T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

ÖZLEŞTİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR

811ORK142

Ankara, 2012

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR iii
GİRİŞ 1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 2
1. ÖZLEŞTİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR 2
1.1. Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Gereçler 2
1.1.1. Un 2
1.1.2. Tere yağ / Margarin 3
1.1.3. Yumurta 4
1.1.4. Su 4
1.1.5. İç Malzemesi 4
1.2. Özleştirilerek Hazırlanan Hamurları Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar 5
1.3. Özleştirilerek Hazırlanan Hamurların Çeşitleri ve Özellikleri 6
1.3.1. Yağsız Hamurlar 6
1.3.2. Yağlı Hamurlar: 8
UYGULAMA FAALİYETİ 10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 13
ÖĞRENME FAALİYETİ–2 14
2. YAĞSIZ HAMUR UYGULAMALRI 14
2.1. Yağsız Hamurların Özellikleri 14
2.2. Erişte 15
2.3. Mantı 16
2.4. Su Böreği 18
UYGULAMA FAALİYETİ 24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 30
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 31
3. YAĞLI HAMUR UYGULAMALARI 31
3.1. Yağlı Hamurların Özellikleri 31
3.2.Puf Böreği 32
3.3. Talaş Böreği 33
3.4. Cevizli Çarşaf Böreği 35
UYGULAMA FAALİYETİ 37
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 40
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 41
4. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR 41
4.1. Kitaplar 41
4.2. Dergiler - Broşürler 42
4.3. İnternet 42
4.4. Televizyon 42
4.5. Kaynak Kişiler 42
4.6. Diğerleri 43
UYGULAMA FAALİYETİ 44
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME 45
MODÜL DEĞERLENDİRME 46
CEVAP ANAHTARLARI 48
KAYNAKÇA 51

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK142**
ALAN	**Aile Ve Tüketici Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Ev ve Kurum Hizmetleri**
MODÜLÜN ADI	**Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlar**
MODÜLÜN TANIMI	Özleştirilerek hazırlanan hamur tekniği ile ürünler hazırlama bilgi ve becerisinin kazandırılmasını sağlayan öğrenme materyalidir
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Ön koşul yoktur.
YETERLİK	Özleştirilerek yapılan hamur tekniği ile ürünler hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç** Uygun ortam, gerekli araç ve gereçler sağlandığında özleştirilerek hazırlanan hamur işlerini, tekniğine ve hijyen kurallarına uygun yapabileceksiniz. **Amaçlar** **1.** Özleştirilerek hazırlanan hamurlardan ürünler yapmak için hijyen kurallarına uygun ön hazırlık yapabileceksiniz. **2.** Özleştirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun yağsız hamurlarla ürünler hazırlayabileceksiniz. **3.** Özleştirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun yağlı hamurlarla ürünler hazırlayabileceksiniz. **4.** Özleştirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun hazır reçeteleri uygulayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam:** Mutfak, pastane ve atölye ortamı **Donanım:** Özleştirilerek hazırlanan hamurların yapımında kullanılan araç ve gereçler
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Yemek kültürümüzde önemli yere sahip olan mantı, erişte, baklava, su böreği ve diğer börek çeşitlerinin çoğunluğu özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanır.

Hamur ne kadar özlü olursa açılması, katmerlenmesi ve şekillendirilmesi de o kadar güzel olacaktır. Mantının suda dağılmadan pişebilmesi, baklavanın istenilen incelikte açılabilmesi, su böreği yufkasının suya konduğunda parçalanmaması, böreklerin kolaylıkla açılabilmesi hamurun kalitesine bağlıdır.

Hazırlanacak ürünlerde tüm özelliklerin olabilmesi, özleştirilerek hamur hazırlama konusunda gerekli bilgi, beceri ve tecrübelerin yeterli derecede geliştirilmesiyle mümkündür.

Bu modül ile özleştirilerek hazırlanan hamurların özelliklerini, hazırlama yöntemlerini ve bu yöntemleri uygulayarak çeşitli ürünler hazırlamayı öğreneceksiniz. Öğreneceğiniz teknikleri, kendi becerilerinizi de kullanarak geliştirebilirsiniz. Ayrıca kazandığınız bilgi ve beceriler gıda sektöründe bu alanda faaliyet gösteren işletmeler içinde aranan meslek elemanı olmanızı sağlayacaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ–1

AMAÇ

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

ARAŞTIRMA

- Özleştirilerek hazırlanan hamurlar hakkında görsel ve yazılı kaynaklardan araştırma yapınız.
- Börek evleri, mantıcı ve pastanelere giderek özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan ürünlerin yapım aşamalarını gözlemleyiniz.
- Edindiğiniz bilgi ve gözlemlerinizi arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. ÖZLEŞTİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR

Özleştirilerek yapılan hamurlar temelde un, su ve tuzun içerisinde hava kabarcığı kaybolana kadar yoğrulması ile hazırlanan hamurlardır. Çeşitli böreklerin yapımında kullanıldığı gibi bazı hamurların yapımında da temel yöntemdir. Özleştirilerek yapılan hamurlar katı ve sert hamurlardır. Kullanılacak sıvı, yapılan ürünün çeşidi, kullanılacak malzeme cinsi ve miktarı, unun cinsi ve kalitesine göre değişir. Yufka, erişte, mantı, çeşitli börek ve baklavalar bu hamur çeşidi ile hazırlanır.

1.1. Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Gereçler

Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında kullanılan temel gereçler un, tereyağı ya da margarin, yumurta, su ve iç malzemesidir.

1.1.1. Un

Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan un, yüksek randımanlı birinci kalite olmalıdır. Bu unlar %70-80 randımanlı unlardır. Yüksek randımanlı unlar tam beyaz renktedir. Unun su ile birleşmesi sonucu glüten adı verilen yapı meydana gelir. Glüten, özellikle buğday gibi tahıllarda bulunan bir protein çeşididir. Başta buğday, çavdar, arpa, yulaf olmak üzere diğer tahılların bileşiminde de bulunur.

Buğday ununda iki çeşit protein vardır: Gliadin ve glutenin. Buğday unu ıslatıldığında, bu iki protein birbiri ile etkileşime geçer. Islatılan unun yoğrulması neticesinde ise esneklik ve yapışkanlık özellikleri öne çıkan bir gluten kompleksi oluşur. Gluten içeren bir ürün pişirildiğinde, pişirme öncesine göre genişler. Bunun nedeni hamurun içindeki ısınan karbondioksit gazının, havanın ve buharın genişlemesi neticesinde, gluten proteinlerinin esnemesi ve bu gaz çeşitlerini hamurun içinde hapsetmesidir. Pişirme işlemi sürdükçe ısı, esneyen ve esneme neticesinde genişleyen gluten proteinlerini parçalar ve pişirilen ürün istenilen yapıyı kazanır.

Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan unun aynı zamanda tazeliği de çok önemlidir. Taze unların kullanılması ile ancak özlü bir hamur elde edilebilir. Unun taze olup olmadığını anlamak için avuç arasına bir miktar un alınıp sıkılır, un parmaklar arasından fışkırıyorsa taze demektir. Avuç arasında yapışıp kalan unlar nemli ve bayat unlardır.

1.1.2. Tere yağ / Margarin

Tereyağı, tam yağlı sütün yayıklanmasıyla elde edilen yağ türüdür. Elde ediliş şekillerine göre köy tereyağları, süthane tereyağları ve pastörize tereyağları olarak adlandırılırlar. Tereyağının rengi hayvanın beslenme şekline ve yağın bekleme süresi ve ısı derecesine bağlıdır. Bayat tereyağları daha sarımtırak haldedir. Aynı zamanda taze yağların kendine özgü tadı ve kokusu vardır, bayat yağlar acımsı tattadır.



Resim1.1: Tere yağ

Margarin, bitkisel sıvı yağların hidrojen ilavesiyle doyurularak katı hale getirilmesi sonucu elde edilen yağ türüdür. Özleştirilerek yapılan hamurlarda tereyağı veya margarin katmerleme işlemi için kullanılır. Katmerleşmenin istenilen nitelikte olması için kullanılan yağın su oranının az olmasına dikkat edilmelidir. Çünkü su, hamur piştiğinde yufka yapraklarının birbirine yapışarak aralarının açılmasına engel olur. Margarindeki suyun uçurularak kullanılması daha iyi sonuç verecektir. Bunun için iki yöntem uygulanabilir:

- Margarin bir gece önceden eritilir ve donmaya bırakılır. Ertesi gün margarinin alt kısmında biriken ayrışmış olan su alınarak yağ yeniden eritilip kullanılır. Böylece suyu alınmış olur.

- İkinci yöntemde margarin eritilip ocak kısılarak uzun süreli kaynamaya bırakılır. Bu arada yağın yanmamasına dikkat edilerek kaynatma yöntemiyle margarinin fazla suyu uçurulur.

1.1.3. Yumurta

Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan yumurtanın çok taze olması önemlidir. Özellikle su böreğinde kullanılan yumurta, hamurun suda dağılmasını önler; hamura şeffaflık ve düzgün bir görünüm kazandırır. Bu nedenle kullanılacak yumurtanın kalitesi, hamurun ve dolayısıyla ürünün kalitesi için oldukça önemlidir.

1.1.4. Su

Bu hamurlarda ana malzemelerden biri de sudur. Suyun hamurdaki görevi protein ve nişastanın şişmesini sağlamaktır. Proteinler su çekerek hamura elastik bir yapı kazandırır. Su ve un karışımı hamurun özünü oluşturur. Hamurun özelliğine göre mutlaka ölçülü su kullanılmalıdır.

1.1.5. İç Malzemesi

Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan mantı ve börek içleri yapılan ürünün özelliğine, yöresel özelliklere ve isteğe göre farklılıklar gösterir.

- **Mantıda kullanılan iç malzemesi:**

  - Kıymalı iç: Mantı yapımında iç malzemesi olarak genellikle kıymalı iç kullanılır. Kıymalı iç, rendelenmiş kuru soğan, çiğ kıyma, tuz, karabiber, pul biber karışımı ile hazırlanır.
  - Patatesli iç: Haşlanmış patateslerin püre haline getirilmesinden sonra ince doğranmış soğanla birlikte kavrulması ve tuz, baharat ilavesi ile hazırlanır. Genellikle tepside pişirilerek hazırlanan mantılarda iç malzemesi olarak kullanılır.
  - Mercimekli İç: Yeşil mercimek haşlanır ve süzülür. İnce doğranmış soğanla birlikte sotelenir. Tuz, karabiber, kırmızıbiber ve isteğe göre çeşitli baharatlar eklenerek hazırlanır.

- **Böreklerde kullanılan iç malzemesi:**

  - **Peynirli iç**: Böreklerde genellikle beyaz peynirli iç kullanılır. Rendelenmiş beyaz peynir içerisine ince kıyılmış maydanoz ve yumurta akı ilavesi ile hazırlanır. Malzeme iyice karıştırıldıktan sonra börek içi olarak kullanılır. Peynirli iç malzemesinde kullanılan yumurta akı börek içerisindeki peynirin dağılmasını önler, aynı zamanda besin değerini artırır.

- **Kıymalı iç:** Böreklerde iç malzemesi olarak kullanılacak kıymanın çok taze ve az yağlı olması gerekir. Kıymalı börek içinin hazırlanması için önce kuru soğan ince doğranır ve bir tavaya konur. Kıyma ve çok az su ilavesi ile kıyma tamamen suyunu çekinceye kadar kavrulur. Ocaktan alındıktan sonra tuz ve isteğe göre baharatlar ilave edilir. Biraz soğutulduktan sonra böreklerde kullanılır. Sıcakken konursa böreğin katlanmasını önleyerek yapışmış bir görünüm almasına sebep olur.

- **Patatesli iç:** Patatesler haşlanıp rendelenir ya da ezilerek püre haline getirilir. İnce doğranmış soğan bir tavaya konup sıvı yağ ile hafif pembeleştirildikten sonra patates ilave edilip kısa süre kavrulur. Tuz ve istenilen baharatlar ilave edilerek biraz soğutulduktan sonra börek iç malzemesi olarak kullanılır.

Hazırlanacak ürünün özelliğine göre çok değişik iç malzemeleri kullanılabilir. Ispanaklı, mercimekli, kabaklı, karışık sebzeli, tavuklu, kuşbaşı etli, salam sosis veya sucuklu içlerde kullanılabilir.

1.2. Özleştirilerek Hazırlanan Hamurları Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar

- Kullanılacak un, %70- 80 randımanlı iyi kaliteli unlardan seçilmelidir. Bu tür un kullanma imkânı olmadığı zaman hamura 1–2 damla limon suyu veya bir yemek kaşığı sirke ilave edilerek proteinleri asit yardımıyla çözünmesi ve hamurun elastikiyet kazanması sağlanabilir.
- Un mutlaka elenerek kullanılmalıdır. Aksi halde unda bulunan yabancı maddeler hem hamurun özleşmesini engeller hem de açılması sırasında yufkaya zarar vererek ürün kalitesini düşürür.
- Tuz, elenmiş unun etrafına homojen bir şekilde serpilmelidir.
- Unun ortası açılarak yavaş yavaş ılık su ilavesi ile kenarlardan ortaya un alınıp su ile karıştırılarak bulamaç haline getirildikten sonra tüm unun su ile karıştırılması sağlanarak hamur yoğrulmalıdır.
- Hamurda yumurta da kullanılacaksa unun ortası açıldıktan sonra yumurtalar kırılıp 3–4 çorba kaşığı ılık su ile önce yumurtalar iyice ezilip daha sonra su ilavesiyle yoğurma işlemine başlanmalıdır.
- Özleştirilerek hazırlanan hamurlar diğerlerine göre daha sert yoğrulur. Bu nedenle kulak memesinden daha sert bir hamur yoğrulmalıdır.
- Hamurun özleşmesi için el tabanı ile sürekli bastırılarak silindir haline getirilmeli, uzunlamasına tekrar çevrilerek aynı işlem tekrarlanmalıdır. Hamur iyice özleşene kadar bu işlemlere devam edilmelidir.
- Hamurun yeterince özleşip özleşmediğini anlamak için silindir haline getirilen hamurdan bıçakla bir miktar kesilerek gözeneklerine bakılmalıdır. Eğer gözenekler çok ise gözenekler kaybolunca kadar yoğurma işlemine devam edilmelidir.

- Özleştirilerek yapılan hamurların mermer tezgâh üzerinde yoğrulması sertlik açısından olumlu sonuç verecektir. Çünkü mermer soğuk bir maddedir ve hamurun yumuşamasını önler, sert kalmasında rolü vardır.
- Yoğurma işleminden sonra hamur, yapılacak ürünün özelliğine göre eşit bezelere ayrılarak en az 30 dakika nemli bez örtülerek dinlendirilmelidir. Böylece yufkaların da daha kolay açılması sağlanacaktır.
- Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda ölçü olarak genellikle;
  - 1 Kg. Un
  - 500 g. Su
  - 20–25 g. Tuz kullanılır.
- Hamur yumurtalı hazırlanacaksa
  - 200 g. un için 1 yumurta kullanılır. Yumurta sayısına göre kullanılacak su miktarı ayarlanır. Yumurta sayısı arttıkça su miktarı azaltılır.

1.3. Özleştirilerek Hazırlanan Hamurların Çeşitleri ve Özellikleri

Kıyılarak yapılan hamurların tersine, özleştirilerek hazırlanan hamurlar çok yoğrularak kıvama getirilen hamurlardır. Yağsız veya yağlı olarak hazırlanırlar.

1.3.1. Yağsız Hamurlar

Bu hamurlar, basit ve yumurtalı olarak hazırlanırlar. Basit hamur; un, su ve tuz yoğrularak sert bir hamur yapılır ve kesildiğinde gözenek kalmayıncaya kadar özleştirilir. Yufka, gözleme vb. ürünlerin hazırlanmasında kullanılır.



Resim1.2: Yufka ve lavaş ekmeği özleştirilerek yapılan basit hamurlarla hazırlanır.

Yumurtalı hamurlar ise un, yumurta, tuz ve az su ile yoğrularak özleştirilen hamurlardır. Mantı, erişte, su böreği vb. yapımında kullanılır. Kulak memesinden oldukça sert olmalıdır.

- **Mantı Hamuru:** Oldukça sert yoğrulan bir hamurdur. Hazırlanan ürünün su ile pişirilme sırasında dağılmaması, şeklini koruması için iyice özleştirilmesine özen göstermek gerekir.

    - Bir yoğurma kabına veya mermer tezgâh üzerine un elenir. Ölçülü unun ortası açılır. Etrafına eşit dağılacak şekilde ölçülü tuz serpilir.
    - Tarifteki kadar yumurta ortaya kırılır. 3–4 çorba kaşığı su ile yumurtalar iyice ezilir. Ilık su azar azar eklenerek kenarlardan un alıp bulamaç haline getirilir.
    - Kalan un, sulu kısma azar azar alınarak yoğrulup sert bir hamur yapılır.
    - El tabanı yardımıyla silindirler yapılarak hamur özleştirilir. Hamurdan bir miktar kesilerek gözeneklerine bakılır. Gözenek kalmamışsa özleşmiş demektir.
    - Hamur tamamen özleştikten sonra bezelere ayrılıp nemli bez altında 30 dakika dinlendirilerek mantı hamuru hazırlanmış olur.

- **Erişte Hamuru:** Erişte hamuru da mantı hamuru gibi sert yoğrulması gereken bir hamurdur.

    - Bir yoğurma kabına veya mermer tezgâh üzerine un elenir. Ölçülü unun ortası açılır. Etrafına homojen dağılacak şekilde ölçülü tuz serpilir.
    - Tarifte ki kadar yumurta yıkanıp, teker teker bir kaba kırılarak unun ortasına ilave edilir. Su veya süt ilavesiyle sert bir hamur yapılır.
    - El tabanı yardımıyla silindirler yapılarak hamur özleştirilir. Hamurdan bir miktar kesilerek gözeneklerine bakılır. Gözenek kalmamışsa özleşmiş demektir.
    - Hamur tamamen özleştikten sonra bezelere ayrılıp nemli bez altında 30 dakika dinlendirilerek erişte hamuru kullanıma hazır hale getirilmiş olur.

- **Su Böreği Hamuru:** Özleştirilerek hazırlanan, yumurtalı bir hamurdur. Erişte hamuru kadar sert olmaması gerekir.

    - Ölçülü yumurtalar yıkandıktan sonra bir kaba teker teker kırılarak yoğurma kabına alınır. Ölçülü su veya süt ile ölçülü tuz konup karıştırılır.
    - Elenmiş ölçülü un azar azar ilave edilerek sertçe bir hamur yapılır.
    - Hamur iyice özleştirilir. Özleşip özleşmediği gözeneklerine yani hava kabarcıklarına bakılarak kontrol edilir.
    - Hamur tamamen özleştikten sonra eşit parçalara ayrılıp düzgün bezeler yapılır ve nemli bez altında 15- 20 dakika dinlendirilerek kullanıma hazır hale getirilmiş olur.

1.3.2. Yağlı Hamurlar:

Yaprak hamuru, milföy hamuru ve basit hamurun yağ ile katmerleşmesi ile elde edilen hamurlardır. Yağlı hamurlar da denir. Un, tuz, su, yumurta ile hazırlanan hamurun yağ ile ürünün özeliğine göre değişik şekillerde işlem görmesi ile yapılır. Hamur, kulak memesi yumuşaklığında hazırlanır. Nemse böreği ve baklavası, Sarıyer böreği, puf böreği, talaş böreği vb. gibi börekler bu yöntemle hazırlanır. Katmerli hamurlar 3 yöntemle hazırlanır**:**

- **Birinci Yöntem:** Ölçülü un elenir, ortası açılıp tarifteki kadar yumurta kırılır, etrafına ölçülü tuz serpilir, ölçülü su ve ürünün reçetesinde var ise yoğurt, sıvı yağ konup malzeme ortada karıştırılarak bulamaç haline getirildikten sonra kenarlardan un alıp yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur iyice özleştirildikten sonra 6 eşit parçaya ayrılıp bezeler hazırlanır. Bezeler nemli bez altında 15 dakika dinlendirilir. Ölçülü margarin eritilir, kısık ateşte suyu uçacak kadar kaynatılır. (Yanmamasına dikkat edilir.) Erimiş margarin içerisine ölçülü sıvı yağ konup karıştırılır. Yufkaların her birinin altına ve üstüne un serpilerek açılabildiği kadar ince açılır. Yufkanın her tarafı yağlanacak şekilde ve ince bir tabaka halinde fırça ile yağ sürülür. Yufkanın bir kenarı ortaya kapatılıp tekrar üst kısım yağlanır. Diğer kenarı da onun üzerine kapatılır ve yağlanır. Dikdörtgen şekline gelen yufkanın kısa kenarlarından biri ortaya gelecek şekilde kapatılıp üzeri yağlanır. Diğer kısa kenar da aynı şekilde öncekinin üzerini kapatacak şekilde katlanıp üzeri yağlanır. Karşılıklı 2 kenar kitap gibi kapatılarak katlanır ve üst kısım tekrar yağlanır. En son kare haline gelecek şekilde ortadan tekrar katlanır. En üst kısım yağlanmaz. Un serpilmiş bir tabak içerisine alınarak üzeri nemli bez ile kapatılıp soğutucuda yağları donuncaya kadar dinlendirilir. Bütün yufkalara aynı işlem uygulanır. İstenilen börekte kullanılır.

- **2. Yöntem:** Önceki yöntemde olduğu gibi hamur yoğrulup özleştirilir.15 dakika dinlendirilen hamur 10 eşit parçaya ayrılıp bezeler yapılır. Her beze servis tabağı büyüklüğünde açılır. Margarin eritilip sıvı yağ ilave edilerek karıştırılır. 5 adet yufka her birinin arasına yağ sürülerek üst üste düzgünce yerleştirilir. En üstü yağlanmaz. Diğer 5 yufka da aynı şekilde hazırlanıp üzeri kapatılarak soğutucuda yağları donuncaya kadar dinlendirilir.½ cm kalınlıkta açılarak istenilen şekil verilir.

- **Yaprak hamuru (turlu hamur):** Yaprak hamuru özleştirilerek yapılan hamurların yoğrulup özleştirildikten sonra yağ ilavesiyle birkaç kez katlanıp açılarak hazırlanmış şeklidir. Bu hamur açılma şeklinden dolayı diğer hamurlardan ayrılır. Ayrıca bu hamurun fabrikada hazırlanmış piyasada satışa sunulan şekline de milföy hamuru denir. Yaprak hamurunda kullanılan yağın tereyağı ya da kaliteli ve sert margarin olması gerekir. Kullanılacak un %70–80 randımanlı böreklik ve baklavalık un olmalıdır.

- **Yaprak hamurunun hazırlanması:** Kullanılan yağ ölçüsü genelde 1 kg un için 1 kg yağdır. Ancak yağ miktarı 700 grama kadar düşürülebilir. Yağın donmuş olması önemlidir. Dövülerek yumuşatılır. Hamur basit hamur (yağsız hamur) olarak hazırlanır. Ölçülü un mermer tezgâh üzerine elenir. Tuz, limon suyu ve azar azar su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur iyice özleştirilir. Kesilerek hava kabarcıklarının yok olup olmadığına bakılarak özleştiği kontrol edilir. Nemli bez örtülerek 10 dakika kadar dinlendirilir. Kalıp halindeki margarin veya tere yağa merdane ile hafifçe vurularak düzgünce yassı hale getirilir. Hamura düzgün şekil verildikten sonra üzeri bıçak yardımı ile artı işareti şeklinde kesilir. Kesilen dört uç merdane yardımı ile açılarak, ortası kalın kenarları daha ince artı şeklinde açılır. Hazırlanan hamurun ortasına yağ yerleştirilip dört uç sıkıca üst üste getirilir. Merdane yardımı ile hamurun her tarafına aynı kuvvetle basılarak yağ kaydırılmadan uzunca açılır. Kısa uçlar önce katlanarak ortada bir araya getirilip tekrar bir daha katlanır. Bir tabak içerisinde nemli bez altında soğutucuya konularak 25 dakika dinlendirilir. Aynı işlem 3 defa tekrar edilir, her tekrarda hamur üç kez açılarak katlanır. Her turda hamur mutlaka 25 dakika dinlendirilir. Kullanılacağı yere göre açılır ve şekil verilir. Fırın önceden 200°C'de ısıtılır. Hazırlanan hamur fırına konur, 5 dakika sonra 170°C dereceye düşürülür. Aşağı yukarı 25 dakika kadar pişirilir. Hamuru açarken fazla un kullanılmamalı, fırçayla fazla un alınmalıdır. Açmak için kullanılan unun da mutlaka elenmesi gerekir. Açarken çalışılan yerin temiz ve pütürsüz olması gerekir. Katlarken parmakların bile hamura zarar vermesinden sakınılmalıdır. Hamuru katlarken çok iyi katlamalı, herhangi bir kırışıklığa ve bozukluğa fırsat verilmemelidir. Aksi halde hamur patlar ve yağ dışarı çıkar, ürün başarılı olmaz.



Resim1.3:Yaprak hamuru hazırlama aşamaları

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıda verilen malzemeleri kullanarak kırmızıbiberli erişte yapınız.

- 1 kg un
- 4 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tuz
- ½ kg. taze kırmızıbiberin suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ İş giysilerinizi giyinebilirsiniz. ➢ Yapacağınız işi planlayabilirsiniz ➢ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➢ Çalışma tezgahının ve araçlarınızın hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olmasını sağlayabilirsiniz.
➢ Kullanılacak araçları hazırlayınız.	➢ Yoğurma kabı hazırlayabilirsiniz. ➢ Bıçak hazırlayabilirsiniz. ➢ Mutfak robotu ya da rondo hazırlayabilirsiniz. ➢ Elek hazırlayabilirsiniz. ➢ Tel süzgeç ve süzmek için tülbent hazırlayabilirsiniz. ➢ Hamur bezi hazırlayabilirsiniz.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Gereçlerinizi ölçülere uygun hazırlayabilirsiniz. ➢ Orta büyüklükte yumurta tercih edebilirsiniz. ➢ Yumurtaları yıkayabilir ve teker teker ayrı bir kaba kırarak kullanabilirsiniz. ➢ Unu eleyebilirsiniz.
➢ Biberleri yıkayıp ortadan keserek çekirdeklerini çıkarınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız.
➢ Biberleri rondodan ya da mutfak robotundan geçirerek suyunu süzünüz.	➢ Kırmızıbiberlerin suyunu süzmek için tel süzgeç üzerine temiz bir tülbendi ıslatarak yerleştirip bunun üzerinden süzebilirsiniz.
➢ Unu yoğurma kabına alınız, ortasını açarak yumurtaları kırıp tuz serperek kırmızıbiber suyu ilavesi ile hamuru yoğurunuz.	➢ Hamurun istenilen ölçüde özleşmesi için el tabanınızla kuvvetlice bastırarak hamuru silindirler yaparak yoğurabilirsiniz. ➢ Hamurdan bir parça keserek hava kabarcıklarının yok olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.
➢ Hamuru 4–5 eşit bezeye ayırıp nemli bez altında 30 dakika dinlendiriniz.	➢ Dinlendirme süresinin 30 dakika olmasına özen gösteriniz. Bu şekilde hamur daha iyi açılacak ve istenilen kalitede olacaktır.

➢ Her bezeyi 2-3mm kalınlığında açınız.	➢ Bütün hamurları açarak temiz bir bez üzerine yufkaları serebilirsiniz. ➢ Yufkalar biraz kuruduktan sonra kesebilirsiniz.
➢ Yufkaları erişte şeklinde kesiniz. ➢ 	➢ Hamuru 2-3 cm şeritler halinde keserek şeritlerin arasına un serperek üst üste koyup 2-3 mm incelikte kesebilirsiniz. ➢ Temiz bir bez üzerine sererek kurutabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Sağlık ve temizlik kurallarına uyabilirsiniz. ➢ Zaman ve enerjiyi verimli kullanabilirsiniz.

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri		Evet	Hayır
1.	Kişisel hazırlıklarınızı yaptınız mı?		
2.	Çalışma ortamınızı hazırladınız mı?		
3.	Araç gereçleri hazırladınız mı?		
4.	Mermer tezgâh üzerine ya da yoğurma kabına unu elediniz mi?		
5.	Diğer malzemeleri ekleyerek hamuru yoğurdunuz mu?		
6.	Hamuru iyice özleştirdiniz mi?		
7.	Nemli bez altında 10 dakika dinlendirdiniz mi?		
8.	Kalıp halindeki margarin/ tereyağı merdane ile hafifçe vurularak düzgünce yassı hale getirdiniz mi?		
9.	Hamur düzgün şekil verildikten sonra üzeri bıçak yardımı ile artı işareti şeklinde kesilip dört uç merdane yardımı ile açılarak, ortası kalın kenarları daha ince artı şeklinde açıldı mı?		
10.	Açtığınız hamurun ortasına yağı koyarak kenarlarını yağın üzerine bohça şeklinde kapattınız mı?		
11.	Kapatılan hamurun altına un serperek merdane ile uzun dikdörtgen şeklinde açtınız mı?		
12.	Açma sırasında yağın dışarı çıkmamasına dikkat ettiniz mi?		
13.	Dikdörtgen açtığınız hamurun uzunlamasına kenarlarını ortaya gelecek şekilde kapatıp daha sonra kitap gibi tekrar katladınız mı?		
14.	Turlama işlemlerini yapıp, 25 dakika dinlendirdiniz mi?		
15.	Hamuru istediğiniz börek veya tatlıyı yapmak üzere hazırladınız mı?		
16.	Çalışma ortamınızı temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan un %.....- …….randımanlı olmalıdır.

2. Suyun hamurdaki görevi ……. ve…….nın şişmesini sağlamaktır.

3. Unun su ile birleşmesi sonucu …….. adı verilen esnek yapı meydana gelir.

4. Avuç arasında sıkıldığında yapışıp kalan unlar nemli ve ……..unlardır.

5. Özleştirilerek yapılan hamurlarda yağ olarak ……..veya …… katmerleme işlemi için kullanılır.

6. Özleştirilerek hazırlanan hamurlar diğer hamurlara göre daha ……. yoğrulur.

7. Özleştirilerek yapılan hamurların …… ……üzerinde yoğrulması sertlik açısından olumlu sonuç verecektir.

8. Yoğurma işleminden sonra hamur en az …… dakika dinlendirilmelidir.

9. Özleştirilerek yapılan hamurlarda ……. gr un için 1 yumurta kullanılır.

10. Yaprak hamurunun hazırlanmasında kullanılan yağ ölçüsü genelde 1 kg un için..... ..... Ancak yağ miktarı ..... grama kadar düşürülebilir.

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ–2

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında özleştirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun yağsız hamurlarla ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRM

- Erişte, mantı, su böreği ve baklavanın Türk mutfağındaki yeri ve önemini araştırınız.
- Erişte, mantı, su böreği ve baklavanın hazırlama yöntemlerini ve çeşitlerini yazılı ve görsel kaynaklardan araştırınız.
- Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. YAĞSIZ HAMUR UYGULAMALRI

Türk mutfağının vazgeçilmez hamur işlerinin hazırlanmasında kullanılan temel hamur çeşitlerinden birisi de özleştirilerek ve yağsız olarak hazırlanan hamurlardır. Bu hamur çeşidi ile hazırlanan en önemli ürünler erişte, mantı, su böreği ve baklavalardır. Ayrıca ister evde yapılsın isterse piyasada hazır olarak satılan yufkadan yapılan çeşitli börekler de bu yöntemle hazırlanır.

2.1. Yağsız Hamurların Özellikleri

- Özleştirilerek yağsız hazırlanan hamurlar genellikle mantı, erişte gibi haşlanarak pişirilen ürünlerin hazırlanmasında kullanılan hamurlardır.
- Bu hamurların kulak memesinden daha sertçe yoğrulması gereklidir.
- Hamurun yoğrulmasında yumurta önemli bir gereçtir. Çünkü pişme esnasında dağılarak şeklinin bozulmaması gerekir.
- Hamurun özleştirilmesi, avuçların şişkin tarafı ile üst üste getirilerek iyice yoğrulmasıyla gerçekleştirilir.
- Hamurun özleşip özleşmediğini anlamak için hamur kesilir, kesilen yerde gözenekler yoksa hamur iyi özleşmiş demektir.
- Özleşmiş olan hamur nemli temiz bir hamur bezi altında 10- 15 dakika dinlendirildikten sonra istenilen yerde kullanılır.

2.2. Erişte

- **Kullanılacak Malzeme**
  - 1 kg un
  - 4 adet yumurta
  - 2 su bardağı süt veya su
  - 1 çorba kaşığı tuz

- **Erişteni Hazırlanması**

  - Birinci öğrenme faaliyetinde verilen erişte hamuru ölçülere uygun olarak hazırlanır.
  - Hamur 5 bezeye ayrılıp nemli bez örtülerek 30 dakika kadar dinlendirilir.
  - Dinlenen bezeler 2–3 mm. Kalınlıkta açılıp temiz bir örtü üzerinde ya da 100 derece ısıdaki fırında hafif kurutulur. (Kurutma işlemi, kesme sırasında birbirine yapışmadan kesilebilmesi ve kesilen parçaların düzgün kalmasını sağlayacak şekilde olmalı, aşırı kurutulmamalıdır.)



Resim 2.1: Yufkanın açılması, kurutulması ve erişteni kesilmesi

  - Kurutulan yufkalar 2 parmak genişliğinde şeritlere kesilir.
  - Şeritlerden 3–4 tanesi üst üste konarak kibrit çöpünden biraz daha geniş küçük şeritler kesilir.
  - Tüm yufkalara aynı işlem uygulanır.
  - Kesilen erişteler temiz bir örtünün üzerinde havadar bir ortamda şeklini muhafaza edecek biçimde kurumaya bırakılır.
  - Kurutma işlemi acil durumlarda fırında da yapılabilir. Ancak erişte lerin fırında fazla kızarmamasına dikkat edilmelidir.
  - Kesilip kurutulan erişteler pişirme zamanına kadar temiz bez torbalarda ya da cam kavanozlarda muhafaza edilir.

NOT: Erişteni pişirilme yöntemi için tahıl yemekleri modülünden faydalanabilirsiniz.

2.3. Mantı

- **Kullanılacak Malzeme**
  - **Hamur malzemesi;**
    - 4 su bardağı un
    - 2 adet yumurta
    - 1 su bardağı su
    - 2 çay kaşığı tuz

  - **İç malzemesi**
    - 300 g kıyma
    - 1 adet orta boy soğan
    - 4-5 dal maydanoz
    - 1,5 çay kaşığı tuz
    - ½ çay kaşığı karabiber

- **Mantı hamurunun hazırlanması:**

- Birinci faaliyette verilen mantı hamuru ölçülere uygun olarak yoğrulur.
- Hamur iyice özleştirilir.
- Hamur 5–6 parçaya ayrılıp bezelenir ve nemli bez altında 25–30 dakika dinlendirilir.
- Kıyma bir kâseye konarak rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır.(elle yoğrulursa daha iyi karışacaktır.)
- Yufkalar teker teker 2 mm. Kalınlıkta açılır. Bütün yufkalar aynı anda açılmaz. Aksi halde katlama sırasında bekleyen yufkaların üzeri kuruyacaktır.
- Açılan yufka en fazla 3x3 cm karelere kesilir.
- Her karenin ortasına hazırlanan kıymalı içten küçük bir parça konup üçgen şekilde ya da dört ucu üstte birleşecek şekilde bohça gibi kapatılır. Pişme sırasında içlerine su girerek kıymanın iyi pişmesi için katlama sırasında uçlarda hafif boşluk bırakılmalıdır.



Resim 2.2: Mantı yapım aşamaları

- Katlanan mantılar hemen pişirilmeyecekse hafif unlanmış bir tepsiye birbirine yapışmayacak şekilde yerleştirilerek 100 derece fırında hafif fırınlanır. Ya da dondurucuda muhafaza edilir.
- Katlandıktan sonra pişirilecek olan mantılar kurutulmadan kullanılır.

➢ **Hazırlanan Mantıların Pişirilmesi**

- **Malzeme:**
  - 1 ölçü hazırlanmış mantı
  - 7–8 bardak et suyu veya su
  - ½ kg yoğurt
  - 3 diş sarımsak
  - 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
  - 1 çay kaşığı kırmızıbiber
  - Üzeri için nane, pul biber
  - Tuz

➢ **İşlem Basamakları:**

- **1. Yöntem**
  - Et suyu ya da su, tuz ilavesiyle bir tencerede kaynamaya bırakılır. Mantıların suda birbirine yapışmaması için 1 çorba kaşığı kadar sıvı yağ suya eklenir.
  - Kaynayan suya mantılar yavaşça ilave edilip karıştırılır.
  - Orta ısıda mantılar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
  - Diğer tarafta sarımsaklı yoğurt hazırlanır.
  - Tereyağı bir tavada eritilip biraz kızdırılır ve kırmızıbiber eklenip ocaktan alınır.
  - Pişmiş olan mantılar tabağa alınıp sarımsaklı yoğurt ve üzerine kırmızıbiberli tereyağı ilavesiyle sıcak olarak servis yapılır.

- **2. Yöntem:**
  - Mantılar katlandıktan sonra yağlanmış tepsiye düzgünce dizilir ve fırında altları hafif kızartılır.
  - Et suyu kaynatılmış olarak tepsideki mantının üzerine dökülür. (Üzerini 2 parmak geçecek kadar).
  - Ocak üzerinde tepsi çevrilerek yumuşayıncaya kadar pişirilir.
  - 1. Yöntemde olduğu gibi servis yapılır.



Resim 2.3: Mantı servisi

2.4. Su Böreği

- **Kullanılacak malzeme:**
  - 7 adet yumurta
  - 1 kahve fincanı su veya süt
  - 1 çorba kaşığı tuz
  - Aldığı kadar un (Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur olacak şekilde)

- **Yağlamak için:**
  - 250 g. tereyağı veya margarin (Yarı yarıya tereyağı ve margarin de olabilir.)

- **İç malzemesi:**
  - 1 kalıp beyaz peynir. (500g. kadar)
  - 1 demet maydanoz
  - 1 yumurta

- **İşlem Basamakları:**
  - Birinci öğrenme faaliyetinde verilen malzemeler ve işlem basamaklarına göre su böreği hamuru hazırlanır.
  - Hamur 12 eşit parçaya ayrılıp üzeri nemli bez ile kapatılarak 15- 20 dakika dinlendirilir.
  - Bezelerden biri en üste konulmak üzere hava almayacak şekilde kapatılarak bir kenara ayrılır.
  - Geniş bir tezgâh ya da masa üzerine temiz beyaz örtü serilir.
  - Geniş bir tencereye (bakır tencere suyu hızlı kaynatma açısından uygundur.) üstten 10 cm. kadar boşluk kalacak şekilde su konup bolca tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
  - Yağ eritilip hazırlanır.

- Peynir rendelenerek kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta ile iyice karıştırılıp hazırlanır. Yumurta börek kesilirken peynirin dağılmasını önler, aynı zamanda besin değerini artırır.
- Bezelerden biri altı üstü unlanarak 2 mm. Kalınlıkta açılır.
- Açılan yufka yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine kenarlardan taşacak şekilde yayılır.
- Diğer yufkalar aynı şekilde açılıp hava akımı olmayan bir yerde örtü üzerinde çok hafif kurutulur.
- Su kaynadığında yufkalar teker teker kaynayan suya konup 1 dakika kadar haşlanır.
- Haşlanan yufkalar soğuk su dolu bir kap içerisine alınıp soğuk sudan geçirilir.
- Sudan alınır, hafifçe kurulanarak.
- Tepsideki ilk yufka 2–3 kaşık erimiş yağ ile yağlanır.
- Sudan çıkan yufkalar büzüştürülerek tepsiye yerleştirilir. Her yerleştirmeden sonra yufkaların üzeri yağlanır.
- 3 yufkadan sonra peynirli için yarısı eşit olarak yufkanın üzerine serpilir.
- Diğer 3 yufkadan sonra yine peynirli iç konur.
- Bütün yufkalar tamamlandıktan sonra altta kenarlardan sarkan kısımlar tepsinin üzerine kapatılır.
- En üst için ayrılan beze açılarak böreğin üzerine kapatılıp kenarları bıçak yardımıyla alta yerleştirilir.
- Üzerine yağ sürülüp önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Pişirme işlemi ocak üzerinde tepsi çevrilerek de yapılabilir.



Resim 2.4: Su böreğinin ocak üzerinde pişirilmesi

- Piştikten sonra üzerine temiz bir örtü kapatılarak dinlendirilir.
- Dilimlenerek servise sunulur.



Resim 2.5: Su böreğinin dilimlenmesi ve servisi

2.5. Baklava

Baklava, Türk mutfağının geleneksel hale gelmiş en eski tatlılarından biridir. Güneydoğu Anadolu bölgesi, özellikle Gaziantep ile özdeşleşmiş olan baklavanın çok çeşitli şekilleri hazırlanmaktadır. Baklava hamuru hazırlama tekniği tüm şekillerde aynı olmakla birlikte değişik lezzet ve görünümde baklava çeşitleri ile karşılaşmak mümkündür. Bunlardan bazıları; şöbiyet, havuç dilimi, tırtıl baklava, bülbülyuvası vb. şekillerde hazırlanan baklava çeşitleridir. Aynı zamanda içine konan malzemeye göre de baklava isimler almaktadır: Cevizli baklava, fıstıklı baklava gibi. Tüm baklava çeşitlerinde kıvamlı şurup kullanılmaktadır. Ülkemizde baklavacılık ayrı bir sektör olmakla birlikte günümüzde pastacılık sektörünün de bir parçası haline gelmiştir.



Resim 2.6: Havuç dilimi



Resim 2.7: Bülbül yuvası



Resim 2.8: Şöbiyet



Resim 2.9: Tırtıl baklava

➢ **Baklava Hazırlama**

- **Malzemeler**
  - 6 su bardağı baklavalık un
  - 2 yumurta
  - 1 kahve fincanı sıvı yağ
  - 1 kahve fincanı süt
  - 2 kahve fincanı ılık su
  - 250 g. tereyağı ya da margarin
  - 1 çay kaşığı limon suyu
  - 1 tutam tuz (başparmakla işaret parmağı arasında az miktar)
  - 1 çay kaşığı kabartma tozu
  - 1,5 su bardağı dövülmüş ceviz içi
  - Açma payı olarak; 1,5 su bardağı nişasta,

- **Şurubu için;**
  - 5 su bardağı toz şeker
  - 4 su bardağı su
  - ½ limon suyu

- **İşlem Basamakları**
  - Un mermer tezgâh üzerine ya da yoğurma kabına elenip ortası açılır.
  - Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, ılık su, limonsuyu, kabartma tozu ve tuz konarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılıp iyice özleştirilir.
  - Hamur silindir şekline getirilip 35 eşit parçaya bölünür.
  - Her parçadan düzgün bezeler yapılıp üzerlerine çok hafif nemli bez örtülür.



Resim 2.10: Baklava hamurunun bezelenmesi ve nişasta ile açılması

- Bezelerden biri bol nişasta serpilmiş tahta ya da mermer tezgâh üzerinde servis tabağı büyüklüğünde açılır.
- 5 tane beze aynı şekilde açılıp aralarına nişasta serpilerek üst üste konur. En üsttekine nişasta serpilmez.
- Bu şekilde diğer tüm bezeler de açılarak 7 grup oluşturulur.
- Büyükçe yuvarlak bir tepsi yağlanır
- Hazırlanan 7 gruptan ilk grup tezgâh ya da tahta üzerine alınır. Nişasta serpilerek pişeceği tepsinin büyüklüğünde açılır.
- Açılan ilk grup tepsiye yerleştirilip üzerine cevizin 1/6 sı serpilir.
- Diğer gruplar da aynı şekilde açılarak her araya ceviz serpilerek üst üste yerleştirilir.
- Tepsideki baklava hamuru düzgün baklava dilimlerine kesilir.
- Tereyağı eritilip kızdırılır ve kesilen baklavanın üzerine eşit oranda gezdirilir.
- Orta ısılı fırında pembe renkte pişirilir.



Resim 2.11: Baklavanın dilimlenerek pişirilmiş şekli

- 5 su bardağı şeker ile 4 su bardağı su kaynatılıp ½ limon suyu ilavesiyle kıvamlı şurup hazırlanır.
- Soğumuş olan baklavanın üzerine sıcak şurup gezdirilir.
- Tepsinin üzerine temiz bir kâğıt kapatılarak 4–5 saat dinlendirilir.
- Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.



Resim 2.12: Baklava servisi

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıda verilen malzemeleri kullanarak tırtıl baklava hazırlayarak servisini yapınız.

- 4 adet yumurta
- 6 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 3 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 kahve fincanı su
- 1 fiske tuz
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1,5 su bardağı nişasta
- 200 g. tereyağı

Şurup için;

- 5 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su
- ½ limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ İş giysilerinizi giyinebilirsiniz. ➢ Yapacağınız işi planlayabilirsiniz ➢ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➢ Sağlık ve temizlik kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Gerekli araçları hazırlayınız.	➢ Yuvarlak bir tepsi hazırlayabilirsiniz. ➢ Yoğurma kabı hazırlayabilirsiniz. ➢ Bıçak hazırlayabilirsiniz. ➢ Oklava ve merdane hazırlayabilirsiniz. ➢ Cevizi çekmek için rondo hazırlayabilirsiniz. ➢ Yağ tavası ve kaşık hazırlayabilirsiniz.
➢ Kullanılacak gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçülere uygun çalışmaya özen gösterebilirsiniz. ➢ Buğday ya da mısır nişastası tercih edebilirsiniz. ➢ Margarin yerine tereyağı kullanabilirsiniz.
➢ Baklava hamurunu yoğurunuz.	➢ Unu eleyerek kullanabilirsiniz. ➢ Ilık su kullanmaya özen gösterebilirsiniz. ➢ Yumurtaları tek tek başka bir kaba kırarak tazeliğini kontrol edebilirsiniz. ➢ Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, tuz ve suyu unun ortasına ekleyebilirsiniz. ➢ Hamuru yoğurmaya başlarken önce su ile yumurtaları bulamaç haline getirebilirsiniz. Böylece homojen bir hamur elde edebilirsiniz.

➢ Hamuru iyice özleştiriniz.	➢ Özleştiğini anlamak için hamuru keserek kesitteki hava kabarcıklarının iyice kaybolduğunu kontrol edebilirsiniz.
➢ Hamuru 10 eşit parçaya bölerek düzgün bezeler yapınız.	➢ Bezelerin eşit olmasına dikkat edebilirsiniz. ➢ Hamurun üzerine hafif nemli bez örtebilirsiniz.
➢ Bezeleri teker teker ara sıra nişasta serperek oklava ile açabildiğiniz kadar ince açınız.	➢ Mermer tezgâh üzerinde hamur daha güzel ve düzgün açılacaktır. ➢ Hamuru önce merdane yardımı ile büyütebilirsiniz. ➢ İnce ve uzun oklava kullanabilirsiniz. ➢ Açma sırasında hamurun delinmemesine dikkat ediniz. ➢ Yufkaların fazla kurumamasına dikkat ediniz. Kısa süreli bekletiniz. Aksi halde şekillendirirken parçalanmalarına sebep olabilirsiniz. ➢ Açtığınız yufkayı temiz örtü serilmiş bir masa üzerine yayınız. ➢ İlk dört yufkayı aynı şekilde açıp masaya yayarak çok hafif kurumasını sağlayınız.
➢ İlk açtığınız yufkanın üzerine 2 kaşık kadar dövülmüş ceviz içi serperek geniş oklavaya bir uçtan başlayarak düzgünce sarınız. ➢ 	➢ Çok bol ya da çok sıkı sarmamaya özen gösteriniz
➢ Sardığınız yufkayı ortaya doğru hafif büzüştürerek oklavayı yufkanın ortasından çekiniz.	➢ Dikkatli ve özenli olunuz
➢ Hazırladığınız tırtılı 3-4 parmak genişliğinde dilimlere keserek yağlanmış tepsiye terleştiriniz	➢ Düzgün şekil vermeye özen gösteriniz
➢ Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak tamamlayınız.	➢ Tepsiye yan yana birleştirerek yerleştiriniz.

➢ 	
➢ Tereyağını eritip kızdırınız.	➢ Yağı yakmamaya dikkat edebilirsiniz.
➢ Baklavanın üzerine kızgın yağı eşit oranda gezdiriniz.	➢ Kaşıkla yavaş yavaş yağ gezdirebilirsiniz.
➢ Fırını orta derecede birkaç dakika önceden ısıtınız.	➢ Fırın ısı ayarına dikkat ediniz.
➢ Baklavayı fırına koyarak pembeleşinceye kadar pişiriniz. ➢ 	➢ Ara sıra fırını açarak pişmişliğini kontrol edebilirsiniz
➢ Kıvamlı şurubu hazırlayınız.	➢ Şekerle suyu bir tencerede karıştırıp ocağa koyabilirsiniz. ➢ Kaynadıktan sonra 15 dakika daha kaynatıp limon suyunu ilave edebilirsiniz. ➢ 5 dakika da limon suyu ile kaynatarak ocaktan alabilirsiniz. ➢ Kaynama sırasında şurubu karıştırmayınız. Aksi halde şekerlenebilir.
➢ Soğumuş olan baklavanın üzerine sıcak şerbeti gezdirerek dökünüz.	➢ Her tarafına eşit oranda şurup dökülmesine özen gösterebilirsiniz.
➢ Tepsinin üzerine temiz bir kâğıt kapatarak dinlenmeye bırakınız.	➢ Ara sıra kenarlardan kaşıkla şurup alarak üzerlerine gezdirebilirsiniz. ➢ Şurubu tamamen çekmesini sağlayabilirsiniz.
➢ Ilık veya soğuk olarak tatlı tabağına alıp servisini yapınız.	➢ Kaymak eşliğinde servise sunabilirsiniz. ➢ Üzerlerine toz yeşil fıstık serperek süsleyebilirsiniz.

➢ 	
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Sanitasyon kurallarına uyunuz.

UYGULAMALI TEST

Aşağıdaki gereçleri kullanarak patatesli tepsi mantısı hazırlayarak servisini yapınız.

- 4 su bardağı un,
- 2 yumurta,
- 1 su bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz,
- 6–7 bardak et suyu,
- 3–4 adet patates,
- 1 soğan
- 1 kahve fincanı sıvı yağ

KONTROL LİSTESİ

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

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kişisel hazırlıklarınızı yaptınız mı?		
2. Çalışma ortamını sanitasyon kurallarına uygun hazırladınız mı?		
3. Araçlarınızı uygun hazırladınız mı?		
4. Gereçlerinizi uygun ölçülerde hazırladınız mı?		
5. Unu eleyerek yoğurma kabına aldınız mı?		
6. Unun ortasını açıp yumurta, tuz ve suyu ilave ederek sert bir hamur yoğurdunuz mu?		
7. Hamuru iyice özleştirdiniz mi?		
8. Hamurun özleşip özleşmediğini, keserek gözeneklerine bakıp kontrol ettiniz mi?		
9. Hamuru 5 eşit parçaya bölüp bezeler yaptınız mı?		
10. Nemli bez örterek 30 dakika dinlendirdiniz mi?		
11. Patatesleri yıkayıp soyarak haşladınız mı?		
12. Patatesleri sıcakken çatalla ezerek püre haline getirdiniz mi?		
13. Soğanı ince doğradınız mı?		
14. Soğanı sıvı yağda hafif pembeleştirdiniz mi?		
15. Patatesi ilave ederek kavurdunuz mu?		
16. Ocaktan alıp tuz ve karabiber eklediniz mi?		
17. Bezelerden birinin altını üstünü unlayarak 2–3 mm. kalınlığında açtınız mı?		
18. Açtığınız yufkayı 3x3 cm.lik karelere kestiniz mi?		
19. Karelerin ortasına patatesli iç koyup uç kısımları üstte birleştirerek mantı şekli verdiniz mi?		
20. Tepsiyi yağladınız mı?		
21. Mantıları yağlanmış tepsiye yan yana dizdiniz mi?		
22. Bütün yufkaları aynı şekilde açıp şekillendirerek tepsiye yerleştirdiniz mi?		

23. Ocak üzerinde altını pembeleştirdiniz mi?		
24. Et suyunu kaynatarak mantıların üzerini örtecek kadar tepsiye ilave ettiniz mi?		
25. Üzerine alüminyum folyo kapatarak mantılar yumuşayıncaya kadar pişirdiniz mi?		
26. Sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağı hazırladınız mı?		
27. Servis tabağına alıp sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağı ilavesiyle sıcak olarak servise hazırladınız mı?		
28. Çalışma ortamını sanitasyon kurallarına uygun temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

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

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere doğru sözcükleri yazınız.

1. Erişte hamurunun……. dakika dinlendirilmesi gerekir.

2. Erişte kesilecek yufkalar temiz örtü üzerinde ya da…….da kısa bir süre kurutulur.

3. Erişte yufkaları ……..mm. kalınlıkta açılmış olmalıdır.

4. Mantı hazırlamada genellikle ……..iç kullanılır.

5. Mantı pişirmede…… ve …….. olmak üzere 2 yöntem uygulanabilir.

6. Tepside mantı pişirmede ……..suyu kullanılmalıdır.

7. Mantı servisinde lezzet verici olarak ……. ve……..… ……... ilave edilir.

8. Su böreği hamuru kulak memesinden daha…….olmalıdır.

9. Su böreğinin en üstü için ayrılan beze …….almayacak şekilde kapatılarak bekletilmelidir.

10. Yumurta börek kesilirken peynirin …… önler, aynı zamanda……. ……..… artırır.

11. Su böreği yufkaları……. ……. kadar haşlanır.

12. Su böreği …… üzerinde ya da …… da pişirilebilir.

13. Baklava ülkemizde …….. ili ile özdeşleşmiştir.

14. İç malzemesi çeşidine göre baklavalar……. ve……..olarak isimler almaktadır.

15. Baklava yapımında ……..şurup kullanılır**.**

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ–3

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında özleştirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun yağlı hamurlarla ürünler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Türk mutfağına özgü börek çeşitlerini araştırınız.
- Görsel ve basılı kaynaklardan börek yapım yöntemlerini ve hazırlama ilkelerini araştırınız.
- Böreklerin Türk mutfağında ve beslenmedeki yeri ve önemini görsel ve yazılı kaynaklardan araştırarak arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. YAĞLI HAMUR UYGULAMALARI

Börekler, genellikle özleştirilerek ve yağla çeşitli katmerleme işlemlerine tabi tutularak hazırlanır. Ayrıca çeşitli tatlıların yapımında da bu hamur çeşidinden yararlanılır. Puf böreği, talaş böreği, Sarıyer böreği, volovon, piyasada hazır olarak satılan milföy hamuru ile hazırlanan börekler ve tatlılar, nemse böreği ve tatlısı da bu hamurlarla hazırlanır.

3.1. Yağlı Hamurların Özellikleri

- Özleştirilerek hazırlanan yağlı hamurlar yağsız hamurlar kadar sert olmazlar. Çünkü sert hamurda un miktarı fazla olacağından yağı çekme oranı da fazla olacaktır. Dolayısıyla hamurun kalitesi düşecektir.
- Hamurun özleştirilmesi, yağsız hamurların hazırlanmasında olduğu gibi avuçların şişkin tarafı ile üst üste getirilerek iyice yoğrulmasıyla gerçekleştirilir.
- Hamurun özleşip özleşmediğini anlamak için hamur kesilir, kesilen yerde gözenekler yoksa hamur iyi özleşmiş demektir.
- Özleşmiş olan hamur nemli temiz bir hamur bezi altında 15-20 dakika dinlendirilir.
- İyi yağlanmış bir hamurda yağ tamamen hamur içerisinde homojen dağılmış durumdadır. Açma sırasında da yağ hamur dışına taşmaz.
- Özleştirilerek hazırlanmış yağlı hamurlarla hazırlanan ürünlerin pişme sırasında bütün katları açılmış durumdadır.

3.2.Puf Böreği

Puf böreği katmerli hamur ile hazırlanan bir börek çeşididir.

- **Kullanılacak malzeme:**
  - 4 Su bardağı un
  - 1 yumurta
  - 2 çorba kaşığı yoğurt
  - 2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin
  - ½ su bardağı ılık su
  - 1,5 çay kaşığı tuz

- **İç malzemesi:**
  - 250 gr. (Yarım kalıp kadar) beyaz peynir
  - ½ demet maydanoz
  - 1 yumurta akı (sarısı hamurun içine konabilir.)

- **Kızartmak için:**
  - 2 su bardağı kadar ayçiçeği yağı

- **İşlem Basamakları:**
  - Bir yoğurma kabı ya da tezgâh üzerine un elenir.
  - Unun ortası açılarak yumurta, yoğurt, tuz ve ılık su konup hamur yoğrulur.
  - Hamur iyice özleştirilip 15 eşit parçaya bölünerek düzgün bezeler yapılır.
  - Bezeler nemli bez altında 15–20 dakika kadar dinlendirilir.
  - Yağ eritilip, krem gibi beyazlayıncaya kadar çırpılır.
  - Bezeler 15-20 cm çapında açılır.
  - Aralarına yağ sürülerek 5 beze üst üste konur. Bu şekilde 3 adet beşli grup yapılır. En üst kısımları yağlanmaz.
  - Beşli gruplardan her biri 2–3 mm. kalınlıkta ve olabildiğince dikdörtgen olacak şekilde açılır.
  - Peynirli iç hazırlanır.
  - Yufkanın bir kenarından kümeler halinde iç konup kapatılarak yarım daire şeklinde kesilir. (Kesme işlemi için su bardağı, kurabiye kalıbı vb. kullanılabilir.)
  - Kesilmeden sonra ortaya çıkan küçük hamur parçaları yoğrulmadan üst üste konularak üzerine basılmalı ve tekrar kullanılmalıdır.



Resim 3.1: Puf böreğinin şekillendirilmesi

- Yağ derin bir tavada kızdırılır.
- Börekler kızgın yağa konup sallanarak altı üstü kızartılır.
- Kızaran börekler, fazla yağı çekmesi için temiz kâğıt yayılmış bir tepsiye çıkarılır.
- Servis tabağına alınarak sıcakken servis yapılır.



Resim 3.2: Puf böreği

3.3. Talaş Böreği

➢ **Kullanılacak malzeme:**

- **Hamuru için:**
  - 500 g. un
  - 500 g. margarin
  - 1 çorba kaşığı limon suyu
  - ½ çorba kaşığı tuz
  - Su

- **İç Malzemesi:**
  - ½ kg. koyun ya da dana kuşbaşı eti
  - 1 orta boy kuru soğan
  - 1 çorba kaşığı salça
  - 1 çorba kaşığı margarin
  - 2 çay kaşığı tuz
  - 1 çay kaşığı karabiber

- **Üzeri için:**
  - 1 yumurta sarısı

➢ **İşlem Basamakları:**

- Birinci öğrenme faaliyetinde verilen yaprak hamuru, ölçülere uygun olarak hazırlanır.



Resim 3.3: Yaprak hamurunun son şekli

- Et, küçük doğranıp yıkanır ve suyu süzdürülür.
- Bir tencereye et konup suyunu çekinceye kadar kavrulur.
- Soğan ince doğranıp yağ ile birlikte ete ilave edilir.
- Soğanlar yumuşadığında salça ilave edilip biraz kavrulur.
- 2 su bardağı kadar sıcak su eklenip kapak kapatılarak etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Bir miktar soğuduğunda varsa suyu süzülür.
- Daha önce hazırlanmış olan yaprak hamuru 3 mm. Kalınlıkta açılıp 10 cm lik karelere kesilir.
- Kare hamurların ortasına soğutulmuş et konup bohça şeklinde kapatılır.
- Kat yerleri alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirilerek üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- Önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında altı üstü pembe renkte pişirilir.
- Sıcak olarak servise sunulur.



Resim 3.4: Talaş böreği

3.4. Cevizli Çarşaf Böreği

- **Kullanılacak malzeme:**
  - **Hamuru için:**
    - 4 su bardağı un
    - 2 su bardağı ılık su
    - Yarım fincan sıvı yağ
    - 2 çay kaşığı tuz
  - **Yağlamak için:**
    - 50 g. margarin ya da tereyağı
    - 1 çay bardağı sıvı yağ
  - **İç malzemesi:**
    - 1,5 su bardağı çekilmiş ceviz içi
  - **Üzeri için:**
    - 1 yumurta sarısı
    - 2 çorba kaşığı sıvı yağ

- **İşlem Basamakları:**

  - Un, elenerek ortası açılır. Su, yağ ve tuz ile yoğrularak hamur iyice özleştirilir.
  - Özleştirilen hamur 3 parçaya ayrılıp düzgün bezeler yapılır.
  - Üzerine nemli bez kapatılarak 15-20 dakika kadar dinlendirilir.
  - Tereyağı ya da margarin eritilip sıvı yağ ile karıştırılır.
  - Her beze servis tabağı büyüklüğünde açılır.
  - Açılan yufkanın üstü tereyağı sıvıyağ karışımı ile bolca yağlanır ve 5 dakika beklenir.
  - Temiz bir örtü ya da masa üzerine alınarak ortadan kenarlara doğru elle çekilerek açılabildiği kadar ince açılır.



Resim 3.5: Çarşaf böreğinin açılması

- Yufkanın ortasına ceviz içinin 1/3 ü serpilir.
- Yufka üzerinde açılan bez kullanılarak bir kenardan başlayarak rulo sarılır.
- Az yağlanmış yuvarlak bir tepsinin ortasından başlayarak dairesel şekilde yerleştirilir.
- Diğer bezeler de aynı şekilde açılıp şekillendirilerek tepsiye yerleştirilir.
- Üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımı sürülerek önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.
- Fırından aldıktan sonra üzerine temiz bir örtü kapatılarak 5 dakika kadar dinlendirilir.
- Üçgen şekilde dilimlere kesilip sıcak olarak servise sunulur.



Resim 3.6: Çarşaf böreğinin servisi

Yukarıda hazırlanan hamurlar istenilen iç malzemesi ile hazırlanarak istenilen şekiller verilebilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıda verilen gereçlerle tekniğine uygun Sarıyer böreği hazırlayarak servisini yapınız.

- **Hamuru için**
  - 5 su bardağı un
  - 3 çorba kaşığı yoğurt
  - 2 çay kaşığı tuz
  - 1 çorba kaşığı sirke
  - 3 çorba kaşığı sıvı yağ
  - 2 yumurta (bir yumurtanın sarısı üzerine)
  - Yoğurmak için yeteri kadar ılık su
- **Yağlamak için**
  - 250 g. margarin ya da tereyağı
  - 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- **İç malzemesi**
  - 250 g. Peynir
  - ½ demet maydanoz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ İş giysilerinizi giyinebilirsiniz. ➢ Yapacağınız işi planlayabilirsiniz ➢ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➢ Sağlık ve temizlik kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Kullanacağınız araçları hazırlayınız.	➢ Yoğurma işlemi için yoğurma kabı ya da tezgâhtan faydalanabilirsiniz. ➢ Yağı eriterek beyazlata bileceğiniz bir tava hazırlayabilirsiniz. ➢ Yemek kaşığı , su bardağı vb. ölçü kapları hazırlayabilirsiniz.. ➢ Hamur bezi hazırlayabilirsiniz. ➢ Orta büyüklükte fırın tepsisi hazırlayabilirsiniz. ➢ Oklava ve merdane hazırlayabilirsiniz.
➢ Kullanacağınız gereçleri hazırlayınız.	➢ Ölçerek gereçlerinizi hazırlayabilirsiniz.
➢ İç malzemesini hazırlayınız.	➢ Peyniri rendeleyebilirsiniz. ➢ Maydanozu ince kıyarak peynirle karıştırabilirsiniz.
➢ Hamuru yoğurarak özleştiriniz.	➢ Yumurtalardan bir tanesinin akı ve sarısını ayırabilirsiniz. ➢ Diğer yumurtayı tüm ve akla beraber hamura katmak için bir kaba koyabilirsiniz.

	➢ Unun ortasını havuz şeklinde açarak yumurta, sıvıyağ, yoğurt, tuz ve sirke koyup ortadan kenarlara dogru suyu yavaş yavaş ilave ederek yoğurabilirsiniz. ➢ Özleştiğini anlamak için hamuru bıçakla keserek kabarcık olup olmadığını kontrol edebilirsiniz
➢ Hamuru 20–25 parçaya bölüp düzgün bezeler yaparak nemli bez altında 20 dakika kadar dinlendiriniz.	➢ Hamuru dinlendirmeden kullanmayınız. Aksi halde açarken zorlanırsınız ve düzgün açamazsınız.
➢ Yağı (margarin ya da tereyağı) eriterek beyazlatınız.	➢ Yağın yanmamasına dikkat edebilirsiniz. ➢ Yağ soğuyup krem haline gelene kadar karıştırabilirsiniz. ➢ Sıvı yağı krem haline gelen margarine ekleyerek iyice karışmasını sağlayabilirsiniz.
➢ Her bezeyi 10 cm çapında açarak krem şeklindeki yağdan her araya sürerek bohça gibi katlayınız.	➢ Yağı sürdüğünüz yüzeyin her tarafını kapatacak şekilde ince bir tabaka halinde sürebilirsiniz
➢ Hazırlanan hamurları nemli bez altında ve buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.	➢ Yağ tamamen donuncaya kadar dinlendirebilirsiniz.
➢ Dinlenen bohça hamurları sıvı yağ sürerek önce merdane ile daha sonra el ile incelterek açınız.	➢ İlk bohçaladığınız hamurdan başlayarak açabilirsiniz. ➢ Açma işleminde yufkaların delinmemesine dikkat edebilirsiniz.
➢ Yağlanan yufkanın ortasına peynirli iç koyup karşılıklı iki kenarı peynirin üzerine kapatarak şekil veriniz.	➢ Böreği katlarken uçlardan tutup atarak içine hava almasını sağlayarak katlayabilirsiniz. ➢ 3 parmak genişliğinde gevşek sarabilirsiniz.
➢ Şekil verdiğiniz börekleri tepsiye yerleştiriniz.	➢ Tepsiye kabarma payını dikkate alarak aralıklı olarak yerleştirmeye özen gösterebilirsiniz.
➢ Üzerlerine yumurta sarısı sürüp pişiriniz. 	➢ Fırını önceden ısıtabilirsiniz. ➢ Orta derecedeki fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirebilirsiniz.

➢ Böreği servis yapınız.	➢ Dinlendirme sırasında üzerine temiz bir kâğıt kapatabilirsiniz. ➢ Sıcak olarak servis yapabilirsiniz. ➢ Dinlenme sırasında bez örtülürse börek gevrekliğini kaybeder buda istenen bir sonuç değildir.
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Özleştirilerek hazırlanan yağlı hamurlar özleştirildikten sonra ……..ile çeşitli işlemlere tabi tutularak hazırlanır

2. ……..piyasada hazır olarak satılan yağlı hamurdur.

3. Puf böreği ……. hamur ile hazırlanan bir börek çeşididir.

4. Puf böreği ……..…….. pişirilen bir börek çeşididir.

5. Talaş böreğinde iç malzemesi olarak …… ……. kullanılır.

6. Tüm börekler önceden …….……fırında pişirilmelidir.

7. Börekler …….olarak servis yapılmalıdır.

DEĞERLENDİRME

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

ÖĞRENME FAALİYETİ–4

AMAÇ

Uygun ortam ve koşullar sağlandığında özleştirilerek hazırlanan hamurlardan tekniğine uygun hazır reçeteleri uygulayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Özleştirilerek hazırlanan hamur tekniği ile yapılan ürünleri çevrenizden, görsel ve yazılı basılmış kaynaklardan araştırınız.
- Uygulamasını yapınız.

4. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR

Verilen reçetenin uygulanmasında hamurun özelliğini değiştirecek farklı denemeler yapmak, değişik tatların ortaya konması ve yeni reçeteler geliştirmek açısından önemlidir. Reçeteler üzerinde yapılan değişikliklerde, değişiklik yapılan yiyeceğin ya da yöntemin tat ve lezzet açısından birbirini tamamlaması çok önemlidir. Bu nedenle her besinin pişirilme yöntem ve ilkeleri hakkında ön bilgiye sahip olmak gerekmektedir. Özleştirilerek yapılan hamur tekniği ile yapılan reçetelere değişik kaynaklardan ulaşmak mümkündür.

4.1. Kitaplar

Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan çeşitli reçetelerin hazırlanışları çok çeşitli kitaplarda sunulmuştur. Kitaplardaki reçeteler uygulanmaya başlanmadan önce bazı konuların bilinmesi gerekir.

- Özleştirilerek hazırlanan hamurlar konusunda ön bilgiye sahip olmak.
- Özleştirilerek yapılan hamurlarla hangi ürünlerin hazırlanabileceğini önceden bilmek.
- Uygulamada önemi olan noktaları bilmek.
- Temiz ve düzenli çalışma açısından kitapta verilen reçetenin araç gereç ve işlem basamaklarını önceden bir kâğıda yazmak ve oradan takip etmek.
- Gram ölçülerinde verilen reçete malzemelerini mutlaka mutfak terazisi ile ölçerek hazırlamak.
- Verilen reçetede kullanılan malzemeleri eksiksiz hazırlamak.
- Kitapta verilen malzeme dışında daha önce denenmemiş malzeme kullanmamak.
- İşlem basamaklarını dikkatlice okumadan hazırlama aşamasına geçmemek, hazırlanacak ürünün kalitesi açısından çok önemlidir.

4.2. Dergiler - Broşürler

Çok çeşitli dergi ve broşürlerde diğerlerinde olduğu gibi özleştirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan ürünler ile ilgili de renkli resimli reçeteler bulunmaktadır. Çeşitli böreklerin, mantı tariflerinin ve baklava tariflerinin bulunduğu bazı broşürler de hazırlanarak, içeriklerinde malzeme ve işlem basamakları açıklanmaktadır. Dergi ve broşürlerdeki hazır reçeteler de kitaplarda olduğu gibi denenmiş ve kalitesinden emin olunmuş reçetelerdir. Börek, baklava, mantı çeşitlerinin ve servis şeklinin açıklandığı bu reçetelerin uygulanmasında da kitaplarda verilen reçeteleri uygulamada dikkat edilmesi gereken noktaları dikkate almak gerekir.

4.3. İnternet

Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan börek hamurları, börek çeşitleri, erişte, mantı hamuru hazırlanması ve çeşitleri konusunda hazırlanan reçeteler internet ortamında birçok sitede yer almaktadır. Bu reçetelerde verilen malzeme ve işlem basamakları, reçeteyi hazırlayan kişinin kendisinin geliştirdiği ya da herhangi bir kitaptan alınmış ve özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan ürünün özelliğini koruyacak şekilde değişiklikler yapılmış tarifelerdir. İnternetten börek, baklava, mantı, erişte reçeteleri uygulanacağı zaman, diğer kaynaklarda olduğu gibi verilen araç gereç ve işlem basamakları dikkatlice okunup not alındıktan sonra uygulamaya geçilmelidir.

İnternette reçetesi bulunan börek çeşitlerinin resimleri görsel bilgilerden bakılarak servis tabağına yerleştirme ve süsleme şekli dikkatlice incelenmeli ve tamamen anlaşıldıktan sonra hazırlanmalıdır.

4.4. Televizyon

Birçok televizyon programında börek, baklava, mantı, erişte vb. özleştirilerek hazırlanan hamurlarla yapılan çok çeşitli ürünlerin reçeteleri ve yapılışları görsel olarak sunulmaktadır. Bu programlar dikkatlice izlendiği takdirde farklı böreklerin ve diğer ürünlerin yapılışı öğrenilebilmektedir.

Televizyonda pasta ve keklerin yapılışı izlenirken mutlaka bir not kâğıdı ve kalem hazır bulundurulmalı, araç gereç listesi ve işlem basamakları eksiksiz olarak not alınmalıdır. Ayrıca servis yöntemlerinin de herhangi bir özelliği varsa dikkatle izlenmeli ve not alınmalıdır.

4.5. Kaynak Kişiler

Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan çok çeşitli böreklerin, baklava çeşitlerinin, mantı çeşitlerinin, pişirme yöntemleri ve servis yöntemleri konusunda kendi tecrübelerini kullanarak farklı teknikler geliştirmiş ve bunları uygulayarak tecrübe kazanmış kişilerle görüşmek bu konuda yeni ürünlerin öğrenilip uygulanmasını sağlayacaktır.

Kaynak kişilerle görüşmede zaman planlaması oldukça önemlidir. Kaynak kişinin kendisi için uygun zaman seçimi verilecek reçetedeki malzeme ve işlem basamaklarının daha düzenli ve doğru öğrenilmesine yardımcı olacaktır. Uygun zamanda alınmayan reçetelerde istenmeyen eksiklikler olabileceği gibi görüşme yapılacak kişiye olan saygı açısından da çok önemlidir.

Görüşmeye başlamadan önce not almak üzere defter veya not kâğıdı ile bir kalem mutlaka bulundurulmalıdır. Kaynak kişi tarafından anlatılan bilgiler dikkatle dinlenmeli, anlaşılmayan konu varsa zamanında tekrarlanarak eksiksiz öğrenilmelidir. Görüşme yapılan kişinin zamanı uygunsa, özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan çeşitli böreklerin, özellikle baklava çeşitlerinin hazırlanış, pişirme ve servis özelliklerinin uygulamalı olarak öğrenilmesi, daha kalıcı olmasını sağlayacaktır.

4.6. Diğerleri

Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan börek, baklava, erişte, mantı çeşitlerinin malzeme ve işlem basamaklarının bulunduğu hazır reçetelere bunların dışında şu kaynaklardan ulaşılabilmektedir.

- Pastane, börek evleri ve baklavacılardan,
- Çeşitli kurum mutfaklarının pastane ürünleri hazırlama bölümlerinden,
- Fırın, mikser, soğutucu, derin dondurucu, tencere gibi çeşitli mutfak araçları kullanım kılavuzlarından,
- Unlu mamulleri hazırlama ve pişirmede, kullanılan bazı gereçlerin paketleri üzerinde verilen tarifelerden ulaşılabilir.

Uygulamalarda hangi kaynak kullanılırsa kullanılsın çalışma ortamı her işlemin sonunda temizlenmeli uygulamanın sonuna bırakılmamalıdır. Böylelikle zaman ve enerji verimli kullanılmış olur. Ayrıca uygulamanın tekniğine bağlı kalınarak uygulayıcının yaratıcı gücünü geliştirebileceği yeni reçeteler ortaya konulabilir

UYGULAMA FAALİYETİ

Yörenizde uygulanan özleştirilerek hazırlanan hamur tekniği ile bir ürün hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Yaşadığınız bölgede özleştirilerek hazırlanan hamurlardan yapılan ürünleri araştırınız.	➢ Büyüklerinizden bilgi alabilirsiniz. ➢ İlinizin yemek kültürünü anlatan kitap dergi vb. yayınlarından faydalanabilirsiniz. ➢ İnternet sitelerinden bölgenizin yemek kültürü ile ilgili yayınlarından faydalanabilirsiniz.
➢ Araştırma sonucunda elde ettiğiniz reçetelerden birisini seçiniz.	➢ Özleştirilerek hazırlanan hamur tekniğine uygun olan reçeteyi seçebilirsiniz.
➢ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➢ İş giysilerinizi giyinebilirsiniz. ➢ Yapacağınız işi planlayabilirsiniz ➢ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➢ Sağlık ve temizlik kurallarına uyabilirsiniz.
➢ Reçetede verilen araçları hazırlayınız.	➢ Reçetede araçlar verilmemişse işlemlerin yapılışına uygun araçları hazırlayabilirsiniz.
➢ Reçetede verilen gereçleri hazırlayınız.	➢ Gereçlerin reçetede verilen ölçülere uygun olmasına dikkat edebilirsiniz. ➢ Ölçülü olarak hazırladığınız gereçleri kullanılacak işlem sırasına göre çalışma merkezinize yerleştirebilirsiniz.
➢ Hamuru reçetede belirtildiği şekilde yoğurup özleştiriniz.	➢ Hazırlamada ve pişirmede dikkat edilecek noktaları göz önünde bulundurunuz. ➢ Özleştiğini anlamak için hamuru bıçakla keserek kabarcık olup olmadığını kontrol edebilirsiniz
➢ Hamuru dinlendiriniz.	➢ Üzerine nemli bez kapatabilirsiniz.
➢ Hamura şekil veriniz.	➢ Özgün şeklini vermeye dikkat edebilirsiniz. ➢ Şekillerin büyüklüklerinin eşit olmasına dikkat edebilirsiniz.
➢ Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapınız.	➢ Reçetede verilen önerileri göz önünde bulundurabilirsiniz.
➢ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➢ Sanitasyon kurallarına uyunuz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

1. ( ) Kitaplardaki reçeteler uygulanmaya başlanmadan önce özleştirilerek hazırlanan hamurlar konusunda ön bilgiye sahip olmak gerekir.

2. ( ) Gram ölçülerinde verilen reçete malzemelerini mutlaka mutfak terazisi ile ölçerek hazırlamak gerekir.

3. ( ) Kitapta verilen malzeme dışında daha önce denenmemiş malzeme kullanılmasında sakınca yoktur.

4. ( ) Dergi ve broşürlerdeki hazır reçeteler önceden denenmiş reçetelerdir.

5. ( ) İnternette reçetesi bulunan börek ve baklava tariflerinin görsel bilgileri de incelenmelidir.

6. ( ) İnternetten börek reçetesi uygulanacağı zaman okumaya gerek yoktur, resmine bakılarak da uygulanabilir.

7. ( ) Televizyonda börek, baklava ve mantı çeşitlerinin yapılışı izlenirken mutlaka bir not kâğıdı ve kalem bulundurulmalıdır.

8. ( ) Kaynak kişilerle görüşmede zaman uygunsa, özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan farklı ürünlerin hazırlanış, pişirme ve servis özelliklerinin uygulamalı olarak öğrenilmesi, daha kalıcı olmasını sağlar.

9. ( ) Kaynak kişilerle görüşmede not tutmaya gerek yoktur, anlatılanlar çok iyi ezberlenmelidir.

10. ( ) Özleştirilerek yapılan hamurlarla hazırlanan çeşitli böreklerin, baklavaların, mantı ve eriştelerin reçetelerini çeşitli mutfak araçlarının kullanım kılavuzlarından da öğrenmekte mümkündür.

DEĞERLENDİRME

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

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında kullanılan temel gereçlerden değildir?

A) Un
B) Nişasta
C) Tereyağı
D) Yumurta

2. Özleştirilerek yapılan hamurlarda yumurtanın kullanım amaçlarından biri hangi seçenekte verilmiştir?

A) Hamurun iyi özleşmesini sağlar.
B) Hamura yumuşaklık verir.
C) Hamura düzgün ve şeffaf bir görünüm kazandırır.
D) Hamurun iyi açılmasını sağlar.

3. Özleştirilerek yapılan hamurlarda suyun görevi hangisidir?

A) Hamura elastik bir yapı kazandırır.
B) Hamurun düzgün yoğrulmasını sağlar.
C) Hamurun özleşmesini sağlar.
D) Hamurun ele yapışmamasını sağlar.

4. Özleştirilerek yapılan hamurlarla ilgili olarak aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

A) Hamurun özelliğine göre mutlaka ölçülü su kullanılmalıdır.
B) Özleştirilerek yapılan hamurlarda düşük randımanlı unlar kullanılmalıdır.
C) Unun su ile birleşmesi sonucu glüten adı verilen bir yapı oluşur.
D) Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda unun tazeliği önemlidir.

5. Margarinlerin bileşiminde hangisi bulunmaz?

A) Yağ
B) Yağı alınmış süt
C) A Vitamini
D) Protein

6. Özleştirilerek yalpan hamurların katmerlenmesinde margarin kullanımı ile ilgili hangisi doğrudur?

A) Margarin sıvı yağ ile karıştırılarak kullanılmalıdır.
B) Margarinin kahverengileşinceye kadar eritilmesi daha iyi sonuç verir.
C) Margarindeki suyun uçurularak kullanılması katmerlenme için iyi sonuç verir.
D) Hepsi

7. Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında tuz nasıl eklenmelidir?

A) Elenmiş unun etrafına homojen bir şekilde serpilmelidir.
B) Unun ortasına konmalıdır.
C) Su ile karıştırılarak eklenmelidir.
D) Yumurta ile birlikte elenmelidir.

8. Aşağıdaki ürünlerden hangisinin hamuru en sert şekilde yoğrulur?

A) Baklava
B) Talaş böreği
C) Puf böreği
D) Mantı

9. Yaprak hamuru hazırlanmasında un ve yağ oranı aşağıdakilerden hangisidir?

A) Yağın yarısı kadar un kullanılır.
B) Unun yarısı kadar yağ kullanılır.
C) Un ve yağ aynı ölçüde kullanılır.
D) Unun iki katı yağ kullanılır.

10. Özleştirilerek yapılan hamurlarla ilgili ürünlerin bulunduğu hazır reçetelerin uygulanmasında hangisi göz önünde bulundurulmalıdır?

A) Malzemeler verildiği şekilde ölçülendirilmelidir.
B) Uygulanacak ürün önce dikkatlice okunmalıdır.
C) Kitaptan uygulanacak reçete başka bir kâğıda yazılarak kullanılmalıdır.
D) Hepsi.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	70- 80
2	Protein- Nişasta
3	Glüten
4	Bayat
5	Tereyağı- Margarin
6	Sert
7	Mermer Tezgâh
8	30
9	200
10	1 Kg Yağdır/700

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	30
2	Fırında
3	2- 3
4	Kıymalı
5	Haşlama- Tepside
6	Et
7	Nane- Pul Biber
8	Sert
9	Hava
10	Dağılmasını/ Besin Değerini
11	1 Dk
12	Ocak- Fırında
13	Gaziantep
14	Cevizli- Fıstıklı
15	Kıvamlı

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Yağ
2	Milföy
3	Yağlı
4	Kızartılarak
5	Kuşbaşı Et
6	Isıtılmış
7	Sıcak

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

MODÜL DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARI

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

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

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

KAYNAKÇA

- AKTOROS, Fikret. **Yemek Dünyası**, İstanbul, 1989
- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, **Yiyecek Üretimi 2,** YA-PA Yayın Pazarlama San. ve Tic. A.Ş Yayınları, İstanbul, 2002
- BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1983
- CANDAŞ Gönül, **Bereketli Olsun**, Ankara–1992
- CILIZOĞLU Leman, **Yemek Pişirme Teknikleri,** Remzi Kitapevi, İstanbul, 1999
- GÜREL Raşit. **Evin Yemeği,** Fon Matbaası, Ankara, 1990
- IŞIKSOLUĞU Müberra, **Beslenme**, Milli Eğitim Yayınevi, 1988 4. Baskı
- MUTLU Necla, Nalân İŞLER, Sevgi YILDIZ. METGE. **Özleştirilerek Yapılan Hamurlarla Hazırlanan Ürünler Modülü,** Ankara- 2002.
- ÜNVER, Bahtiyar **Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri,** MEB Yayınları, Gazi Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi matbaası, Ankara, 1991