek kişilik cam kâseleri biraz su ile nemlendiriniz. Kalıplara ilk olarak beyaz muhallebi koyunuz ve kabı sallayarak yüzeyini düzeltiniz. 3-4 dakika bekletiniz. Üzerine yeşil muhallebi koyarak düzeltiniz ve 3-4 dakika bekletiniz. En üste pembe muhallebiyi koyup düzelterek buzdolabında 1-2 saat bekletiniz.	➢ Kalıpları su ile nemlendirmeniz tatlının kalıptan kolay çıkmasını sağlayacaktır, unutmayınız.
➢ Servis yapılacağı zaman muhallebiyi dolaptan çıkarıp kenarlarını gevşeterek tabağa ters çeviriniz.	➢ Tatlının kenarlarını gevşetmek için parmak ucuyla hafifçe bastırmalısınız.
➢ Yanında kayısı sosu ile ve süsleyerek servis yapınız.	➢ Tatlıyı süslerken renk uyumuna dikkat etmelisiniz. Ters çevrildiğinde beyaz muhallebi en üstte kalacaktır, unutmayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde uluslararası sütlü tatlı çeşitlerinden sakızlı pasta hazırlayınız.

Sakızlı pasta hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Bisküviyi mutfak robotunda çekerek un hâline getiriniz. ➢ Fırın tepsisine kenarlarından taşacak şekilde alüminyum folyo seriniz. ➢ Üzerine bisküvileri her tarafı eşit olacak şekilde yayınız.	➢ Bisküvileri iyice çekmezseniz ve eşit dağıtmazsanız tatlınızın her tarafı aynı kalınlıkta olmaz. Bu nedenle düzgün saramaz ve dilimleyemezsiniz.
➢ Bir tencerede unu ve yağı renk değiştirmeden kavurunuz. Ocaktan alınız. Ilıklaşınca soğuk sütü ekleyiniz. ➢ Tekrar ocağa alınız. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişiriniz. Kaynayınca sakız ekleyiniz. ➢ İsterseniz Hindistan cevizi ekleyip karıştırarak ocaktan alınız.	➢ Çırpma teli ile karıştırarak topak olmamasını sağlamalısınız. ➢ Damla sakızını döverek eklerseniz daha çabuk erir.
➢ İlk sıcaklığı geçince bisküvilerin üzerine eşit kalınlıkta yayınız.	➢ Muhallebiyi dökerken alttaki bisküvinin kaymamasına dikkat etmelisiniz. Bisküvi kayarsa muhallebi folyoya yapışır, unutmayınız.
➢ Üzerini çekilmiş cevizle kaplayınız. İyice soğuyunca alüminyum folyo dışta kalacak şekilde rulo hâlinde sarınız. Buzdolabında birkaç saat bekletiniz.	➢ Folyo, sarmayı kolaylaştırmak için kullanılır. Kesinlikle tatlı ile sarmamalısınız. Tatlının dışına sarmalısınız. ➢ Zaman varsa bir gece buzdolabında beklemesi dilimlenmesini kolaylaştırır, unutmayınız.
➢ Servis yapılacağı zaman folyodan çıkarınız. Dilimleyerek servis tabağına alınız. Süsleyerek servis yapınız.	➢ Süsleme gereçlerini seçerken renk ve lezzet uyumuna dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Uluslararası mutfaklarda sütlü tatlı denilince akla ilk gelen tatlı grubu aşağıdakilerden hangisidir?
   A) Kremler
   B) Sufleler
   C) Kuplar
   D) Dondurmalar
   E) Sorbeler

2. Aşağıdakilerden hangisinde uluslararası sütlü tatlıların ana malzemeleri doğru olarak verilmiştir?
   A) Süt, şeker, un
   B) Süt, şeker, kakao
   C) Süt, şeker, yumurta
   D) Süt, şeker, nişasta
   E) Süt, şeker, pirinç unu

3. Aşağıdakilerden hangisinde krem karamel hazırlarken krem kısmında kullanılan malzemeler doğru olarak verilmiştir?
   A) Un ve yumurta
   B) Süt, yumurta ve şeker
   C) Su, un ve şeker
   D) Süt, kakao ve yumurta
   E) Süt, nişasta, şeker

4. Pişen krem karamelin gözenekli olmasının nedeni aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?
   A) Sütün bayat olması
   B) Krem hazırlanırken yumurta kullanılması
   C) Krem hazırlanırken fazla çırpılması
   D) Toz şeker kullanılması
   E) Krem karamelin fazla pişirilmesi

5. Aşağıdakilerden hangisi suflenin kabarık olması için dikkat edilmesi gereken noktalardan **değildir?**
   A) Kullanılacak çikolatanın taze olması
   B) Şeker miktarına dikkat edilmesi
   C) Yumurta miktarına dikkat edilmesi
   D) Kabartma tozu kullanılmaması
   E) Fırının kapağı açılmadan pişirilmesi

6. Aşağıdakilerden hangisi suflenin servisinde kullanılan malzemelerden **değildir?**
   A) Krema
   B) Pudra şekeri
   C) Kaymak
   D) Dondurma
   E) Krem şanti

7. Aşağıdakilerden hangisi fırında pişirilen sütlü tatlılarda pişirme kabı olarak kullanılmaz?
   A) Toprak kaplar
   B) Cam kaplar
   C) Porselen kaplar
   D) Seramik kaplar
   E) Kek kalıpları

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 kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurulan sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde dondurularak hazırlanan sütlü tatlı çeşitlerini araştırınız.
- İnternet'te, dondurularak hazırlanan sütlü tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Yemek kitapları ve dergilerinden dondurularak hazırlanan sütlü tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

3. DONDURULARAK YAPILAN SÜTLÜ TATLILAR

Dondurularak yapılan sütlü tatlılar, uluslararası mutfaklarda büyük bir yer tutmaktadır. Özellikle yaz aylarının vazgeçilmez tatları arasında yer alan bu tatlılar, hafif olması nedeniyle de çokça tercih edilmektedir.



Fotoğraf 3.1: Şeftalili mouss



Fotoğraf 3.2: Panna cotta

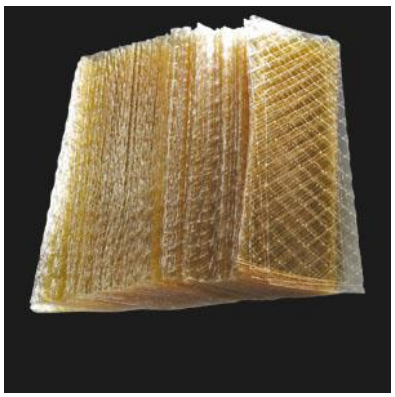
3.1. Dondurarak Yapılan Sütlü Tatlı Çeşitlerini Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

Dondurularak yapılan sütlü tatlıların yapımında tencere, tava, terazi, ocak, kevgir, kaşık, mikser, el mikseri (çırpıcı), farklı kalıplar, kuplar vb. araçlar kullanılmaktadır.

Dondurularak yapılan sütlü tatlıların yapımında süt, şeker, yumurta, jelatin, vanilya, krema, süzme yoğurt, meyve çeşitleri, çikolata çeşitleri, kuru yemiş çeşitleri vb. gereçler kullanılmaktadır.

3.2. Dondurularak Yapılan Sütlü Tatlı Çeşitleri ve Hazırlanması

Dondurmanın keşfedilmesinden sonra değişik yöntemler ve farklı malzemeler kullanılarak dondurmaya benzeyen fakat tam olarak dondurma özelliği taşımayan sütlü tatlılar icat edilmiştir. Bu tatlılarda donmayı sağlamak için tatlının özelliğine göre yaprak jelatinden, toz jelatinden, yumurtadan yararlanılabilir. Tatlı, yukarıdaki malzemelerden biri ile hazırlanmışsa derin dondurucuda (dipfriz) değil buzdolabında bekletilir.



Fotoğraf 3.3: Yaprak jelatin



Fotoğraf 3.4: Toz jelatin

3.2.1. Krem Bavaruva

Kremler, sütlü tatlıların ilklerindendir. Günümüzde çok farklı şekillerde hazırlanan kremlere rastlanır. Temel teknik olarak birbirlerine benzeseler de kullanılan malzeme ve küçük hazırlama farklarından dolayı çok çeşitli kremler ortaya çıkmıştır

Kremlerin temelinde sütün yumurta sarısı ile koyulaştırılması yatar. Tatlandırmak için şeker, lezzeti artırmak için ise vanilya, limon-portakal kabuğu, vişne, çikolata vb. kullanılır. İçine konulan malzemeye göre de isimlendirilir. Daha rahat donmasını sağlamak için genellikle jelatin kullanılır. Eğer jelatin kullanılmazsa yumurta sayısını arttırmak gerekir. Bu

da istenmeyen lezzet oluşması demektir. Çünkü 1 litre sütü koyulaştırmak için 16 adet yumurta sarısı kullanmak gerekir.

Krem çeşitlerinin başında krem bavaruva gelir. En temel hazırlama tekniği ile hazırlanır.

Krem bavaruvanın servisinde meyve sosları, taze meyveler, çikolata sos, çikolata parçaları kullanılabilir.

- **Malzemeler :**

  - 500 g süt
  - 100 g toz şeker
  - 8 yaprak jelatin
  - 5 yumurta sarısı
  - ½ kg krema
  - 3 yumurta beyazı
  - 1 çay kaşığı vanilya

- **Yapılışı :**

  - Jelatin buzlu suda bir saat bekletildikten sonra susuz olarak bir kaba çıkarılır.
  - Vanilya, süt, toz şeker, yumurta sarısı ve jelatin bir tencereye konulur.
  - Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırılarak ısıtılır. Ocağın ısısı ayarlanamazsa yumurta pişer ve ürün bozulur. Kaynatmadan ateşten alınır. Ağır ağır karıştırılarak soğutulur.
  - Yumurta beyazları çırpılarak kar hâline getirilir. Soğuyan karışımın içine kevgirle karıştırılarak ilave edilir.
  - Krema çırpıldıktan sonra karışıma yedirilir.
  - Servis yapılacak kaplara konularak buzdolabında soğutulur.
  - Çeşitli malzemelerle süslenerek servis yapılır.

NOT:

- Krem bavaruva tek kişilik kalıplara dökülerek de dondurulabilir. Eğer bunlar kullanılmışsa servis tabağına ters çevrilerek çıkarılır ve süslenerek servis yapılır.
- Kalıptan kolay çıkarmak için kalıp, sıcak su bulunan bir başka kabın içinde birkaç dakika bekletilebilir.
- Eğer ocak ısısı ayarlanamazsa tatlı bozulur. Benmari usulü ile de çalışabilirsiniz.





Fotoğraf 3.5: Krem bavaruva

3.2.2. Parfe

Parfe çeşitleri, dondurmadan esinlenilerek üretilmiş tatlılardır. Dondurmalarla parfelerin temel hazırlama tekniği aynı olsa da kullanılan malzemeler ve dondurma şekilleri farklıdır. Parfelerin içine çabuk erimesini önlemek için krema eklenir. Parfe hazırlandıktan sonra silindir, yuvarlak şekillerdeki kalıplara konularak dondurulur. Kalıplar genellikle çok kişiliktir. Fakat günümüzde bireysel ve değişik şekillerde kalıplara rastlanır.

Parfeler içine konulan malzemeye göre isimlendirilir. Çilekli parfe, meyveli parfe, çikolatalı parfe vb.

Parfe hazırlarken yumurta ve şeker, bir karıştırma kabına konulur. Karıştırma kabı, sıcak su dolu başka bir kabın içine oturtulur. Çırpılarak köpürtülür. Sudan çıkarılır. Önceden çırpılmış krema karışıma eklenir. Çeşidine göre katkı malzemeleri de eklenerek sönmeden karıştırılır. Kalıplara boşaltılarak dondurulur.

Servis yapılırken kalıptan kolay çıkarmak için kalıbın dışı sıcak suda kısa süre bekletilir. Ters çevrilerek çıkarılır. Özelliğine göre dilimlenip süslenerek servis yapılır.





Fotoğraf 3.6: Çilekli parfe





Fotoğraf 3.7: Çikolatalı parfe

VANİLYALI PARFE:

- **Malzemeler :**

  - 7 adet bütün yumurta
  - 5 adet yumurtanın sarısı
  - 300 g toz şeker
  - 1 tatlı kaşığı vanilya
  - 1 kg krema

- **Yapılışı :**

Bütün yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilya karıştırılır, benmari yöntemi kullanılarak çırpılır. Ayrı bir kapta krema çırpılarak kabartılır. Krema, diğer karışıma kevgir yardımı ile yedirilir. Parfe kalıbına boşaltılır. Derin dondurucuda 4-5 saat dondurulur. Servis yapılacağı zaman dışarıya alınır. Kalıbın dışı sıcak suda çok az bekletildikten sonra ters çevrilir. Dilimlenip süslenerek servis yapılır.



Resim 3.8: Meyveli parfe

3.2.3. Çikolatalı Muss

Muss aslında kremlerin farklı bir çeşididir. Genellikle yumurta sarısı, toz şeker, krem şanti, jelatin, süt ve çeşidine göre meyve suları veya püreleri ile hazırlanır. Her tarifte süt olmaz. İçinde jelatin olduğu için derin dondurucuda değil de buzdolabında bekletilerek dondurulur.

Muss hazırlandıktan sonra kup bardaklarında servis edildiği gibi pandispanya ve bisküvilerin üzerinde de servis edilebilir. Dikdörtgen kalıplarda hazırlanan musslar iyice donduktan sonra dilimlenerek servis edilir.

Hazırlandıkları malzemeye göre isimlendirilir. Çikolata muss, çilek muss, limon muss, kahveli muss vb.

BEYAZ ÇİKOLATALI MUSS :

- **Malzemeler :**

  - 200 g beyaz çikolata
  - 2 adet yumurta
  - 4 yemek kaşığı pudra şekeri
  - 300 ml krema
  - 1 paket toz jelatin
  - 150 ml süzme yoğurt
  - 2 tatlı kaşığı vanilya

- **Yapılışı :**

  - Çikolata küçük parçalara ayrılır. Yumurtanın akı ve sarısı ayrılır. Kremayı çırpılır. Dikdörtgen kek kalıbı streç filmle sarılır.
  - Çikolata benmari usulü eritilir.
  - Yumurta sarıları ve şeker çırpıcı (mikser) ile iyice çırpılır. Çikolata eklenip çırpmaya devam edilir.
  - Krema, kaynatılmadan ısıtılıp ocaktan alınarak toz jelatin eklenir. Jelatin tamamen eriyene kadar karıştırılır.
  - Jelatinli krema çikolatalı karışıma eklenir.
  - Vanilya ve yoğurt çırpılarak çikolatalı karışıma eklenir.
  - Yumurta akları kar hâline gelene kadar çırpılır. Çikolatalı karışıma eklenir.
  - Karışım kalıba dökülür. Üzeri düzeltilir ve soğumaya bırakılır.
  - Buzdolabında iyice dondurulur.
  - Servis yapılacağı zaman dolaptan çıkarılır. Dilimlenip süslenerek servis yapılır.





Fotoğraf 3.9: Kupta muss servisi

3.3. Dondurularak Tatlı Hazırlamada Dikkat Edilecek Önemli Noktalar

- Bu gruptaki tatlıların, yumurtanın kabarabilmesi için ılık ortamda hazırlanması gerekir. Ya çok düşük sıcaklıktaki ocakta ya da benmari usulü yapılır. Ocak üzerinde yapmak beceri ister. Çünkü ısı iyi ayarlanmazsa yumurta pişer ve tatlı olmaz.
- Tatlılar buzdolabında veya derin dondurucuda üzeri sarılmış olarak bekletilmelidir. Aksi hâlde üzeri kurur ve buz yanığı oluşur.
- Jelatin kullanılan çeşitlerde jelatinin bir süre buzlu suda bekletilerek yumuşatılması gerekir.
- Kalıplar suda ıslatıldıktan sonra tatlı dökülürse tatlıyı kalıptan çıkarmak kolaylaşır.

3.4. Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri

- Serviste kullanılacak tabakların bir süre buzdolabında soğutulması gerekir.
- Farklı renklerde hazırlanan çeşitlerin üzerine Hindistan cevizi rendesi ve pudra şekeri serpilebilir.



Fotoğraf 3.10: Hindistan cevizi ile süslenmiş krem bavaruva

Meyve dilimleri ile süslenebilir.





Fotoğraf 3.11: Çilek ile süslenmiş parfe

Uç kısımları alınan taze nane ile süslenebilir. Farklı renklerde soslar ile süslenebilir.



Fotoğraf 3.12: Taze nane ile süslenmiş parfe



Fotoğraf 3.13: Sos ve meyvelerle süslenmiş muss

Bütün, dövülmüş ve file kuru yemişlerle süslenebilir**.**



Fotoğraf 3.14: Cevizle süslenmiş parfe

3.5. Örnek Tatlılar Hazırlama

Dondurularak hazırlanan sütlü tatlıların çeşitleri oldukça fazladır. Pastane ve restoranların menülerinde yaz ve kış bu tatlılara sıkça rastlanır. Her işletmenin hatta her aşçının kendisine özel bir tarifi vardır. Örnek olması açısından konuda anlatılanın dışında çikolata musslu ve bademli kek tarifi ve ölçüleri aşağıda verilmiştir.

ÇİKOLATA MUSSLU VE BADEMLİ KEK:

- **Malzemeler:**

  - 50 g bitter çikolata
  - 200 g marzipan
  - 1 su bardağı süt
  - 1 su bardağı un
  - 2 adet yumurta
  - ½ su bardağı şeker
  - Muss için ;
    - 15 g sade çikolata
    - 50 g tereyağı
    - 2 adet yumurta
    - 2 yemek kaşığı sulandırılmış kahve
  - Üzeri için ;
    - 1 paket çikolata sos
    - 2,5 bardak süt
    - 200 g file (yaprak) badem

- **Yapılışı :**

  - Fırın 190 derecede ısıtılır. Küçük bir kek kalıbı yağlanır ve dibine yağlı kâğıt serilir. Yumurta sarıları ayrılır. Bir kapta küçük bölünmüş çikolata ve marzipan karıştırılır. Süt eklenir. Ocak üzerinde yavaş yavaş karıştırılarak kaynatmadan ısıtılır (İstenirse benmari usulü ile çalışılabilir.).
  - Un bir kaba elenir. Çikolata karışımı ve yumurta sarıları eklenip iyice karıştırılır.
  - Yumurta akları mikserle kar hâline gelene kadar çırpılır. Şeker azar azar yedirilerek eklenir. Bu karışım diğerine yavaşça karıştırılarak eklenir. Hamur kek kalıbına dökülerek 45-50 dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp soğutulur.
  - Muss için çikolata ve tereyağı hafif ateşte eritilir. Ocaktan alınıp sürekli karıştırılarak yumurta sarıları ve sulandırılmış kahve eklenir. Yumurta akları ayrı bir kapta çırpılarak karışıma dikkatle eklenir.

- Soğuyan kek ortadan ikiye bölünür. Bir parçanın üzerine mussu dökülerek düzleştirilir. Diğer parça üzerine kapatılarak buzdolabında bir saat bekletilir.
- Çikolata sosu üzerindeki tarife göre pişirilir. Soğuyunca kekin üzerine dökülerek her tarafı kaplaması sağlanır. Her tarafı bademle kaplanıp tekrar buzdolabında bekletilir.
- İstenen şekilde dilimlenip süslenerek servis yapılır.

NOT:

Marzipanın Türkçedeki karşılığı badem ezmesidir. Un hâline getirilmiş acı badem, tatlı badem, pudra şekeri, badem yağı ve suyun karıştırılmasıyla yapılır. Pasta malzemeleri satan yerlerde hazır olarak bulunur.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde dondurularak yapılan sütlü tatlı çeşitlerinden krem bavaruva hazırlayınız.

Krem bavaruva hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Jelatini buzlu suda bir saat beklettikten sonra susuz olarak bir kaba çıkarınız.	➢ Bu işlem jelatinin yumuşamasını sağlar, unutmayınız.
➢ Vanilya, süt, toz şeker, yumurta sarısı ve jelatini bir tencereye koyunuz. ➢ Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırarak ısıtınız. Kaynatmadan ateşten alınız. Ağır ağır karıştırarak soğutunuz.	➢ Asla kaynatmamalısınız (Ocağın ısısını ayarlayamazsanız yumurta pişer ve ürün bozulur.).
➢ Yumurta beyazlarını çırparak kar hâline getiriniz. Soğuyan karışımın içine kevgirle karıştırarak ilave ediniz.	➢ Yumurtayı kar hâline getirirken aynı hızda ve aynı yönde karıştırmak gerekir (Fazla karıştırırsanız suyu ayrışır, özelliği bozulur), unutmayınız.
➢ Kremayı çırptıktan sonra karışıma yediriniz. ➢ Servis yapacağınız kaplara koyarak buzdolabında soğutunuz.	➢ Yemeklerde çiğ krema (şekersiz) kullanılmalıdır, unutmayınız.
➢ Çeşitli malzemelerle süsleyerek servis yapınız.	➢ Süslemede renk ve lezzet uyumuna dikkat etmelisiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde dondurarak yapılan sütlü tatlı çeşitlerinden vanilyalı parfe hazırlayınız.

Vanilyalı parfe hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Bütün yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı karıştırınız, benmari yöntemini kullanarak çırpınız.	➢ Yumurtanın kabarması için ısı gerekir. Ocağa doğrudan (direkt) koyarsanız yumurta pişebilir. Bu nedenle benmari yöntemi ile çalışmalısınız.
➢ Ayrı bir kapta kremayı çırparak kabartınız.	➢ Aynı hızda ve aynı yönde çırpmalısınız.
➢ Kremayı diğer karışıma kevgir yardımı ile yediriniz. ➢ Parfe kalıbına boşaltınız.	➢ Oluşan kabarıklığın sönmemesine dikkat etmelisiniz.
➢ Derin dondurucuda 4-5 saat dondurunuz.	➢ Tamamen katılaşmış olmasına dikkat etmelisiniz.
➢ Servis yapacağınız zaman dolaptan alınız. Kalıbın dışını sıcak suda çok az beklettikten sonra ters çeviriniz. Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.	➢ Tatlı beyaz renkte olduğu için her renk meyve ve sos ile süsleyebilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde dondurularak yapılan sütlü tatlı çeşitlerinden beyaz çikolatalı muss hazırlayınız.

Beyaz çikolatalı muss hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Çikolatayı küçük parçalara ayırınız. Yumurtanın akını ve sarısını ayırınız. Kremayı çırpınız. Dikdörtgen kek kalıbını streç filmle sarınız.	➢ Ön hazırlığınızı eksiksiz yapmanız zamandan ve enerjiden kazanmanızı sağlar, unutmayınız.
➢ Çikolatayı benmari usulü eritiniz. ➢ Yumurta sarıları ve şekeri mikserle iyice çırpınız. Çikolatayı ekleyip çırpmaya devam ediniz.	➢ Çikolatayı eritirken içine su kaçmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Kremayı kaynatmadan ısıtınız. ➢ Ocaktan alıp toz jelatini ekleyiniz. ➢ Jelatin tamamen eriyene kadar karıştırınız. ➢ Jelatinli kremayı çikolatalı karışıma ekleyiniz.	➢ Jelatinin iyice eridiğinden emin olmalısınız.
➢ Vanilya ve yoğurdu çırparak çikolatalı karışıma ekleyiniz. ➢ Yumurta aklarını kar hâline gelene kadar çırpınız. Çikolatalı karışıma ekleyiniz. ➢ Karışımı kalıba dökünüz. Üzerini düzeltiniz ve soğumaya bırakınız.	➢ Yumurta aklarını çikolatalı karışıma eklerken söndürmemeye dikkat etmelisiniz. ➢ Karışımın tamamen özleşmesine, tüm malzemelerin iyice karışmış olmasına dikkat etmelisiniz.
➢ Buzdolabında iyice dondurunuz. ➢ Servis yapacağınız zaman dolaptan çıkarınız. Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.	➢ Kitap, dergi ve İnternet'ten süsleme şekillerini araştırabilirsiniz. ➢ Tabak süsleme şekillerinden birini uygulayabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

1. ( ) Dondurularak hazırlanan sütlü tatlılarda donmayı jelatin sağlar.
2. ( ) Tatlıda jelatin veya yumurta olsa bile derin dondurucuda bekletilir.
3. ( ) Kremler sütlü tatlıların ilk bulunanlarındandır.
4. ( ) Kremlerin temeli sütün yumurta sarısı ile koyulaştırılmasıdır.
5. ( ) Jelatin kullanılan çeşitlerde yumurta sarısı azaltılır.
6. ( ) Krem bavaruva servisinde meyve kullanılmaz.
7. ( ) Parfe, dondurmadan esinlenerek hazırlanmış bir tatlıdır.
8. ( ) Parfeler donduruldukları kalıp ile servis edilir.
9. ( ) Muss, dondurmaların bir çeşididir.
10. ( ) Her muss tarifinde mutlaka süt vardır.

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli dondurma ve sorbeler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden hazırladıkları dondurma çeşitlerini ve özelliklerini araştırınız.
- İnternet'te dondurma alanında faaliyet gösteren işletmeleri ve ürün özelliklerini araştırınız.
- Bulunduğunuz yöreye özgü dondurma çeşitleri varsa bunların özelliklerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

4. DONDURMA VE SORBELER

Dondurmanın ilk kez icadı ile ilgili değişik hikâyeler anlatılır. Bazı kaynaklar, Çinlilerin yapay olarak buz elde ettiklerini, bunun Araplara ve oradan da Avrupa'ya geçtiğini böylece dondurmanın yapıldığını belirtir.

Bir başka hikâye de Büyük İskender'in sarayında meyve dilimleri, meyve püresi, bal ve kardan oluşan bir yiyeceğin bulunduğunu; bunun da değişerek günümüzde dondurmaya dönüştüğünü anlatır.

En çok bilinen ve tüm dünyada kabul gören hikâye ise şöyledir: Roma imparatoru Neron dağlardan getirttiği karları, sarayın mahzenlerinde özel fıçılarda saklatırmış. Bu karların içine bal ve değişik meyveler konularak bir kupa içinde serinlemek istediği zaman krala sunulurmuş.

Hangi hikâye doğru olursa olsun dondurmanın ilk olarak yaz günlerinde serinleme ihtiyacından ortaya çıktığı ve önceleri karla yapıldığı günümüze kadar pek çok değişime uğradığı bir gerçektir.

Günümüzde değişik ülkelerin kendine özgü dondurmaları olsa da dondurma denilince tüm dünyada akla ilk gelen İtalya ve Roma dondurmasıdır.

Dondurma kullanılarak hazırlanan ve çok çeşitleri olduğu için ayrı gruplandırılan sütlü tatlılar da vardır. Kuplar ve kassatalar örnek olarak verilebilir.

Sorbeler, buzlu içecek yapımından ortaya çıkmıştır. Araştırmalar, kökeninin Araplara dayandığını göstermektedir. Eski çağlarda yazın meyvelerin dış kısımlarının buz ve tuz ile kaplanarak bekletilmesi ile elde edilmiştir. Kelimenin kökeni sherbet yani şerbettir. Araplardan Almanya ve Fransa'ya geçtiği ve tüm dünyaya yayıldığı söylenir. Meyve, şeker ve gerekirse su ile hazırlanıp dondurulduktan sonra servis yapılır. Dondurmadan farkı, sütsüz yapılması ve hiçbir kıvam sağlayıcı kullanılmamasıdır. Fransız mutfağında çok çeşitli yemeklerin bulunduğu ziyafet sofralarında aralarda sorbe servisi yapılarak damakların temizlenmesi sağlanır. Sonra diğer yemeklere geçilir. Günümüzde daha çok meyveli buzlar olarak yaz aylarında tüketilir.

Gelişen teknoloji ile birlikte dondurma ve sorbeler, fabrikalarda çok çeşitli olarak üretilip paketlenir. Soğuk zincirli araçlarla her bölgeye ulaştırılarak tüketime sürülür. Dondurma tozları da büyük marketlerde satılmaktadır. Bunlar kullanılarak ev tipi dondurma yapılabilmektedir.

Teknolojik gelişmeler ne kadar çok olursa olsun özellikle Türkiye'nin bazı bölgelerinde yerel dondurma üreticileri hâlâ faaliyet göstermektedir. Üretim yerinin temizliği ve kullanılan araç gereçlerin hijyene uygunluğu düşünüldüğünde yerel üreticilerin güvenilir olması çok önemlidir. Her şeye rağmen halkın bir bölümü yerel üreticileri tercih etmektedir.

Önceleri dondurma ve sorbeler sadece sıcak yaz günlerinde serinlemek için kullanılsa da günümüzde hem yaz hem kış mevsimindetüketilir.

4.1. Dondurmanın Besin Değeri ve Kullanım Alanları

Dondurmanın besin değeri için sütün besin değerini bilmek gerekir (Sütün besin değeri için "Öğrenme Faaliyeti-1"e tekrar bakınız.). Dondurma yapılırken çiğ süt kullanılıyorsa süt önceden mutlaka pişirilmelidir. Pişirme sırasında çok yüksek sıcaklık ve uzun süre, özellikle protein kaybına neden olur.

Bazı dondurma çeşitlerinde kullanılan krema, yağ miktarını yükselteceği için dondurmanın kalorisini de arttırmış olur.

Dondurma yapımında kullanılan yumurta, protein değerini arttırır. İlave edilen diğer gereçlere göre besin değeri değişir. Örneğin gerçek meyveler, çikolata, kaymak vb.

4.2. Dondurma ve Çeşitleri

Dondurmanın Anadolu'daki hikâyesi **karsambaç** ile başlar. Anadolu'da dağlardan indirilen kar ile meyvelerin karıştırılması sonucu yapılan karsambaç, yıllar geçtikçe karın az bulunması nedeniyle buz ile yapılmaya başlanmış ve bu gelenek günümüzde dondurma şekline dönüşmüştür. Ülkemizde dondurma denilince akla ilk gelen de "**Maraş dövme dondurması"**dır.



Fotoğraf 4.1: Karsambaç



Fotoğraf 4.2: Maraş dövme dondurması

Dondurma; süt, yumurta, şeker ve vanilya ile hazırlanır. Dondurma bu ana maddelerin dışında kullanılan gereçlere göre isimlendirilir. Sade dondurma, çikolatalı dondurma, fıstıklı dondurma vb.

Yağsız sütle ve su karıştırılmış sütle yapılan dondurmada buz olur. Lezzeti de besin değeri de azalır.

Dondurmalar otomatik makinelerde hazırlanır. Dondurma makinelerinde yer alan bıçakların sürekli döndürülmesiyle pürüzsüz bir karışım elde edilir. Karıştırma sırasında eklenen gereçlerle farklı dondurma çeşitleri elde edilmiş olur.

Günümüzde ev tipi dondurma adı ile marketlerde dondurma tozları satılmaktadır. Bunlar, süt veya su ile karıştırılıp derin dondurucuda ara sıra karıştırılarak hazırlanır. Ev tipi dondurmalarda kıvam sağlamak için jelatin kullanılabilir.

Yöresel dondurmalarda süt, kısık ateşte uzun süre kaynatılır. Böylece içindeki su buharlaşır, dondurmanın rengi krem rengine döner ve lezzeti artar. Hatta Antalya'da yapılan yanık dondurmada is kokusu bile hissedilir. Fakat aynı zamanda besin kaybı olur.

Dondurma yapılırken süt, çeşitli yöntemlerle koyulaştırılır.

- Yumurta ile
- Salep ile
- Nişasta ile
- Krema ile



Fotoğraf 4.3: Vanilyalı dondurma

4.2.1. Vanilyalı Dondurma

- **Malzemeler :**

  - 1 kg süt
  - 250 g toz şeker
  - 6 adet yumurta sarısı (Yumurta sayısı azaltılıp jelatin eklenebilir.)
  - 1 adet çubuk vanilya

- **Yapılışı :**

  - Sütün içine vanilya atılarak bir taşım kaynatılır.
  - Yumurta sarıları ile şeker bir tencerede 2-3 dakika çırpılır.
  - Ilıyan süt eklenerek sürekli karıştırılır. Süt sıcak olursa ve karıştırılmazsa yumurta pişer.
  - Tencere ocağa alınır, sürekli karıştırılarak kaynatmadan 3-4 dakika pişirilir.
  - Ocaktan alınıp sürekli karıştırılarak iyice soğutulur.
  - Varsa dondurma makinesinde çevrilerek dondurulur.
  - Dondurma makinesi yoksa bir kaba alınarak derin dondurucuya konulur.
  - Zaman zaman alınıp karıştırılarak 4-5 saat dondurulur.



Fotoğraf 4.4: Kakaolu dondurma

4.2.2. Kakaolu Dondurma

- **Malzemeler :**

  - 1 litre süt
  - 1 su bardağı şeker
  - 2 yemek kaşığı mısır nişastası
  - 1 yumurta sarısı
  - 1 su bardağı kakao
  - 1 paket vanilya

- **Yapılışı :**

  - Bir tencerede yumurta sarısı çırpılır.
  - Vanilya, kakao ve şeker de eklenip çırpmaya devam edilir.
  - Mısır nişastası eklendikten sonra süt azar azar katılarak malzemelerin birbirine tamamen karışması sağlanır.
  - Ocağa alınan karışım kısık ateşte pişirmeye başlanır. 1-2 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alınır.
  - Karışım oda sıcaklığına gelene kadar aralıklarla karıştırılır.
  - Oda sıcaklığına geldikten sonra bir kaba alınır ve buzdolabına konup soğuması beklenir.
  - Tamamen soğuduğundan emin olunduğunda en düşük sıcaklığa ayarlanan buzluğa konulur.
  - Sertleşene kadar buzluktan birkaç saatte bir çıkarılıp karıştırılır.
  - Servis yapmadan önce bir süre buzlukta bekletilir.
  - Dondurmanın 1 hafta içinde tüketilmesine özen gösterilmelidir.



Fotoğraf 4.5: Meyveli çikolatalı karışık dondurma topları

4.2.3. Meyveli Dondurma

Her çeşit meyve kullanılarak meyveli dondurma hazırlanabilir. Meyveli dondurmalar;

- Taze meyvelerle (ezilerek, küçük doğranarak veya bütün olarak)
- Kurutulmuş meyvelerle
- Meyvelerle birlikte kuru yemişlerle
- Tek çeşit meyveyle
- Birkaç çeşit meyveyle
- Meyve-kuru yemiş karışımlarıyla hazırlanabilir.

- **Malzemeler** :

  - 1 paket vanilya
  - 100 ml süt
  - 3 yumurtanın sarısı
  - 2 çorba kaşığı bal
  - 500 g krem şanti
  - 2 şeftali
  - 150 g böğürtlen
  - 1 çorba kaşığı limon suyu
  - 1 çorba kaşığı pudra şekeri

- **Yapılışı :**

  - Süt bir tencerede ısıtılır. Vanilya eklenir. Yumurta sarısı ve bal bir kapta çırpılır. Üzerine sıcak süt dökülür.
  - Karışımı hafifçe katılaşıncaya kadar çok düşük ateşte iyice çırpılır. Dibinin tutmamasına dikkat edilir.
  - Kıvama geldiğinde soğumaya bırakılır. Krem şanti hazırlanıp karışıma yedirilir. Ardından karışım 2-3 saat dondurucuda bırakılır.
  - Şeftaliler yıkanıp çekirdekleri ayıklandıktan sonra dilimlenir. Böğürtlen yıkanır.

- Her iki meyvenin de üzerine limon suyu ve pudra şekeri serpilip marine edilir.
- Buzdolabından dondurma çıkarılır. Top hâlinde bardaklara yerleştirilir. Şeftali, böğürtlen ve gofretle süslenerek servis yapılır.

4.3. Sorbe

Sorbenin ana malzemeleri meyve suyu ya da meyve püresi, gerekirse şeker ve sudur. Özellikleri hafif, buzlu bir kıvamda olmasıdır. Günümüzde içlerine kuru meyve veya glaze (Sebze Garnitürleri materyalinde açıklanmıştır.) meyveler de eklenir.

4.4. Sorbe Çeşitleri

4.4.1. Limonlu sorbe

- **Malzemeler :**
  - 200 g toz şeker
  - 500 ml su
  - 2 adet limon
  - 1 adet yumurta akı

- **Yapılışı :**
  - Limonların kabukları çok ince olacak şekilde içteki beyaz kısımları alınmadan soyulur.
  - Limonların suyu sıkılarak süzgeçten geçirilir.
  - Şeker, su ve limon kabukları bir taşım kaynatılır. Ateşten alınıp ılıklaştırılır.
  - Yumurta akı ve limon suyu şekerli karışıma sürekli çırpılarak eklenir. İyice karışması sağlanır.
  - Tekrar ince bir süzgeçten süzülerek derin dondurucuya girebilecek bir kaba alınır.
  - Derin dondurucuya konarak 4-5 saat iyice dondurulur.
  - Servis yapılacağı zaman çıkarılıp istenildiği gibi süslenir.





Fotoğraf 4.6: Narlı ve limonlu-naneli sorbe

4.5. Dondurma ve Sorbelerin Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

- Ev tipi dondurmalar donma sırasında karıştırılmalıdır.
- Sorbeler karıştırılmadan dondurulur.
- Soğuk ortamlarda çalışılmalıdır.
- Servis kapları soğutulmalıdır.
- Kullanılacak süt ve yumurtanın temiz ve steril olması gerekir.
- Kullanılan araçlar steril olmalıdır.
- Çözülen dondurma ve tatlılar tekrar dondurulmaz.

4.6. Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri

Dondurma servisi en klasik şekliyle külahta yapılır.
Kuplarda dondurma servisi yapılır.



Fotoğraf 4.7: Külahta dondurma servisi



Fotoğraf 4.8: Kupta dondurma servisi

Kâğıt helva ile servis yapılır.



Fotoğraf 4.9: Kâğıt helva ile servis

Sorbeler genellikle kup bardaklarında sunulur.



Fotoğraf 4.10: Mangolu sorbe

Dondurma özel bir karışıma bulanıp kızartılarak da servis yapılır.







Fotoğraf 4.11: Kızarmış dondurma

Dondurmalar elma, limon, portakal, kavun gibi meyvelerin içlerinde de servis yapılır.



Fotoğraf 4.12: Meyve içinde dondurma servisi

Dondurmalar özel pişirilen külahların (kornet) içinde servis yapılır.



Fotoğraf 4.13: Özel külahta dondurma servisi

4.7. Örnek Dondurma ve Sorbeler Hazırlama

Dondurma ile hazırlanan tatlı çeşitlerinden biri de kuplardır. Özel soğutulmuş kup bardaklarında; dondurma, taze meyveler, meyve kompostoları, kuru yemişler, meyve suları, meyve sosları, şerbet gibi malzemelerden birkaçı ile hazırlanır. Dünyaca ünlü kup çeşitleri; peş melba, kup jak, kup Danimarka, kup helen vb.dir.

Dondurma ile hazırlanan bir başka tatlı çeşidi de kasatadır. Kasata da İtalya'dan yayılan dondurma çeşididir. Yarım küre veya silindir şeklindeki kalıplara dondurma çeşitleri, renk ve lezzet uyumuna göre sıralanır. Ortaya da kasata harcı yerleştirilir. Dondurulur. Servis yapılacağı zaman ters çevrilerek kalıptan çıkarılır. Süslenir.



Resim 4.14: Kup jak



Fotoğraf 4.16: Kup Danimarka



Fotoğraf 4.15: Peş melba



Fotoğraf 4.17: Kup helen

4.7.1 Kasata napoliten

- **Malzemeler :**

  - Fıstıklı dondurma
  - Limonlu veya portakallı dondurma
  - Kasata harcı :
    - 1 yumurta sarısı
    - 1 bütün yumurta
    - 60 g toz şeker
    - ½ çay kaşığı vanilya
    - 200 g krema
    - 90 g portakal ve kiraz şekerlemesi
    - 20 g rendelenmiş badem
    - ¼ limon suyu

- Yapılışı :

  - Kasata kalıbı derin dondurucuya konulur.
  - Yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilya benmari usulü çırpılır.
  - Sudan çıkarılıp çırpmaya devam edilerek soğutulur.
  - Meyve şekerlemesi ve limon suyu karıştırılır.
  - Kevgirle karıştırılarak çırpılmış yumurtaya önce meyve şekerlemesi karışımı sonra da bademler, en son olarak da çırpılmış krema eklenir.
  - Kalıbı çıkarılır. Fıstıklı dondurma 1-2 cm kalınlığında kalıba sıvanıp tekrar derin dondurucuya konulur.
  - 30 dakika sonra çıkarılıp diğer dondurma ile aynı işlem yapılır. Derin dondurucuya konulur.
  - 15 dakika sonra çıkarılıp kasata harcı kalan boşluğa doldurulur (Kalıbın üzeri düzgün olmalıdır.) derin dondurucuya konulur.
  - En az üç saat dondurulduktan sonra çıkarılıp ters çevrilir (Kalıptan kolay çıkması için dışı hafifçe sıcak suya tutulur.).
  - Dilimlenip süslenerek servis yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde dondurma çeşitlerinden vanilyalı dondurma hazırlayınız.

Vanilyalı dondurma hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Sütün içine vanilyayı atarak bir taşım kaynatınız.	➢ Vanilyayı sütten çıkarmayı unutmayınız.
➢ Yumurta sarıları ile şekeri bir tencerede 2-3 dakika çırpınız.	➢ Yumurta ve şekerin iyice özleşmesini sağlamalısınız.
➢ Ilıyan sütü ekleyerek sürekli karıştırınız.	➢ Süt sıcak olursa ve iyi çırpmazsanız yumurta pişer, unutmayınız.
➢ Tencereyi ocağa alıp sürekli karıştırarak kaynatmadan 3-4 dakika pişiriniz.	➢ Karışımı kaynatmadan pişirmeye özen göstermelisiniz.
➢ Ocaktan alıp sürekli karıştırarak iyice soğutunuz.	➢ Karışımın ılık kalmamasına özen göstermelisiniz.
➢ Dondurma makinesi yoksa bir kaba alarak derin dondurucuya koyunuz. ➢ Zaman zaman alıp karıştırarak 4-5 saat dondurunuz.	➢ Varsa dondurma makinesinde çevirerek dondurabilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde dondurma çeşitlerinden kakaolu dondurma hazırlayınız.

Kakaolu dondurma hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Bir tencerede yumurta sarısını çırpınız. ➢ Vanilya, kakao ve şekeri de ekleyip çırpmaya devam ediniz.	➢ İçinde topak kalmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Mısır nişastasını ekledikten sonra sütü azar azar katarak malzemelerin birbirine tamamen karışmasını sağlayınız.	➢ Sütü yavaş eklemelisiniz, aksi takdirde karışım topaklaşabilir, unutmayınız.
➢ Ocağa aldığınız karışımı kısık ateşte pişirmeye başlayınız. 1-2 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alınız.	➢ Dondurmada çiğ kakao tadı kalmaması için karışımı pişirmek gerekir, unutmayınız. ➢ Pişirirken ısının düşük olması gerekir. Aksi takdirde yumurta pişer, unutmayınız.
➢ Karışım oda sıcaklığına gelene kadar aralıklarla karıştırınız. ➢ Oda sıcaklığına geldikten sonra bir kaba alınız ve buzdolabına koyup soğumasını bekleyiniz.	➢ Sıcak malzemeler buzdolabına konulmaz, unutmayınız.
➢ Tamamen soğuduğundan emin olduğunuzda en düşük sıcaklığa ayarladığınız buzluğa koyunuz. ➢ Sertleşene kadar buzluktan birkaç saatte bir çıkarıp karıştırınız.	➢ Ara ara karıştırmak buz zerreciklerinin oluşmasını engeller, unutmayınız.
➢ Servis yapmadan önce bir süre buzlukta bekletiniz. ➢ Dondurmayı 1 hafta içinde tüketmeye özen gösteriniz.	➢ Dondurmayı buzlukta bekletmezseniz çabuk eriyecektir, unutmayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde dondurma çeşitlerinden meyveli dondurma hazırlayınız.

Meyveli dondurma hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Sütü bir tencerede ısıtınız. Vanilyayı ekleyiniz. ➢ Yumurta sarısı ve balı bir kapta çırpınız. Üzerine sıcak sütü dökünüz.	➢ Yumurtanın kesilmemesi için sütü yavaş eklemelisiniz. Aksi halde süt kesilir, unutmayınız.
➢ Karışımı, hafifçe katılaşıncaya kadar çok düşük ateşte iyice çırpınız. ➢ Kıvama geldiğinde soğumaya bırakınız.	➢ Dibinin tutmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Krem şantiyi hazırlayıp karışıma yediriniz. Ardından karışımı 2-3 saat dondurucuda bırakınız.	➢ Ara ara karıştırmalısınız.
➢ Şeftalileri yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra dilimleyiniz. ➢ Böğürtleni yıkayınız.	➢ Meyveleri dilimlerken çok fazla ezilmemesine özen göstermelisiniz.
➢ Her iki meyvenin de üzerine limon suyu ve pudra şekeri serpip marine ediniz.	➢ Meyvelerin iyice marine olması için bir süre bekletmelisiniz.
➢ Buzdolabından dondurmayı çıkarınız. Top hâlinde bardaklara yerleştiriniz. Şeftali, böğürtlen ve gofretle süsleyerek servis yapınız.	➢ Hazırladığınız meyveleri dondurmanın içine de karıştırabilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde sorbe çeşitlerinden limonlu sorbe hazırlayınız.

Limonlu sorbe hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Limonların kabuklarını çok ince olacak şekilde içteki beyaz kısımlarını almadan soyunuz.	➢ Beyaz kısımlar kalırsa sorbenin tadını acılaştırır, unutmayınız.
➢ Limonların suyunu sıkarak süzgeçten geçiriniz.	➢ İçine limon çekirdeği karıştırmamaya özen göstermelisiniz.
➢ Şekeri, suyu ve limon kabuklarını bir taşım kaynatınız. Ateşten alıp ılıklaştırınız.	➢ Fazla kaynatmayınız, aksi takdirde kıvam almaya başlayacaktır.
➢ Yumurta akı ve limon suyunu şekerli karışıma sürekli çırparak ekleyiniz.	➢ İyice karışmasını sağlamalısınız.
➢ Tekrar ince bir süzgeçten süzerek derin dondurucuya girebilecek bir kaba alınız. ➢ Derin dondurucuya koyarak 4-5 saat iyice dondurunuz.	➢ İyice donarak katılaşmasını sağlamalısınız.
➢ Servis yapacağınız zaman çıkarıp istediğiniz gibi süsleyiniz.	➢ Sorbeyi uygun gereçlerle süslemeye ve soğuk servis etmeye özen göstermelisiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde dondurma çeşitlerinden kasata napoliten hazırlayınız.

Kasata napoliten hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıkları yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı benmari usulü çırpınız. ➢ Sudan çıkarıp çırpmaya devam ederek soğutunuz.	➢ Kasata kalıbını derin dondurucuya koymalısınız. Böylece dondurmanın kalıba kolay yapışmasını sağlarsınız.
➢ Meyve şekerlemesi ve limon suyunu karıştırınız.	➢ Tüm malzemelerin iyice karışmış olmasını sağlamalısınız.
➢ Kevgirle karıştırarak çırpılmış yumurtaya önce meyve şekerlemesi karışımını sonra da bademleri, en son olarak da çırpılmış kremayı ekleyiniz.	➢ Çırparsanız yumurtayı söndürürsünüz. Kevgir kullanmalısınız.
➢ Kalıbı çıkarınız. Fıstıklı dondurmayı 1-2 cm kalınlığında kalıba sıvayıp tekrar derin dondurucuya koyunuz.	➢ Dondurma kalıbın şekline göre sıvanmalıdır. Her tarafı eşit kalınlıkta olmalıdır, unutmayınız.
➢ 30 dakika sonra çıkarıp diğer dondurma ile aynı işlemi yapınız. Derin dondurucuya koyunuz.	➢ Bekleme sürelerine dikkat etmelisiniz.
➢ 15 dakika sonra çıkarıp kasata harcını kalan boşluğa doldurunuz. Derin dondurucuya koyunuz.	➢ Kalıbın üzeri düzgün olmalıdır, unutmayınız.
➢ En az üç saat dondurduktan sonra çıkarıp ters çeviriniz. ➢ Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.	➢ Kalıptan kolay çıkması için dışını hafifçe sıcak suya tutmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Dondurma denilince tüm dünyada …… akla ilk gelen ülkedir.
2. Sorbeler, …… …… yapımından ortaya çıkmıştır.
3. Sorbenin kelime kökeni …….. ve Arapçadan dünyaya yayılmıştır.
4. Dondurma yapımında kullanılan malzemelerden …….. protein değerini arttırır.
5. Dondurmanın Anadolu'daki hikâyesi …….. ile başlar.
6. Dondurma yaparken süt; yumurta, salep, nişasta, ……. ile koyulaştırılır.
7. Dondurma ve sorbeler hazırlanırken ……. ortamda çalışılmalıdır.
8. Dondurmanın en klasik servis şekli …….. servistir.
9. Özel soğutulmuş ayaklı bardaklarda dondurma, taze meyveler, kompostolar, kuru yemişler, meyve suları vb. malzemelerle hazırlanan ürünlere …… denir.
10. Ana malzemesi su,şeker ve yumurta olan içeceğin adı …… dır.

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 sütlü tatlıların hazırlanması ile ilgili işlemleri yapınız.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel Hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel temizliğinizi yaptınız mı?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı?		
Araç Gereç Seçimi		
5. Araçlarınızı doğru ve eksiksiz hazırladınız mı?		
6. Gereçlerinizi eksiksiz hazırladınız mı?		
İşlem Basamakları		
7. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırladınız mı?		
8. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre uluslararası mutfaklara özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırladınız mı?		
9. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurulan sütlü tatlılar hazırladınız mı?		
10. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli dondurma ve sorbeler hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetlerini 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	A
3	C
4	B
5	A
6	Y
7	D
8	D
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	D
5	D
6	Y
7	D
8	Y
9	Y
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	İtalya
2	buzlu içecek
3	şerbettir
4	yumurta
5	karsambaç
6	krema
7	soğuk
8	külahta
9	kup
10	sorbe

KAYNAKÇA

- ATKİNSON Catherine, Mary BANKS, **Çikolatalı ve Kahveli Tarifler,** Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2009.
- Necip Usta, **Fransız Pasta ve Tatlı Sanatı,** Nadir Basımevi, 1979.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap**, Şekerbank, İstanbul, 2000.
- Turkuaz Medya Grubu, **Çikolatalı Tatlar**, Turkuaz Matbaacılık Yayıncılık, İstanbul, 2009.