T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TAHIL TATLILARI

Ankara, 2019

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR v
GİRİŞ 1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 3
1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ TAHIl TATLILARI 3
1.1. Türk Mutfağına Özgü Tahıl Tatlılarının Çeşitleri 3
1.2. Aşurenin Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi 3
1.4. Aşure Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları 6
1.5. Aşure Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar 7
1.6. Pişen Üründe Aranan Özellikler 8
1.7. Aşureyi Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri 8
1.8. Saklama 9
DEĞERLER ETKİNLİĞİ 10
UYGULAMA FAALİYETİ 12
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 14
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 15
2. HELVALAR 15
2.1. Helvaların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi 15
2.2. Helva Hazırlanırken Kullanılan Araç Gereçler 16
2.3. Helva Çeşitleri 16
2.3.1. İrmik Helvası 17
2.3.2. Un Helvası 17
2.3.3. Diğer Helva Çeşitleri 17
2.4. Helvayı Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları 18
2.4.2. Un Helvası 19
2.4.3. Diğer Helvalar 20
2.5. Helva Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar 22
2.6. Pişen Üründe Aranılan Özellikler 22
2.7. Helvayı Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri 23
2.8. Helvaların Saklanması 24
UYGULAMA FAALİYETİ 25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 29
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 30
3. ZERDE 30
3.1. Zerdenin Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi 30
3.2. Zerde Hazırlanırken Kullanılan Araç Gereçler 30
3.3. Zerde Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları 31
3.4. Zerde Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar 32
3.5. Pişen Zerdede Aranılan Özellikler 32
3.6. Zerdeyi Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri 33
3.7. Zerdenin Saklanması 33
UYGULAMA FAALİYETİ 34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 36
MODÜL DEĞERLENDİRME 37
CEVAP ANAHTARLARI 38
KAYNAKÇA 39

AÇIKLAMALAR

ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL	**Aşçılık, Pasta ve Tatlı Yapımı**
MODÜLÜN ADI	**Tahıl Tatlıları**
MODÜLÜN SÜRESİ	40/12
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye tahıl tatlıları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure hazırlayabileceksiniz. **2.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde helvalar hazırlayabileceksiniz. **3.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam**: Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı **Donanım:**Çalışma tezgâhı, ocak, basınçlı tencere, tencereler, kaşık, bıçak, kepçe, doğrama tahtası, kâseler, rende, havan, buzdolabı
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Türk mutfağı, içerdiği özel yemekler ve tatlılarla dünyanın sayılı mutfaklarından biridir. Özellikle tatlılar; çeşitliliği, lezzetleri ve farklılıklarıyla ilgi görmektedir. Türk mutfağında tahıl ile yapılan aşure, helva ve zerde de Türk yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Kültürümüzün bir parçası olan tahıl tatlıları; özellikle düğün, mevlit, bayram gibi toplumsal ve dini açıdan önemli günlerde yapılmaktadır.

Bu bireysel öğrenme materyalinde geleneksel özellik taşıyan tahıl tatlılarının yapımı ile ilgili bilgiler verilmiştir. Siz de bu bilgileri alarak daha önce kazandığınız bilgi ve becerilere yenilerini ekleyecek ve mesleğinizde ilerleyeceksiniz. Böylece mesleğinizde daha verimli ve yeterli hale geleceksiniz. Ayrıca Türk mutfağını dünyaya tanıtma ve sevdirmede üzerinize düşen görevi de yerine getirmiş olacaksınız.

Materyal yazımında basit bir anlatım yapılmış ve pratik ölçüler verilmiştir. Böylece tatlıları kolaylıkla hazırlamanız mümkün olacaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ- 1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden, değişik kaynaklardan ve İnternet'ten aşure ile ilgili araştırma yapınız.
- Yörenizde yapılan aşure çeşitlerini, bunların farklılıklarını gözleyiniz.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ TAHIL TATLILARI

Kültürümüzün en güzel özelliklerinden olan yemek hazırlama, pişirme ve ikram, değişen tüm koşullara rağmen hala sürdürülen geleneklerimizdendir. Düğün, mevlit, bayram gibi toplumsal ve dini açıdan önemli günlerde helva çeşitleri, zerde yapılmakta, Muharrem ayında aşure ikram edilmektedir.

1.1. Türk Mutfağına Özgü Tahıl Tatlılarının Çeşitleri

Mutfağımızda birçok tahıl tatlısı olmakla beraber bu tatlıların başında aşure, helvalar ve zerde gelmektedir.

1.2. Aşurenin Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

nsanların beslenme alışkanlıkları; coğrafi koşullar, yaşanılan dönem, yer, ekonomik durum, dini inanışlar gibi bazı nedenlerden etkilenmektedir. Dünyanın büyük bir bölümüne yayılmış olan Türk toplumunda, tüm etkenlere rağmen hala gelenekler sürdürülmektedir.

Aşure geleneksel Türk tatlıları içinde özel bir öneme sahiptir. Halk arasında değişik inanışlar nedeniyle aşure toplumumuzda önemi ve özelliği olan bir tatlı çeşididir. Çok lezzetli bir tatlı olmasının yanı sıra dinimizde de çok önemlidir. Dinimizce Kameri takvimine göre kurban bayramından sonraki Arabî ayların ilki olan muharrem ayının onuncu günü Aşure günü olarak kutlanmaktadır.

Halk arasında aşure gününün dinsel niteliğine ait bazı söylentiler vardır. Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edildiği gün, Hz. İbrahim'in ateşte yanmaktan kurtulduğu gün, Hz. Yakup'un, oğlu Yusuf'a kavuştuğu gün gibi…

Ayrıca inanışa göre Hz. Nuh'un gemisinin Cudi dağına oturduğu gün, kalan erzaklardan bu hazırlanan sulu ve tatlı yiyecekle kurtulanlar bayram etmişlerdir. O günün anısına bu tatlının yapımına devam edilmiştir.

Aşure özel günler dışında, menülerde her zaman yer alan ve sevilerek tüketilen bir Türk tatlısıdır.

Ayrıca aşurenin pişirilip misafirlere ikramı, komşulara dağıtılması geleneği, komşuluk ilişkilerini geliştirmek, hayır işlemek, gönül almak gibi toplumsal birliktelik açısından bir araçtır.

Aşure yarma buğday, kuru fasulye, nohut, pirinç, gibi tahıllardan yapılan bir tatlıdır. İçine tat ve lezzetini artırıcı olarak üzüm, kuru yemişler, baharat ve meyve ilave edilerek hazırlanır.



Fotoğraf 1.1: Geleneksel olarak bakır kazanda hazırlanmış aşure

1.3. Aşure Hazırlanırken Kullanılan Araç Gereçler

Araçlar: Aşure çok miktarda yapıldığı için genellikle büyük boy araçlar kullanılır.

- Pişirme kazanı, tencere veya basınçlı tencere (düdüklü tencere)
- Kepçe, kaşık, tatlı kaşığı
- Servis kâsesi
- Ocak



Fotoğraf 1.2: Osmanlı dönemine ait aşure ikram kasesi

Gereçler: Aşure hazırlanırken bölgesel birtakım farklılıklar olabilir. Bu; yörelere, iklimlere, inanışlara, alışkanlıklara, yörenin tarımsal ürünlerine göre değişebilir. Örneğin bazı yörelerde pirinç, kestane, bakla, çam fıstığı, susam, fıstık, fındık, süt, gül suyu, kuş üzümü, vanilya gibi gereçlerden biri veya birkaçı ana malzemelerle birlikte kullanılır. Bazı yörelerde de dini inanışlar nedeniyle kurban etinden ayrılıp saklanan küçük bir parça aşureye konur.

- Aşurelik buğday
- Kuru fasulye
- Nohut
- Kuru kayısı
- İç ceviz
- Badem
- İncir
- Çekirdeksiz kuru üzüm
- Su
- Toz şeker
- Portakal kabuğu
- Gül suyu



Fotoğraf 1.3: Aşure hazırlamada kullanılan gereçler

Süslemek için :

- Tarçın
- Nar taneleri
- Ceviz içi
- Fındık
- Antep fıstığı
- Karanfil
- Hindistan cevizi
- Doğranmış portakal kabuğu

1.4. Aşure Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

➢ **Malzemeler**

- 3 su bardağı aşurelik buğday
- ½ su bardağı fasulye
- ½ su bardağı nohut
- ½ su bardağı pirinç (istenirse)
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm
- 5–6 tane kuru incir
- 5–6 tane kuru kayısı
- 2–3 dilim doğranmış portakal kabuğu
- 5–6 su bardağı toz şeker
- 2–3 avuç ceviz veya fındık içi
- 1 kahve fincanı gül suyu
- 1avuç badem

➢ **Süslemek için**

- Tarçın
- Bir avuç nar tanesi
- 2–3 adet karanfil
- Küçük küp doğranmış portakal kabuğu
- Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fıstık, vanilya (istenirse)

➢ **İşlem basamakları**

- Bir gece önceden buğday, fasulye ve nohudu ayıklayınız.
- Ilık su ile ıslatınız.
- Ertesi gün buğdayı süzüp büyük bir tencereye alınız.
- Üzerini 4–5 parmak geçecek kadar su koyup haşlayınız.
- Üzerinde biriken köpüğü kevgirle alınız.
- Ara sıra dibini tutmaması için karıştırınız.
- Pirinç konacaksa yıkayıp süzüp buğdaya ilave ediniz.
- Portakalı soyup küçük küp şeklinde doğrayıp buğdaya ilave ediniz.

- Nohut ve fasulyeyi süzüp ayrı tenceler de haşlayınız Daha çabuk pişmesi için düdüklü tencere kullanılabilir.
- Kayısı ve inciri küçük küp şeklinde doğrayınız.
- İncir, kayısı ve kuru üzümü ayrı kaplarda haşlayınız.
- Pişen buğdayın içine haşlanmış fasulye ve nohudu ilave edip pişiriniz.
- Üzüm ve kayısıyı ekleyiniz.
- Şekeri ilave edip tadına bakarak, şeker oranını ayarlayınız.
- Gül suyunu karışıma ekleyiniz.
- Ceviz, fındık, kabuğu soyulmuş bademi iri bir şekilde dövünüz.
- Ceviz ve fındığın bir kısmını aşureye katınız.
- Tüm malzemeleri 10 dakika kadar daha kaynatınız.
- Badem ve inciri ilave edip 5 dakika kadar daha pişiriniz.
- Aşureyi ocaktan alıp sıcak olarak kâselere koyunuz.
- Süslemek için kaymak tutmasını bekleyiniz.
- Tarçın serpiniz.
- Kalan badem, ceviz ve fındıkla süsleyiniz.
- Tanelenmiş nar, portakal kabuğu, kuş üzümü, çam fıstığı, doğranmış kuru kayısı ile de süsleyebilirsiniz.
- İstenirse vanilya da konulabilir.

1.5. Aşure Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Aşure yapımı için uygun araçlar seçilmelidir.
- Kullanılan gereçlerden biri daha baskın olarak kullanılmamalı, oranlara uyulmalıdır.
- Kuru baklagiller muhakkak bir gece önceden ıslatılmalıdır.
- Buğday haşlanırken üzerinde oluşan kef alınmalıdır.
- Buğday haşlandıktan sonra birkaç kez yıkanarak yeni su eklenirse rengi daha beyaz olacaktır.
- Kuru baklagiller, ayrı kaplarda haşlanmalıdır.
- Kuru meyveler, ayrı ayrı kaplarda özelliğine uygun olarak ıslatılmalı ya da haşlanmalıdır.
- Malzemeler pişme sırasına uygun olarak eklenmelidir.
- Sürekli karıştırılmalı, dibinin tutması önlenmelidir.
- Ceviz ya da badem kullanılacaksa önceden suda ıslatılarak kabukları soyulmalıdır, aksi halde aşurenin renginin koyulaşmasına neden olur.
- Aroma vermesi için karanfil, tarçın çubuğu, çeşitli meyveler, limon ya da portakal kabuğu rendesi katılabilir.
- Şeker oranı iyi ayarlanmalıdır. Aşırı tatlı ya da tatsız olmamalıdır.
- Şeker, aşureye en son eklenmelidir.
- Kıvamı iyi ayarlanmalı, yoğunsa su eklenerek kıvamı dengelenmeli, sulu ise kısık ateşte pişirilerek yoğunlaşması sağlanmalıdır.
- Geniş ve büyük bir tencerede pişirilmeli, ürün rahatça karıştırılabilir olmalıdır.

1.6. Pişen Üründe Aranan Özellikler

Aşurede aranılan özellikler: Aşurenin içine konan tüm gereçlerin pişmiş olması gerekir. Az pişmiş kuru baklagil taneleri, ağza hoş gelmeyeceği gibi bağırsakları da rahatsız edecektir. Çok pişen taneler ise dağılacağından hem görüntüyü bozacaktır hem de aşurenin kıvamının katı olmasına neden olacaktır.

Tüm gereçlerin ölçülü olarak konmuş olması gerekir. Çok ya da az konan gereçler aşurenin bilinen tadını etkiler. Örneğin fazla konan gül suyu ya da karanfil çok yoğun kokuya neden olabilir. Bir gerecin kokusu fazla hissedilmemelidir.

Aşurenin içine konan bütün malzemeler, renk uyumu içinde ve tane tane görünmelidir.İçine konan şeker miktarı, kişiye göre farklılık gösterse de genellikle çok yoğun olmamalıdır. Aşurenin üzerine konan gereçlerin, servisten hemen önce konması gerekir. Aksi takdirde kuru yemişlerin ve tarçının etkisi ile rengi değişir. Renginin bozulmaması için, incir en son konur. Ayrıca badem de kabuğu ile konduğunda aşurenin rengini değiştirir. Bu nedenle soyulmalı ve aşurenin ocaktan indirilmesine yakın konmalıdır.

Aşurenin kıvamı genellikle yoğun taneli çorba kıvamıdır. Çok yoğun olursa soğuduğunda daha da katılaşacaktır. Çok sulu veya çok yoğun olmamalıdır.

1.7. Aşureyi Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri

Aşure, genellikle küçük boy tatlı kâselerinde servis edilir. Daha güzel bir görüntü için ayaklı kâselerde (kup) servis edilebilir. Süsleme bu kâseler üzerinde yapılır.

Kâseye sıcak olarak konan aşurenin üzerine, toz tarçın serpilir. Dövülmüş ceviz, fındık, fıstık, badem konur. İsteğe bağlı olarak diğer kuru yemişler de dövülmüş olarak ilave edilir. Ege bölgesinde çam fıstığı da süslemede kullanılır. Gül suyu aşurenin içine konmadıysa kâse üzerine birkaç damla serpilir. Karanfil de isteğe bağlı olarak kâsenin üzerine 2–3 tane konur. Hindistan cevizi çok kullanılmamakla birlikte, değişik bir tat için ilave edilebilir.



Fotoğraf 1.4: Kâsede meyve ile süslenmiş aşure

1.8. Saklama

Aşure, mümkünse üzeri kapalı olarak buzdolabında saklanmalıdır. İki günden fazla bekletilmemelidir. Tahıllar pişirildikten sonra kısa sürede ekşir ve bozulur. Tekrar ısıtıldığında ise şekerin de etkisi ile tadı daha çabuk bozulur.

Aşurenin üzerini süslemede kullanılan gereçler ıslandığında tadı bozulacağından, yeneceği zaman üzerine konmalıdır. Özellikle tarçın beklediğinde aşurenin rengini de bozar.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Bir zamanlar orman kenarındaki kulübesinde tek başına yaşayan bir oduncu varmış. Bu adam yalnızlıktan sıkılır, devamlı Allah'a dua edermiş

"Allah'ım ne olur bana misafir gönder." diye.

Bir gün öğleden sonra iki kişi gelmiş, bir tanesi ağır yaralıymış. Yaralı olanı kendi imkânlarıyla tedavi etmeye çalışmışlar ama başaramamışlar, adam geceye doğru ölmüş. Sabah cenazeyi gömmüşler. Diğer adam iki gün oduncunun yanında misafir kaldıktan sonra izin istemiş ve yola çıkmış. Uykusu gelince bir ağacın gölgesine uzanıp yatmış ve rüyasında ölen arkadaşını görmüş. Kendisine cennetten sesleniyormuş. Çok güzel bir köşkü varmış.

"Merhaba arkadaşım" demiş. "Beni cennette gördüğün için şaşırdın mı? Bunun nasıl olduğunu merak ediyorsan git de oduncuya sor."

Adam dehşet içinde uyanmış ve oduncunun kulübesine geri dönmüş. "Rüyamda arkadaşımı gördüm, bana cennetten sesleniyordu, bu nasıl olabilir anlat." demiş.

Oduncu da "Bilmiyorum." demiş.

Adam açıklamış. "Bak oduncu biz aslında iyi insanlar değiliz. Biz soyguncu ve katiliz, hayatımızı hırsızlık yapıp insan öldürerek geçiririz, bizim cennete gitmemiz mümkün değil, arkadaşım nasıl cennete gittiğini senden öğrenmemi istedi. Anlat ne yaptın, bu nasıl oldu?"

Oduncu, "Ben misafir göndermesi için devamlı Allah'a dua ederdim. Bana iki tane misafir gönderdi. Yaralı olan ölünce şöyle dua ettim. Allah'ım bana iki tane misafir gönderdin, birini yanına aldın, buradakine ben izzeti ikramda bulunacağım, oradakine de sen izzeti ikramda bulun." demiş.



1. Sizce yukarıdaki hikâyede anlatılmak istenen nedir?
2. Hikâyeye nasıl bir başlık verilebilir?
3. Türk gelenek göreneklerine göre evinize gelen misafirleri nasıl ağırlarsınız?

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü tahıl tatlılarından aşureyi hazırlayınız.

Aşure hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

- **Malzemeler**
  - 3 su bardağı aşurelik buğday
  - ½ su bardağı fasulye
  - ½ su bardağı nohut
  - ½ su bardağı pirinç (istenirse)
  - 2 çorba kaşığı kuru üzüm
  - 5–6 tane kuru incir
  - 5–6 tane kuru kayısı
  - 2–3 dilim doğranmış portakal kabuğu
  - 5–6 su bardağı toz şeker
  - 2–3 avuç ceviz veya fındık içi
  - 1 kahve fincanı gül suyu
  - 1avuç badem
- **Süslemek için**
  - Tarçın
  - Bir avuç nar tanesi
  - 2–3 adet karanfil
  - Küçük küp doğranmış portakal kabuğu
  - Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fıstık, vanilya (istenirse)

Aşure hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıklarınızı yapınız. ➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun olarak hazırlayınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➢ İşe başlamadan önce işinizi planlamalısınız. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Aşure için ilgili gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre ölçülü olarak hazırlayınız.	➢ Ölçülü malzeme kullanmalısınız. ➢ Kuru baklagilleri ılık su kullanarak ıslatmalısınız. ➢ Her bir gereç için ayrı tencere kullanmalısınız. ➢ Buğday, pirinç ve portakal kabuğunu

	büyük bir tencere veya pişirme kazanında haşlamalısınız. ➢ Üzerinde biriken köpüğü kevgirle almalısınız. ➢ Aşurenin taşmaması için tencere kapağını açık bırakmalısınız. ➢ Dibinin tutmaması ve ezilmemesi için ara sıra karıştırmalısınız.
➢ Buğdaya nohut ve fasulyeyi ilave ediniz. ➢ Diğer gereçleri ekleyiniz.	➢ İncir, kayısı ve kuru üzümü ayrı kaplarda haşlamalısınız. ➢ Ceviz, fındık, badem, fıstık gibi yemişleri iri olarak dövmelisiniz. ➢ Üzüm ve kayısıyı ilave edip kısa bir süre kaynatmalısınız. ➢ Şekeri de ilave edip bir süre daha kaynatmalısınız. ➢ Gül suyunu, aşure istenen kıvama gelmek üzere iken ilave etmelisiniz. ➢ Kıyılmış ceviz ve fındığın bir kısmını aşureye katmalısınız. ➢ Özellikle incir erken ilave edilirse aşurenin rengini değiştirir, bu nedenle inciri aşurenin ocaktan indirilmesine yakın eklemelisiniz.
➢ Aşureyi süsleyerek servise hazırlayınız.	➢ Aşureyi, sıcakken kâselere almalısınız. ➢ Üzeri kaymak tutunca süslemelisiniz. ➢ Tarçını fazla serperseniz tadını bozabilirsiniz miktarına dikkat etmelisiniz. ➢ Üzerini kıyılmış ceviz, fındık, badem ile dekoratif şekilde süsleyebilirsiniz. ➢ Nar taneleri, vanilya, kuş üzümü, çam fıstığı isteğe bağlı olarak ilave edebilirsiniz. ➢ Yapıldığı gün servis edilmeyecekse süslemesini servis günü yapılmalıdır. ➢ Sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz.
➢ Aşureyi uygun koşullarda saklayınız.	➢ Aşureyi buzdolabında üzeri kapalı olarak saklayabilirsiniz. ➢ Tekrar ısıtmamalısınız. Baklagiller tatlı olarak hazırlandığında çabuk ekşir. ➢ İki gün içinde tüketmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

1. ( ) Aşure bir çeşit tahıl tatlısıdır.
2. ( ) Aşure yarma buğdaydan yapılır.
3. ( ) Aşure yapımında tahıllar ve kuru baklagiller ayrı ayrı haşlanır.
4. ( ) Aşureye konan kırmızı mercimek, aşurenin tadını zenginleştirir.
5. ( ) Aşure hazırlanırken tüm malzemeler önceden haşlanır.
6. ( ) Aşure hazırlamada bölgesel farklılıklar olabilir.
7. ( ) Aşurenin içine incir ve badem aşurenin ocaktan alınmasına yakın konulur.
8. ( ) Aşure süslenirken üzerine kimyon serpilir.
9. ( ) Aşure oda sıcaklığında saklanır.
10. ( ) Aşure sıcakken kâselere konup süslenir.

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde helvalar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki tatlı üreten işletmeleri gezerek üretilen helva çeşitlerini araştırınız.
- Yöresel olarak hazırlanan helva çeşitlerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

2. HELVALAR

2.1. Helvaların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Helva, dünyaya antik Hindistan'dan yayılmıştır. Ülkemizde en çok irmikten yapılır. Bölgelere göre çeşitli farklılıklar gösterebilir. Çoğunlukla tereyağı kullanılmasına rağmen, Akdeniz bölgesinde zeytinyağı tercih edilmektedir.

Türkler için helvanın dinsel, kültürel ve törensel anlamları vardır. Bir olayı yakın çevreye, komşulara, dostlara ve akrabalara haber vermek; olayın sevinç ya da acısını paylaşmak için helva kavrulur: Doğumda, ölümde, erkek çocukların sünnetinden sonra, asker uğurlamada, askerlik dönüşünde, hacca gitmeden önce, hac dönüşünde, yeni eve girişte, çocuğun okula başlamasında ve bitirmesinde, kuzuların sütten kesilme gününde, yağmur duası için, ilk çiğdemlerin görüldüğü bahar bayramında, dini günlerde ve bayramlarda… Ramazanda, kandil, cuma gecelerinde ve hayır yapılmak istendiğinde de helva kavrulur. İmparatorluk döneminde imaretlerde cuma geceleri fakirlere helva dağıtılırdı.

Kısacası Türklerin geleneksel evinde her kadının helva kavurmak için bir bakır tenceresi, tahta kaşığı vardır. Helvanın toplumdaki başka bir rolü de komşular arası ilişkilerde paylaşmayı, ortak çalışmayı sembolize etmesidir. Helva kavurmak zaman ve sabır isteyen bir iştir. Kısık ateşte devamlı çevrilerek kavrulan helva daha makbul olduğu için bu zahmetli iş komşularla birlikte yapılır.

2.2. Helva Hazırlanırken Kullanılan Araç Gereçler

Araçlar: Helva yapımında genellikle bakır tencere tercih edilir. Çok miktarda yapılacaksa büyük boy araçlar kullanılır (büyük bakır kazanlar, büyük tahta kepçeler). Daha az helva yapılacak ve süt kullanılacaksa çelik tencere tercih edilmelidir.

- Bakır tencere (Çelik de olabilir.)
- Tahta kaşık
- Ocak
- Tatlı servis tabağı
- Kevgir

Gereçler: Yapılacak helva çeşidine göre gereçler kullanılır. En önemli gereçler, un, irmik, yağ (tereyağı, margarin, çeşitli sıvı yağlar), şeker, su veya süttür. Helvanın çeşidine göre de aşağıdaki gereçlerden bazıları kullanılır.

- Un
- İrmik
- Yağ
- Şeker
- Su
- Süt
- Ceviz
- Fındık
- Fıstık
- Çam fıstığı
- Kuru üzüm
- Pekmez
- Tahin
- Nişasta
- Kurutulmuş meyveler
- Safran
- Gül suyu
- Kaymak
- Tarçın

2.3. Helva Çeşitleri

Helva olarak adlandırılan birçok tatlı çeşidi vardır (tahin helvası, höşmerim gibi). Konu tahıl tatlıları olduğundan bu materyalde sadece tahıl ürünlerinden hazırlanan helva çeşitleri ele alınacaktır. Ayrıca yöresel hazırlanan bazı tatlılarda helva olarak adlandırılabilir.

2.3.1. İrmik Helvası

Tereyağ, irmik, çam fıstığı, şeker, süt veya su, tarçın ile yapılan bir helva çeşididir. Fıstık ve irmiğin yağda kavrulup, şeker ve süt veya su konarak pişirilmesi ile hazırlanır. Üzerine tarçın serpilip sıcak olarak servis edilir. Tereyağı yerine sıvı yağ veya margarin de kullanılabilir. Ancak aslı tereyağı ile yapılır. Ayrıca çam fıstığı yerine ceviz de kullanılabilir.

2.3.2. Un Helvası

Yağ, un, şeker, su veya süt ile yapılan bir helva çeşididir. Yağ miktarının iki katı kadar un kullanılması önerilir. Unun kısık ateşte çok iyi kavrulması da çok önemlidir. Aksi takdirde helvanın kokusu hoş olmaz.

İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, çam fıstığı, fıstık ilave edilebilir. Yöresel olarak peynirli, pekmezli ve tahinli çeşitleri de yapılmaktadır. Üzerine tarçın ilave edilip ılık olarak servis edilir.



Fotoğraf 2.1: Elle şekil verilmiş un helvası

2.3.3. Diğer Helva Çeşitleri

- **Pişmaniye (keten helva, çekme helva)**

Yağ, un, şeker ve limon ile yapılan bir helva çeşididir. Türk mutfağının geleneksel helvalarından biridir. Yapımı zor ve kuvvet isteyen bir helvadır. Özelliği tel tel olmasıdır.

Şekerli su, limon ile kaynatılıp ağdalaştırılır. Un ve yağ kavrularak meyane hazırlanır. Ağda mermere yayılarak dondurulur. Bir sini içine yerleştirilerek yuvarlak şekil verilir. Sini alttan ısıtılır. Halkanın ortasına kulak memesi yumuşaklığındaki meyane konur. Katı ağda, meyane üzerinde çevrilmeye başlanır. Ağda meyaneyi ısının etkisi ile içine alarak tel tel bir hal alır. Ancak çok güç, zaman ve sabır isteyen pişmaniye yapımı daha çok belli yörelerde

sanayi tipi makinelerde hazırlanmaktadır. Ağda, meyanenin kıvamı ve sini altına yakılan ateş çok iyi ayarlanmazsa, pişmaniye tel tel değil, bulgur gibi olup bozulmaktadır.

- **Pekmez helvası**

Tereyağ, un, dut pekmezi, ceviz, fındık, fıstık, Hindistan cevizi ile yapılan helva çeşididir. Helva pişirildikten sonra üzerine dövülmüş çerezlerin serpilmesi ile servis edilir. Sıcak ve soğuk olarak yenir.

- **Hasüde**

Nişasta, şeker, yağ, su ve çam fıstığı ile yapılan yöresel bir helvadır. Diğer helvalardan farklı işlem basamakları vardır. Nişasta şekerle birlikte suda eritilir. Eritilmiş yağın içine hazırlanan karışım dökülerek katılaşıncaya kadar pişirilir. Dövülmüş ceviz, fındık veya rendelenmiş çikolata ile servis edilir. Ilık veya soğuk olarak yenir.

- **Kâğıt helva**

Un, şeker, glikoz, yağ, sitrik asit ve kabartma tozu ile yapılan bir çeşit helvadır. Genellikle helva üreten gıda işletmeleri tarafından yapılır. Sade olarak tüketildiği gibi dondurma servisinde ve bazı tatlıların yapımında da kullanılır.

2.4. Helvayı Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

2.4.1. İrmik Helvası



Fotoğraf 2.2: İrmik helvasında kullanılan gereçler

- **Malzemeler**
  - 2 su bardağı irmik
  - 150 g tereyağı veya margarin
  - Bir çay bardağı çam fıstığı
  - 4 su bardağı süt
  - 2 su bardağı şeker
  - Tarçın

➢ **İşlem basamakları**

- Yağ tencereye konulur, eritilir.
- İrmik ve çam fıstığı ilave edilir.
- Hafif ateşte sürekli karıştırılarak irmik ve fıstık pembeleşinceye kadar kavrulur.
- (20–25 dakika kadar)
- Kavrulan irmik bir kenara alınır.
- Sütün içine şekeri konup karıştırılır.
- Süt bir taşım kaynatılır.
- Kaynar sütlü şerbet, irmiğin üzerine dökülüp karıştırılır.
- Bir taşım kaynatılır.
- Tekrar karıştırılıp kapağı kapalı olarak kısık ateşte irmiğin, sütün tamamını çekmesi sağlanır.
- İrmik sütü çekince ocağı kapatılıp bir kez daha karıştırılır.
- Kapağı kapalı olarak 10–15 dakika dinlendirilir.
- Helva biraz soğuyunca kevgirle karıştırılarak tanelendirilir.
- Servis tabağına alınıp tarçın serpilerek servis yapılır.
- Helvanın çıtır çıtır olması istenirse bir avuç toz şeker serpilip karıştırılarak servis edilebilir.
- İstenirse kuru yemişlerle süslenir.



Fotoğraf 2.3: Tepside süslenmiş irmik helvası

2.4.2. Un Helvası

➢ **Malzemeler**

- 4 su bardağı elenmiş un
- 250 g tereyağı veya margarin
- 3 su bardağı şeker
- 3 su bardağı süt veya su
- İsteğe bağlı olarak 1 kahve fincanı
- Çam fıstığı, ceviz veya fındık



Fotoğraf 2.4: Un helvası gereçleri

- **İşlem basamakları**
  - Şekerin yarısı, 3 bardak süt veya su ile hafif ateşte kaynamaya bırakılır.
  - Yağı tencereye konup eritilir.
  - Fıstığı ilave edilip hafifçe kavrulur.
  - Un ilave edilir.
  - Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla pembe renk alıncaya kadar çevrilerek kavrulur, ocaktan indirilir.
  - Kaynamakta olan şekerli süt, kavrulan unun üzerine dökülür.
  - Hızla karıştırılarak topaklanma engellenir.
  - Tekrar ateşe konup, kapağı kapalı olarak suyu çekince kadar pişirilir.
  - Ocaktan indirilip 5 dakika kadar beklenir.
  - Kapağı açılıp kalan şeker üzerine dökülür, ara ara karıştırılarak alt üst edilir.
  - Kapağı kapatılıp 10 dakika dinlendirilir.
  - Tekrar karıştırılıp kaşıkla şekil verilerek servis tabağına alınır.
  - Üzerine tarçın serpilir.
  - Kuru yemişlerle süslenir.

2.4.3. Diğer Helvalar

2.4.3.1. Pekmezli Un Helvası

- **Malzemeler**
  - 150 g tereyağı
  - 1.5 su bardağı un
  - 150 g dut pekmezi
  - 1 su bardağı toz şeker
  - ½ su bardağı su
  - Ceviz, fındık, fıstık
  - 3 yemek kaşığı tahin

- **İşlem basamakları**
  - Yağ bir tencerede hafif ısıtılır.
  - Un ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur.
  - Pekmez, şeker ve su karıştırılır.
  - Kavrulmuş karışıma ilave edilir, 2 dakika kadar karıştırılarak pişirilir.
  - Helva, suyunu çekince 2–3 yemek kaşığı tahin ilave edilip kevgirle karıştırılır.
  - Helva biraz dinlendirilir.
  - Servis tabaklarına alınarak şekil verilir.
  - Dövülmüş ceviz, fındık, fıstık serpilerek servis yapılır.

2.4.3.2. Hasüde

- **Malzemeler**
  - 7 kaşık nişasta
  - 1 su bardağı şeker
  - 1 litre su
  - 125 g tereyağı veya margarin
  - Fıstık, rendelenmiş çikolata

- **İşlem basamakları**
  - Nişasta ve şeker su ile karıştırılarak eritilir.
  - Tereyağı geniş bir tavada eritilir.
  - Hazırlanan karışım yağın içine dökülür.
  - Kısık ateşte karıştırılarak pişirilir.
  - Katı hamur kıvamına gelince ateşten alınıp dinlendirilir.
  - Servis tabağına alınıp yağa batırılmış kaşıkla düzeltilir.
  - Dövülmüş fıstık ve rendelenmiş çikolata ile süslenerek servis yapılır.

2.4.3.3. Peynirli İrmik Helvası

- **Malzemeler**
  - 100 g margarin
  - 1.5 su bardağı irmik
  - 3 su bardağı süt
  - 1-1/4 su bardağı şeker
  - 200 g dil peyniri
  - 1 su bardağı yeşil fıstık

- **İşlem basamakları**
  - Yağı eritilip irmik ilave edilir.
  - Kısık ateşte sararıncaya kadar karıştırılarak kavrulur.
  - Süt ve şeker bir tencereye konup kaynatılır.

- Kavrulmuş irmiğin üzerine kaynayan şekerli süt ilave edilip hızla karıştırılır.
- Tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşe alınır.
- Peynir, ince uzun dilimlere ayrılır.
- İrmik, sütün tamamını çekmeden önce peynir helvanın üzerine yayılır.
- Kapağı kapatılıp peynirin erimesi beklenir.
- Ocak kapatılıp kevgirle yavaşça alt üst edilerek karıştırılır.
- Servis tabağına alınıp şekil verilerek düzeltilir.
- Kıyılmış yeşil fıstık serpilerek ılık olarak servis edilir.

2.5. Helva Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Yağ eritilirken yakılmamalıdır, aksi halde helvanın rengi, kokusu ve tadı bozulur.
- İrmik, hafif pembeleşinceye dek kavrulmalıdır.
- Un, kokusu gidene ve rengi dönene kadar kavrulmalıdır. İyi kavrulmazsa rengi açık olur ve un kokusu helvanın tadını bozar.
- Kullanılan yağ çeşidi ve oranı iyi ayarlanmalıdır.
- Süt veya su oranının iyi ayarlanması gerekir.
- Şeker oranının iyi ayarlanması gerekir.
- Sürekli karıştırılmalıdır,
- Çabuk yanabilir, dikkat edilmelidir.
- Kısık ateşte pişirilmelidir.
- Helva muhakkak demlendirilmelidir.

2.6. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

İrmik helvasında aranan ilk özellik, helvanın tane tane olmasıdır. İrmik, süt veya suyun oranının iyi ayarlanması gerekir. Su veya süt az olursa irmikler diri kalır, tam pişmez. Çok konursa da irmik fazla piştiği için çok yumuşak olur. Tane tane bir helva isteniyorsa şeker kaynatılıp sıcak sıcak meyaneye ilave etmelidir. Yumuşak, kaşıkla alınması istenen bir helva için şekerin soğuk suda eritilip meyanenin üzerine dökülmesi gerekir.

Helvanın yağı çok olursa ağır bir tadı olur, az olursa tadı yavan olacağından oranın iyi ayarlanması gerekir. Şeker genellikle isteğe bağlı olarak belirlenir. Fakat az veya çok olması istenmez. Kokusunun kendine has olması gerekir.

Helvanın rengi, irmiğin kavrulması ile oluşan sarı-kahverengi olmalıdır. İrmik az kavrulursa rengi açık olur. Fazla kavrulduğunda ise istenmeyen koyu kahverengi olur.

Un helvasında da içine konan su veya süt oranı iyi ayarlanmazsa helva çok yumuşak veya katı olur. Unun kavrulması ile pembeleşen rengi az veya çok kavrulmaya bağlı olarak değişir. İrmikte olduğu gibi un az veya çok kavrulmamalıdır.

Un helvasının şeker oranı da isteğe bağlı olarak ayarlanabilir. Çok şeker helvanın tadını bozar. Az şeker konduğunda tadı güzel olmaz. Unun oranı, yağın iki katı kadar olmalıdır. Unun az veya fazla olması helvanın özelliğini değiştirir.

Helvaya koku veren, unun kavrulmasıdır. Az kavrulan un, helvanın çiğ un kokmasına neden olur. Rengi de kavrulmaya bağlı olarak belirlenir. Kavrulma kısık ateşte yapılmazsa un birden kavrulduğu için yanık kokusu helvaya yerleşir. Helvada kendine has koku olmaz.

Un helvası, avuç içinde sıkıldığı zaman şeklini korumalıdır, dağılmamalıdır.Helvanın rengi koyu sarı olmalıdır. Yüksek ateşte kavrulan un, irmik ve fıstığın rengi birden koyulaşacağı için helvanın da rengini bozar. Kısık ateşte kavrularak pembeleştirilmelidir.

Şeker miktarı isteğe bağlı olarak ölçüden biraz az veya fazla olabilir. Ancak helvada belirgin bir şeker tadı olmalıdır.

Helvalar, içine konan gereçlerin tat ve kokusunu içerir. Gül suyu , tarçın ve meyveler, helvaların güzel kokmasını sağlar. Ancak bu gereçler fazla konmamalıdır. Kendilerine has kokularını muhafaza etmelidir.

2.7. Helvayı Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri

Helva tatlı tabağına alındıktan sonra süslenerek servis edilir. Süslemede isteğe bağlı olarak yukarıda sayılan gereçlerden bazıları kullanılır.

Tabağa alınan helvanın üzerine önce tarçın serpilmelidir. Ceviz, fındık, fıstık, badem gibi kuru yemişler dövüldükten sonra üzerine ilave edilir.

İrmik helvası, tabağa bir kase veya kaşık ile şekil verilerek konabileceği gibi serbest olarak da konulabilir. Un helvasına ise avuç içinde sıkılarak şekil verilebilir. Aynı zamanda tabakta düzeltilip kaşıkla şekil verilerek de servis edilebilir.

Tabağı süslemede dekoratif olarak yapraklar, çikolata sosları, krem şanti de kullanılabilir.



Fotoğraf 2.5: Çikolata sosla süslenmiş helva

2.8. Helvaların Saklanması

Helvalar hemen tüketilmeyecekse buzdolabında saklanmalıdır. Üstlerinin kurumaması için kapalı kaplar tercih edilmelidir. Helvanın içinde süt, tereyağı bulunduğundan bakteri üremesi için uygun ortam gelişebilir. Bu sebeple helva, iki gün içinde tüketilmelidir.

Helvalar, tekrar ısıtılarak tüketilmez. Dolaptan çıkarılan helva, oda ısısında biraz bekletildikten sonra tüketilmelidir. Aksi takdirde tatları bozulur.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü helvalardan irmik helvası hazırlayınız.

İrmik helvası hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

- **Malzemeler**
  - 2 su bardağı irmik
  - 150 g tereyağı veya margarin
  - Bir çay bardağı çam fıstığı
  - 4 su bardağı süt
  - 2 su bardağı şeker
  - Tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıklarınızı yapınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➢ İşe başlamadan önce işinizi planlamalısınız. ➢
➢ Yukarıdaki gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre hazırlayınız.	➢ Malzemeleri dikkatli ölçmelisiniz.
➢ İrmiği ve fıstığı kavurunuz.	➢ İrmik ve fıstığı birlikte kavurmalısınız. ➢ Yanmaması için kısık ateşte kavurmalısınız. ➢ Kavurma sırasında sürekli karıştırmalısınız ➢ Tahta kaşık kullanmalısınız.
➢ Şurubu ilave ediniz.	➢ Helvanın besleyici ve lezzetli olması için süt kullanmayı tercih etmelisiniz. ➢ İrmiği kavurduktan sonra tencereyi kenara alıp biraz soğumasını beklemelisiniz. ➢ Şurubu irmiğe sıcak olarak ilave etmelisiniz.

➢ Helvayı pişiriniz.	➢ Dibini tutmaması için helvayı kısık ateşte pişirmelisiniz. ➢ Ara ara karıştırmalısınız. ➢ Karıştırırken tencerenin dibinin tutup tutmadığını kontrol etmelisiniz. ➢ Helva dibini tuttuysa yanık kısmı karıştırmamalısınız. ➢ Gerekiyorsa demlendirme için başka bir tencereye alabilirsiniz. ➢ Helva, şurubu çekince ocağı kapatmalısınız.
➢ Helvayı demlendiriniz.	➢ Helvayı kevgirle alt üst ederek havalandırmalısınız. ➢ Pişen helva tenceresinin kapağını kapatıp 10–15 dakika demlendirmelisiniz. ➢ Helvayı bir kez daha kevgirle karıştırarak tanelendirmelisiniz.
➢ Helvaya şekil veriniz.	➢ Helvayı şekilli kâseye koyup kâseyi ters çevirerek şekil verebilirsiniz. ➢ Kaşık kaşık koyarak da şekil verebilirsiniz. ➢ Tabağa serbest olarak koyup kaşıkla düzeltebilirsiniz.
➢ Helvayı süsleyip servise hazırlayınız.	➢ İrmik helvası tarçınla daha lezzetli olur. ➢ Kıyılmış kuru yemişler, özellikle ceviz helvaya hoş bir tat katar.
➢ Helvayı uygun koşullarda saklayınız.	➢ Helvayı buzdolabında üzeri kapalı olarak saklamalısınız. ➢ Tekrar ısıtmamalısınız. ➢ İki gün içinde tüketmelisiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü helvalardan un helvası hazırlayınız.

Un helvası hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

- **Malzemeler**
  - 4 su bardağı elenmiş un
  - 250 g tereyağı veya margarin
  - 3 su bardağı şeker
  - 3 su bardağı süt veya su
  - İsteğe bağlı olarak 1 kahve fincanı
  - Çam fıstığı, ceviz veya fındık

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıklarınızı yapınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➢ İşe başlamadan önce işinizi planlamalısınız.
➢ Yukarıdaki gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre hazırlayınız.	➢ Ölçülü malzeme kullanmalısınız.
➢ Fıstığı kavurunuz.	➢ Un çabuk yandığı için önce fıstığı kavurmalısınız. ➢ Yanmaması için kısık ateşte kavurmalısınız. ➢ Kavurma sırasında sürekli karıştırmalısınız. ➢ Tahta kaşık kullanmalısınız.
➢ Unu kavurunuz.	➢ Elenmiş un kullanmalısınız. ➢ Ekstra un kullanmalısınız. ➢ Unu pembe renkte kavurunuz, çok fazla kavurmayınız. ➢ Tahta kaşıkla sürekli karıştırmalısınız.
➢ Şurubu ilave ediniz.	➢ Helvanın besleyici ve lezzetli olması için süt kullanmaya çalışmalısınız. ➢ Şekeri süt ile kaynatarak şurubu

	hazırlamalısınız. ➢ Unu kavurduktan sonra tencereyi kenara alıp biraz soğumasını beklemelisiniz. ➢ Şurubu sıcak olarak helvaya ilave etmelisiniz. ➢ Unun topaklanmaması için sürekli karıştırmalısınız.
➢ Helvayı pişiriniz.	➢ Kapağını kapalı olarak pişirmelisiniz. ➢ Dibini tutmaması için helvayı kısık ateşte pişirmelisiniz. ➢ Helvayı yeterince dinlendirmelisiniz.
➢ Helvayı demlendiriniz.	➢ Helvayı kevgirle alt üst ederek havalandırmalısınız. ➢ Pişen helva tenceresinin kapağını kapatıp 10 dakika demlendirmelisiniz. ➢ Helvayı bir kez daha kevgirle karıştırarak tanelendirdikten sonra tekrar dinlendirmelisiniz.
➢ Helvaya şekil veriniz.	➢ Soğumadan kaşıkla şekil vermelisiniz. ➢ Tabağa serbest olarak koyup kaşıkla da şekil verebilirsiniz.
➢ Helvayı süsleyip servise hazırlayınız.	➢ Tarçın serperek servis yapabilirsiniz. ➢ Kıyılmış kuru yemişlerle de süsleyebilirsiniz
➢ Helvayı uygun koşullarda saklayınız.	➢ Helvayı buzdolabında üzeri kapalı olarak saklamalısınız. ➢ Tekrar ısıtmamalısınız. ➢ İki gün içinde tüketmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

1. ( ) İrmik ve un helvası geleneksel Türk tatlılarındandır.
2. ( ) Helvalar kısık ateşte kavrularak yapılmalıdır.
3. ( ) Bakır tencerede pişen helva daha lezzetli olur.
4. ( ) Helva yapımında kullanılan su muhakkak soğuk olmalıdır.
5. ( ) Helvaya konan fıstığın rengi koyu kahverengi olmalıdır.
6. ( ) Helvada un kokusu olmaması için unun çok iyi kavrulması gerekir.
7. ( ) Un helvasında kullanılan yağın iki katı kadar un konması gerekir.
8. ( ) Helvanın çıtır çıtır olması için suyu az konmalıdır.
9. ( ) Helva yapımında gül suyu kullanılabilir.
10. ( ) İrmik helvası piştikten sonra tellendirilmelidir.

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 ve görünümde zerde hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Osmanlı ve Türk tatlıları yapan işletmeleri gezerek zerde hakkında bilgi edininiz.
- Zerdenin Türk mutfağındaki yerini araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

3. ZERDE

3.1. Zerdenin Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Zerde, helva ve aşure gibi geleneksel Türk tatlılarından biridir. Osmanlı mutfağının günümüze dek ulaşan lezzetli tatlılarındandır. Osmanlı döneminde fakir halka; ekmek, değişik yemekler, helva, bal ve zerde en çok dağıtılan yemeklerdendi.

Günümüzde zerde, düğün tatlısı olarak mutfağımızda yer alır. Düğün, sünnet düğünü ve dini bayramlarda yapılması gelenek haline gelmiştir. Özellikle bazı bölgelerde keşkek, pilav ve et yemeklerinden sonra helva, baklava ve sütlaçla birlikte zerde ikram edilir.

3.2. Zerde Hazırlanırken Kullanılan Araç Gereçler

- **Araçlar**
  - Ocak
  - Tencere
  - Tahta kaşık
  - Kâse
  - Süzgeç
  - Bardak
  - Servis kâsesi
  - Cezve

➢ **Gereçler**

Zerde yapımında tatlıya renk vermek için safran kullanılır. Safran sarı renk vermenin yanı sıra kendine has kokusunu ve tadını da zerdeye katar. Yöresel ve isteğe bağlı olarak ararot ve zerdeçal da kullanılabilir. Bu iki bitki de bazı yiyeceklere sarı renk ve tat vermede kullanılır. Her ikisi de kurutulduktan sonra baharat olarak tüketilir.

- Pirinç
- Su
- Safran
- Kuş üzümü
- Nişasta
- Şeker (Pekmez veya bal da kullanılabilir.)
- Gül suyu
- Fındık
- Fıstık
- Badem
- Çam fıstığı
- Nar taneleri
- Tarçın
- Zerdeçal (istenirse)
- Ararot (istenirse)

3.3. Zerde Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

➢ **Malzemeler**

- ½ su bardağı pirinç
- 5 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı safran
- 5 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1/3 su bardağı kıyılmış fındık
- 2/3 yemek kaşığı nişasta
- 1.5 su bardağı şeker veya 1 su bardağı sızdırılmış bal
- ¼ su bardağı gül suyu

➢ **İşlem basamakları**

- Pirinci ayıklanır, yıkanıp süzülür.
- 4 su bardağı su ile pirinç 30 dakika kadar haşlanır (İyice yumuşamalıdır.).
- Safran, ½ su bardağı su ile cezvede 5 dakika kaynatılır.
- Kaynayan safran süzülür, suyu ayrılır.
- Nişasta ½ su bardağı su ile ezilir.
- Kuş üzümü yıkanıp kurulanır.
- Fındık içi ince ince kıyılır.
- Şeker, safranlı su ve nişasta pirinçli karışıma eklenir.

- Bal kullanılacaksa safranlı karışım bir taşım kaynayınca ilave edilir.
- Hep aynı yönde karıştırılarak 5 dakika daha pişirilir.
- Ocağı kapatılıp gül suyu ilave edilir.
- Kâselere konulur.
- Üzeri kuş üzümü, fındık, fıstık, çam fıstığı, nar taneleri ile süslenir (Süslemede istenilen gereçler kullanılabilir.).



Fotoğraf 3.1: Zerde yapımında kullanılan gereçler

3.4. Zerde Pişirilirken Dikkat Edilecek Noktalar

- Pirinç iyi haşlanmalı, diri ya da lapa olmamalıdır.
- Kullanılan malzemelerin ölçüsü iyi ayarlanmalıdır.
- Ürünün kıvamı iyi ayarlanmalıdır.
- Şeker oranı iyi ayarlanmalıdır.
- Safran kaynatılarak sarı renginin çıkması sağlanmalıdır.
- Nişasta su ile açılarak ürüne eklenmelidir.
- Karıştırma hep aynı yönde yapılmalıdır.

3.5. Pişen Zerdede Aranılan Özellikler

Zerdeye konan pirincin iyi pişmiş olması gerekir. Pirinç az pişirilirse zerdenin kendine has tadı olmaz. Tüm gereçlerin ölçüleri tam olmalıdır.

Zerde boza kıvamında olmalıdır. Nişasta az konursa sulu bir hal alacaktır. Çok konduğunda da yoğun bir kıvam olacağından tercih edilmez.

Zerdenin rengi açık sarı olmalıdır. Bu renk, içine konan safranın sarı rengidir. Zerdeçal ve ararot da renkleri, kendilerine has kokuları ve aromaları ile tatlıyı zenginleştirir. Şeker yerine bal veya pekmez konduğunda bunların da tadı ve rengi zerdede hissedilir.

3.6. Zerdeyi Süsleme ve Servise Hazırlama İlkeleri

Zerde, üzerine konan kuru yemişler ve meyvelerle süslenir. En çok kuş üzümü ve nar taneleri ile süslenir. Ceviz, fındık, fıstık, badem, çam fıstığı, tarçın ve gül suyu isteğe bağlı olarak kullanılabilir.

3.7. Zerdenin Saklanması

Diğer tatlılarda olduğu gibi zerde de buzdolabında saklanmalıdır. Kâselere konan zerde, hemen yenmeyecekse üzeri süslenmemelidir. Mutlaka üzeri kapalı olarak saklanmalıdır. İki gün içinde tüketilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü tahıl tatlılarından zerde hazırlayınız.

Zerde hazırlamaya yönelik uygulamayı gerçekleştiriniz.

- **Malzemeler**
  - ½ su bardağı pirinç
  - 5 su bardağı su
  - 2 tatlı kaşığı safran
  - 5 yemek kaşığı kuş üzümü
  - 1/3 su bardağı kıyılmış fındık
  - 2/3 yemek kaşığı nişasta
  - 1,5 su bardağı şeker veya 1 su bardağı sızdırılmış bal
  - ¼ su bardağı gül suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İş için gerekli hazırlıklarınızı yapınız.	➢ 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu okumalısınız. ➢ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız. ➢ Meslek etiğine uymalısınız.
➢ Gerekli araçları hijyen kurallarına uygun olarak hazırlayınız.	➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız. ➢ İşe başlamadan önce işinizi planlamalısınız.
➢ Yukarıdaki gereçleri kullanım yerine göre seçiniz ve amacına göre hazırlayınız.	➢ lçülü malzeme kullanmalısınız.
➢ Zerdeyi pişiriniz.	➢ İyi cins pirinç kullanmalısınız. ➢ Pirinci ayıkladıktan sonra çok iyi yıkamalısınız. ➢ Pirinçler yumuşayıp şekli uzayıncaya kadar haşlamalısınız. ➢ Safranı kaynatıp suyunu süzmelisiniz. ➢ Nişastayı soğuk su ile ezmelisiniz. ➢ Kuş üzümünü yıkadıktan sonra kurulamalısınız. ➢ Fındığı ince ince kıymalısınız. ➢ Şeker, safranlı su ve su ile ezilmiş nişastayı haşlanmış pirince

	katmalısınız. ➢ Pişirirken aynı yönde karıştırmaya dikkat etmelisiniz. ➢ Gül suyunu ocağı kapatınca ilave etmelisiniz.
➢ Zerdeyi süsleyip servise hazırlayınız.	➢ Zerdeyi kuş üzümü ve tanelenmiş nar ile servis etmelisiniz. ➢ İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, fıstık ile de servis edebilirsiniz.
➢ Zerdeyi uygun koşullarda saklayınız.	➢ Zerdeyi buzdolabında üzeri kapalı olarak saklamalısınız. ➢ Tekrar ısıtmamalısınız. ➢ İki gün içinde tüketmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

1. ( ) Zerde, günümüz düğün tatlılarındandır.
2. ( ) Zerde yapımında ararot ve zerdeçal da kullanılabilir.
3. ( ) Pekmez ve bal zerde yapımında kullanılabilir.
4. ( ) Nişasta suda kaynatılarak zerdeye ilave edilir.
5. ( ) Pişen zerde boza kıvamında olmalıdır.
6. ( ) Safran, suda kaynatıldıktan sonra zerdeye katılmalıdır.
7. ( ) Pişen tatlıda pirinçler diri kalmalıdır.
8. ( ) Zerde süslemede kuş üzümü kullanılır.
9. ( ) Soğuk zerde ısıtılıp servis edilebilir.
10. ( ) Zerdenin rengi açık sarı olmalıdır.

DEĞERLENDİRME

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

MODÜL DEĞERLENDİRME

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tahıl tatlıları hazırlama ile ilgili işlemleri yapınız.

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **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 istenilen kıvam, lezzet ve görünümde aşure hazırladınız mı?		
8. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde helvalar hazırladınız mı?		
9. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen kıvam, lezzet ve görünümde zerde 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	D
2	D
3	D
4	Y
5	Y
6	D
7	D
8	Y
9	Y
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 ’NİN CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3’ÜN CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKÇA

- ERYILMAZ Leman Cılızoğlu, **Yemek Pişirme**, Doğuş Matbaası, Ankara, 1974.
- Gürel Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1983.
- İGÜMÜ Feridun, **Tatlıcıbaşının Tatlılar Kitabı**, Sümer Yayınevi, İstanbul, 1995.
- TÜRKAN Cemal, **Uygulamalı Yemek Yapma Temel Teknikleri**, İnkılâp yayınları, 2000.
- TÜRKAN, Cemal, **Yemek Repertuarı**, Cemal Türkan Yayınları, Bolu, 2003.
- http://mebk12.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/66/07/963633/dosyalar/2016_03/01022039_msafrperverlk.pdf uzantılı web adresi (Erişim Tarihi: 28.02.2018/ 23:36)