

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**BAKLAVA
811ORK082**

Ankara,2011

- 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	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1	3
1. SARARAK VE BÜZEREK OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE HAZIRLANAN TATLILAR	3
1.1. Baklavanın Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi	3
1.2. Baklava Hamurundan Yapılan Tatlılar	4
1.2.1. Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Tatlılar	4
1.2.2. Tepside Keserek, Katlayarak ve Şekillendirerek Tatlılar hazırlanması	10
1.3. Kullanılan Araçlar ve Özellikleri	14
1.4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri	15
1.5. Yağın Özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar	16
1.6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	16
1.7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	16
1.8. Şurubun Kullanılması	16
1.9. Süslenme, Servise Hazırlama ve Saklama	17
1.10. Sararak-Büzerek Oklavadan Çekme Tekniği ile Tatlıların Hazırlanması	17
1.10.1. Çeşitleri	17
1.10.2. Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktaları	23
1.10.3. İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Şekillendirilmesi	26
UYGULAMA FAALİYETLERİ	29
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	32
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2	35
2. TEPSİDE KESEREK, KATLAYARAK VE ŞEKİLLENDİREREK TATLILAR HAZIRLANMASI	35
2.1. Çeşitleri	35
2.1.1. Baklava	35
2.1.2. Saray Baklavası	37
2.1.3. Kuru Baklava	39
2.1.4. Havuç Dilimi	41
2.2. Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktalar	45
2.3. İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Şekillendirilmesi	45
2.3.1. Kullanılan iç gereçler	45
2.3.2. Şekillendirmede Dikkat Edilecek Noktalar	46
UYGULAMA FAALİYETLERİ	48
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	52
CEVAP ANAHTARLARI	54
KAYNAKÇA	55

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK082
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Baklava
MODÜLÜN TANIMI	Baklava ve çeşitleri ile ilgili bilgi ve becerilerin verildiği öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Özleştirilerek yapılan hamurlar, Krem, Sos ve Şuruplar modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Baklava ve çeşitlerini hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine, ürünün özelliğine uygun olarak baklava ve çeşitlerini hazırlayabileceksiniz. Amaçlar ➤Baklava hamurundan; oklavadan çekme tekniği ile büzerek tatlılar hazırlayabileceksiniz. ➤Baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek tatlılar hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI DONANIMLARI	Çalışma tezgâhı, baklava oklavası, merdane, kazıyıcı, ıspatül, oklava, bıçak, kaseler, tepsiler, ölçü kapları, terazi, elek.
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci

Türk mutfağının vazgeçilmez tatlarından biri olan baklavalar Türk tatlı sanatının en önemli öğelerinden birini oluşturur. Dünyada önemli bir yer edinmeyi başarmış, ustalık isteyen baklava konusunun kavranması size büyük katkı sağlayacak, geleceğiniz için önemli bir adım olacaktır. Bu sebeple çok dikkatle ve özenle bu modülü takip etmelisiniz. Tek başına bir dal olmayı başarmış bu önemli tatlı türünü bilgi ve becerinizle birleştirdiğinizde pastane mutfağının kalbini elde etmiş olacaksınız. Aynı zamanda bu modül ile, başarılı bir kariyer için büyük yol katetmiş olacaksınız.

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

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Baklava hamurundan, oklavadan çekme tekniği ile büzerek tatlılar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurundan sararak-ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurundan sararak-ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlı çeşitlerinin yapım tekniklerini araştırınız.
- İnternet ortamından baklava hamurundan sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan baklava hamurundan sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.

1. SARARAK VE BÜZEREK OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE HAZIRLANAN TATLILAR

1.1. Baklavanın Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Türk mutfağında hamur işi tatlılar deyince söze baklavalarla başlamak gerekir. Baklavanın kayıtlara geçtiği ilk tarih 1473'tür. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde bu tatlının beş altı çeşidine rastlanmaktadır. Türk tatlı kültüründe baklavanın özel bir yeri vardır ve halen de bu yerini korumaktadır. Topkapı Sarayı'nda bir dönem tüm tatlılar helva diye isimlendirilmiş saraya baklavacıların girmesiyle diğer tatlılar da kimlik kazanmıştır.

Günümüzde baklavalar Türk mutfağında önemini korumakta ve günümüz koşullarında daha çok çeşitlenmektedir.

1.2. Baklava Hamurundan Yapılan Tatlılar

1.2.1. Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Tatlılar

Bu yöntemle hazırlanan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır, yufkalar açılır. Sonra yapılacak tatlının çeşidine göre uygun ölçülerde kesilir, içine harç konularak baklava oklavasına sarılır. Oklavanın her iki ucundan tutularak içinde harç olan yufka büzdürülür ve oklavadan çekilerek tepsiye yerleştirilir sonra istenilen şekil verilir.

1.2.1.1. Saray Burma (Sarığı Burma)

Gereçler : (10 Kişilik)

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

- Hamuru için
 - 500 gr.un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- Şurubu için
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için
 - 250 gr çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - yarım su bardağı pudra şekeri
 - yarım su bardağından az su
- Hamuru açmak için
 - 250 gr. nişasta
 - eritip üzerine dökmek için 400 gr. tereyağ



Resim 1: Saray burma

İşlem basamakları :

➤ **Hamurun Hazırlanması**

(Özleştirilerek açılan hamurlar modülünü inceleyiniz)

- Un elenerek ortası açılır. Tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü eklenerek tamamen karıştırılır. Sonra hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 g lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1.yöntemde;** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2.yöntemde;** hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üstüste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

➤ **İç gerecin hazırlanması**

Çekilmiş ceviz, badem veya antep fıstığı, pudra şekeri ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ **Şurubun hazırlanması**

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

➤ **Tatlının hazırlanması**

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

1.2.1.2. Bülbül Yuvası

Gereçler : (10 Kişilik)

( l  ler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir)

- **Hamuru için:**
 - 500 gr. un
 - 2 adet yumurta
 -    yemek ka ı ı limon suyu
 - 1 yemek ka ı ı sıvı ya 
 -    yemek ka ı ı tuz
 - 100-125 gr ılık su
- ** urubu için**
 - 800 gr.  eker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek ka ı ı limon suyu
- **  harcı için**
 - 250 gr.  ekilmi  antep fıstığı,ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra  ekeri
 - Yarım su barda ından az su
- **Hamuru açmak için**
 - 250 gr nişasta
- **Eritip  zerine dökmek için**
 - 400 gram tereya 



Resim 2: Bülbül yuvası

İşlem basamakları :

➤ Hamurun hazırlanması:

- Un elenir. Ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Bu sıvılar unla harmanlanarak yoğrulur.
- Sonra hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 gr.'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1. yöntemde;** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapın da oklava yardımıyla açılır.
 - **2. yöntemde;** hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

➤ İç gerecin hazırlanması

Çekilmiş ceviz, badem veya antep fıstığı, pudra şekeri ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ Şurubun hazırlanması

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

➤ Tatlının hazırlanması

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

1.2.1.3. Fıstıklı Sarma (Dürüm)

Gereçler : (10 Kişilik)

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

- **Hamuru için:**
 - 500 gr. un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- **Şurubu için**
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
 - 250 gr çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra şeker
 - Yarım su bardağından az su
- **Hamuru açmak için**
 - 250 gr. nişasta
- **Eritip üzerine dökmek için**
 - 400 gr. tereyağı



Resim 3: Fıstıklı sarma

İşlem basamakları :

➤ Hamurun hazırlanması

- Un elenir, ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvıyağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 gr lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1. yöntemde;** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2. yöntemde;** hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üstüste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

➤ İç gerecin hazırlanması

Çekilmiş Antep fıstığı, pudra şeker ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ Şurubun hazırlanması

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

➤ Dürümlerin hazırlanması

- Açılan yufkalar 20x30 cm' lik dikdörtgenler halinde kesilir. Üst üste dizilen yufkaların arasına bol miktarda fıstıklı harç ekilir. Yufkalar oklavaya sarılır. Hamur oklavanın iki tarafından sıkıştırarak büzülür. Tepsi içine, sıyrılarak yerleştirilir.
- Daha sonra tepsi içindeki dürümler 3 cm'lik dilimlere ayrılır.Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir.Tepsinin üzerine yağlı kâğıt örtülür. Önceden 180-200 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır. Önceden hazırlanmış olan soğuk şurup üzerine gezdirilir.Soğuyunca servise sunulur.

1.2.1.4. Diğerleri

Bu grupta hazırlanan diğer tatlılar saray sarması, hanım göbeği baklava (Bazı yörelerde gül burma olarak geçer), dilber dudağı baklava, çubuk baklavası (vezir parmağı) vb. dir. Yaprak hamurundan Samsa Köroğlu Sarması, Samsa Bülbül Yuvası gibi baklava çeşitleri de yapılmaktadır (Milföy Hamuru modülünü inceleyiniz).

1.2.2. Tepside Keserek, Katlayarak ve Şekillendirerek Tatlılar hazırlanması

1.2.2.1. Baklava

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



Resim 4: Açılmış yufkanın kesilerek düzeltilmesi



Resim 5: Açılmış yufkaya iç gereç konularak şekillendirilmesi



Resim 6: Zar inceliğinde eller üzerindeki baklava yufkası

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



Resim 7: Nişan adı verilen yufka

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



Resim 8: Kare dilimlenmiş baklava



Resim 9: Dikdörtgen dilimlenmiş baklava

1.2.2.2. Kuru Baklava

Az yapılan, uzun süre dayanan klasik bir baklava türüdür. Burada fırın yalnız alttan ısıtılır. Fırında pişerken üzerine yağlı kâğıt örtülür (üzerinin çok kızarmaması için). Ayrıca iç gereğine alışlagelmişin ötesinde bol miktarda pudra şeker eklenir ve ceviz, badem ya da fıstık içi ile karıştırılır. Kuru baklava hazırlanırken içine kaymak konulmaz. Ayrıca bu baklavanın şurubuna limon suyu konmaz. Bu baklava yoğun kıvamlı şurubu verildikten sonra serin bir ortamda kurutulup içindeki şekerin kristalleşmesi ile elde edilir. Diğer açılardan aynı olan kuru baklava piştikten birkaç saat sonra şurubunu emer ve kuru sıfatını hakedecek bir kıvama ulaşır.



Resim 10: Fıstıklı kuru baklava



Resim 11: Cevizli ev baklavası

1.2.2.3. Ev Baklavası

Günümüzde pastanelerde, artan talep nedeniyle ev baklavası üretilmektedir.

1.2.2.4. Havuç Dilimi

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



Resim 13: Havuç dilimi

1.2.2.5. Şöbiyet

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



Resim 14: Şöbiyet

1.2.2.6. Diğerleri

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

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

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



Resim 15: Sütli Nuriye



Resim 16: Saray sarması



Resim 17: Gelin bohçası



Resim 18: Çikolatalı baklava

1.3. Kullanılan Araçlar ve Özellikleri

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



Resim 19: Mermer tezgah üzerinde açılmış yufkanın yağlanması

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



Resim 20: Fransız merdanesi ve oklava

- **Oklava:** Merdane ile açılmış olan hamurları incecik yufka haline getirmeye yarayan bir araçtır. Uzunluğu yaklaşık bir metre, çapı yaklaşık 2-3 santimetre olmalıdır.
- **Baklava oklavası:** Hamur açmak için değil, hazırlanan yufkalara iç gereci koyup şekil vermek için kullanılır.
- **Baklava tepsisi:** Tabanı çok ince olmayan tepsiler tercih edilir. Yapılacak baklavaların çeşidine göre yuvarlak, kare ve dikdörtgen biçiminde olmak üzere tepsiler kullanılır.
- **Hamur kesici:** Yoğrulup rulo haline getirilen baklava hamurunu bezelere kesmeye yarar.
- **Kazıyıcı:** Çalışma tezgâhı üstündeki yapışmış olan hamurları kazımaya yarar.
- **Elek:** Kullanılacak unu ve nişastayı elemek amacıyla kullanılır. İnce delikli olanlar tercih edilir.
- **Bunların dışında;** malzemeleri ölçmek için ölçü kabı ve tartı, tepside hazırlanan baklavayı kesmek için paslanmaz çelikten bıçak veya özel dilimleme bıçağı, şurubu hazırlamak için paslanmaz çelikten tencere veya kazan, pişen tatlının üzerine şurubu dökmek için kastrol veya kepçe kullanılmaktadır.

1.4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

- **Un:** Baklava yapımı için kullanılacak unun ekstra cins, özlü kaliteli ve en az iki ay dinlendirilmiş olması gerekmektedir. Ayrıca kullanılacak unun 64-66 randımanlı olmasına dikkat edilmelidir.
- **Nişasta:** Yufkaları açma esnasında kullanılan nişastanın rutubetsiz ve mısır nişastası olmasına özen gösterilmelidir.
- **Şeker:** İnce taneli (çabuk erimesi için), katkısız, parlak beyaz renkte olanları tercih edilmelidir
- **İç gereçler:** Bk.Kullanılan iç gereçler bölümü
- **Yağ:** Yağın özelliği ve kullanılmasında dikkat edilecek noktalar bölümünde verilmiştir.

1.5. Yağın Özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Kullanılacak yağ açısından en önemli nokta yağın acımamış, taze ve katkısız olmasıdır. Baklava üretiminde kullanılan yağ baklava kokusuna ve lezzetine önemli ölçüde etki etmektedir, bu koku seçimi yöresel ve kişisel olarak değişmektedir.

Tatlılarda kullanılacak yağ, el yakmayacak derecede ısıtıp eritilir.

1.6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Hazırlanan baklavalara sıcak fırına konmalı (180-200 c°)altın sarısı renk alıncaya kadar pişirilmelidir. Beyaz baklavada ise fırın sadece alttan ısıtılır. Beyaz baklava yapılırken tepsinin üzerini yağlı kâğıtla örtülebilir. Kuru baklava pişirilirken de fırın alttan ısıtılır.



Resim 21 : Hazırlanan baklavanın fırına verilmesi

1.7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

Baklavanın rengi altın sarısı ve parlak olmalıdır (beyaz baklava hariç).Yufkalar pişerken kabarmış olmalıdır. Baklavanın içi hamur kalmamalı, şurubunu iyi çekmeli, şurubunda şekerlenme olmamalıdır. Hamur ne kadar ince açılırsa baklava o kadar lezzetli olur ve ağızda erir.

1.8. Şurubun Kullanılması

Şurup, toz şeker ve su bir tencerede kaynatılarak elde edilir. Şeker ve su miktarları hamur ölçülerine göre farklı tariflerde farklı olabilir. Şekerle su kaynadıktan sonra, şekerlenmeyi önlemek için limon suyu ilave edilip 4-5 dakika daha kaynatılır. Sadece kuru baklavanın şurubuna limon suyu konmaz. Şurubun kıvamı, tatlının çeşidine göre değişir. Kıvam, şurubu kaşıktan damlatarak anlaşılabilir. Damla hafif uzarsa, kıvam tutturulmuş demektir. Şurubu soğuk olarak, tatlı fırından çıkınca hemen verilir.

1 9. Süslenme, Servise Hazırlama ve Saklama

Baklavalar genel olarak hazırlanırken Antep fıstığı, Hindistan cevizi, ceviz, badem, fındık, kaymak (irmikli sütlü karışım) ile hazırlandıkları için servislerinde bunları üzerlerine ekmeye gerek kalmayabilir. Baklava ve bu tip hazırlanan tatlılar krem şanti, süt kaymağı, dondurma çeşitli meyvelerle, eritilmiş çikolata ile servise alınabilir.

Bekledikçe özelliğini kaybeder. Bu tür tatlılar buzdolabına konmaz. Buzdolabında bekletilirlerse yumuşayarak lezzetlerini yitirir.

Tepsiye keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlılar en fazla 2-3 gün, sararak, ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar 3-4 güne kadar tazeliklerini koruyabilir. Bunun için de uygun ortamlarda bekletilmeleri gerekir. Baklavalar daha sonra bayatlayarak istenirliklerini yitirirler. Samsa baklavası türü, yaprak hamurundan yapılan baklavalar ayrıca içinde kaymak olan şöbiyet bekletilmemeli, günlük olarak tüketilmelidir.

1.10. Sararak-Büzerek Oklavadan Çekme Tekniği ile Tatlıların Hazırlanması

Bu yöntemle tatlı hazırlarken baklava yufkaları incecik açıldıktan sonra mermerin üzerine serilir. Yapılacak tatlının çeşidine göre farklı boyutlarda ve şekillerde kesilip içerisine iç gereç konularak baklava oklavasına sarılır ve büzdürülür yavaşça çekilerek tepsiye dizilir. İstenilen şekil verilir.

1.10.1. Çeşitleri

1.10.1.1. Bülbül Yuvası

Gereçler : (10 Kişilik)

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

➤ **Hamuru için:**

- 500 gr. un
- 2 adet yumurta
- ½ yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ yemek kaşığı tuz
- 100-125 gr ılık su

- **Şurubu için**
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
 - 250 gr. çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra şekeri
 - Yarım su bardağından az su
- **Hamuru açmak için**
 - 250 gr nişasta
- **Eritip üzerine dökmek için**
 - 400 gr. tereyağ



Resim 22: Bülbul Yuvası

İşlem basamakları :

- **Hamurun Hazırlanması**
 - Un elenir. Ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü konarak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
 - Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.

- 50-60 gr.'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır.Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1. yöntemde;** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2. yöntemde;** hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır.İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile dolanarak kenarlarına bastırılarak açılır.

➤ **İç gercin hazırlanması**

Çekilmiş ceviz, badem veya Antep fıstığı, pudra şekeri ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ **Şurubun hazırlanması**

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

➤ **Tatlının hazırlanması**

- Açılan yufkalar 20x30 cm ebadında oklava kullanılarak bıçakla kesilir. Oklavanın kenarına kapanmış hamur üzerine boydan boya kalem kalınlığında çekilmiş fıstık, badem veya ceviz içi konur sıkılmadan yufka oklavayla beraber sarılır.
- Yufka her iki ucundan sıkılarak büzülür ve mermerin üzerine oklavadan çıkarılarak dizilir.Yufkanın 2 ucu birleştirilir.
- Bütün yufkalara aynı işlem uygulanır. Hazırlanan bütün yufkalar sıkıca tepsiye dizilir. Üzerine sıcak tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Sonra sıcak fırına sürülür. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır, önceden hazırlanmış soğuk şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca üzerine yeşil fıstık ceviz içi veya badem konularak servise sunulur.

1.10.1.2. Fıstıklı Sarma(Dürüm)

Gereçler : (12 Kişilik)

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

➤ **Hamuru için:**

- 500 gr. un
- 2 adet yumurta

- ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- **Şurubu için**
- 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için**
- 250 gr. çekilmiş antep fıstığı, ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra şekeri
 - Yarım su bardağından az su
- **Hamuru açmak için**
- 250 gr. nişasta
- **Üzerine eriyip dökmek için**
- 400 gr tereyağ



Resim 23: Fıstıklı sarma (dürüm)

İşlem basamakları :

- **Hamurun Hazırlanması**
- Un elenir, ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvıyağ, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Bu sıvılar unla harmanlanarak yoğrulur.
 - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.

- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 gr.'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1. yöntemde:** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2. yöntemde:** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üstüste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile dolanır kenarlarına bastırılarak açılır.

İç gercin hazırlanması

Çekilmiş Antep fıstığı, pudra şeker ve su karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ Şurubun Hazırlanması

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

➤ Dürümlerin Hazırlanması

- Açılan yufkalar 20x30 cm' lik dikdörtgenler halinde kesilir. Üst üste dizilen yufkaların arasına bol miktarda fıstıklı harç ekilir. Fıstıklanmış yufkalar oklavaya sarılır. Oklavanın iki tarafından sıkıştırarak büzülür. Tepsi içine, sıyrılarak yerleştirilir.
- Daha sonra tepsi içindeki dürümler 3 cm'lik dilimlere ayrılır. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Tepsinin üzerine yağlı kağıt örtülür. Önceden 180-200 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır. Önceden hazırlanmış olan soğuk şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca servise sunulur.

1.10.1.3. Saray Burma (Sarığ Burma)

Gereçler (12 Kişilik)

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

➤ Hamuru için

- 500 gr. un
- 2 adet yumurta
- ½ yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

- ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- **Şurubu için**
- 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
- 250 gr çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra şekeri
 - Yarım su bardağından az su
- **Hamuru açmak için**
- 250 gr. nişasta
- **Üzerine eritip dökmek için**
- 400 gr. tereyağı



Resim 24: Saray burma

İşlem basamakları

- **Hamurun hazırlanması**
- Un elenir.Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Bu sıvılar unla harmanlanarak yoğrulur.
 - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.

- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 gr.'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir.
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1. yöntemde:** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2. yöntemde:** hamurlar teker teker 20-25 cm çapın da açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile dolandır, kenarlarına bastırılarak açılır.

➤ **İç gerecin hazırlanması**

Çekilmiş ceviz, badem veya antep fıstığı, pudra şeker ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ **Şurubun hazırlanması**

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

➤ **Tatlının hazırlanması**

- Açılmış olan bir yufka mermerin üzerine serilir. Yufkanın 4 ucu bohça katlar gibi yufkanın üzerine katlanır. Yufkanın ucu oklavanın üzerinden önüne 3-4 cm taşaca şekilde kapatılır. Yufka ile kapalı oklavanın tam önüne boydan boya fıstıklı harç bolca ekilerek oklavayla beraber sıkıştırmadan sarılır ve hamur iki ucundan sıkılıp ortaya doğru itilerek büzülür. Yuvarlak tırtık olmuş yufka boydan boya oklavadan çekilir.
- Kalan bütün hamurlara aynı işlem uygulanır. Sonra büzülmüş hamurlar 10 cm uzunluğunda kesilip üzerlerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Sonra sıcak fırına sürülür. Pişme işleminden sonra tepsi eğilerek tepsideki yağ süzdürülerek alınır önceden hazırlanmış olan soğuk şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca üzerine yeşil fıstık ekilerek servise sunulur.

1.10.2. Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktaları

- Hamurun iyice dinlendirilmiş olması gerekir. İyi dinlendirilmiş hamur esnek olur ve rahat açılır.

- Hamur bezelere kesilirken bezelerin gramajları aynı olmalıdır.
- Hamur bezeleri önce merdane ile tabak büyüklüğüne gelinceye kadar açılmalı, sonra oklava ile açılmalıdır.
- Yufkalar ister tek tek, isterse 6,8,10lu gruplar halinde açılabilir. Açılırken nişasta kullanılmalıdır.
- Nişasta miktarı iyi ayarlanmalıdır. Fazla nişasta, rüzgar, ağır hareket, hamuru kurutur ve yırtar.
- Yufkaları açarken yırtılmamasına özen gösterilmelidir.
- İncelik yufkanın her yerinde aynı olmalıdır.



Resim 25: Yoğrulmuş baklava hamuru



Resim 26: Baklava yufkasının açılması



Resim 27: Birden çok sayıdaki yufkanın açılması



Resim 28: Nişasta artıklarının fırça ile temizlenmesi



Resim 29: Baklava yufkasının açılmış hali



Resim 30: Tepsiye döşenmeye hazır baklava yufkası



Resim 31: Tepsiye döşenmeye hazır baklava yufkası

1.10.3. İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Şekillendirilmesi

Baklava ve baklava hamurundan yapılan tatlılarda kullanılan iç gereçler çeşitlidir. Bunlar; ceviziçi, antepfıstığı, kaymak, hurma, badem, fındık, hindistancevizi ve meyvelerdir. Fakat farklı bölgelerde farklı iç gereçler de kullanılmaktadır. Örn: Fethiye yöresinde yapılan susamlı baklava gibi.

Kuruyemişler kabukları soyulmuş ve ince çekilmiş olarak kullanılırlar. Bunlar kullanılırken içlerine biraz pudra şekeri ve çok az da su ilave edilir. Bunun nedeni pudra şekeri ve suyun kuruyemişlerle karışarak tatlı pişirildikten sonra hamurla bütünleşmesidir.

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

1.10.3.1. Kullanılan İç Gereçler

1.10.3.1.1. Ceviz İçi

Kullanılacak miktardaki ceviz içi, bir miktar pudra şekeri ve bir miktar su ile iyice karıştırılır. Ceviz içi mutlaka taze olmalıdır. Konulan su iç gereci bağlayacak kadar az olmalıdır. Fazlası iç gereci lapalaştırır.



Resim 32: Ceviz

1.10.3.1.2. Antep Fıstığı

Antep fıstığı da aynen yukarıda ceviz içinde yazılanlar gibi hazırlanır ve kullanılır.



Resim 33: Antep fıstığı

1.10.3.1.3. Kaymak

Kaymak dendiği zaman akla bilinen süt kaymağı gelmemelidir. Burada kastedilen kaymak, irmik ve sütün karıştırılarak pişirilmesinden elde edilen bir i gereçtir. Baklavacılıкта buna kaymak denir. Standart kaymak ls 1 Lt. kaynar süt ve 80 gr. irmikle karıştırılıp pişirilendir.



Resim 34 : Tepsiye döřenmiř baklava kaymağı

1.10.3.1.4. Hurma

Hurma kullanılırken çekirdekleri çıkarılır ve blendırdan geçirildikten sonra kullanılır.



Resim 35: Hurma

1.10.3.1.5. Diğerleri

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

1.10.3.2. Şekillendirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Şekillendirme işleminde mutlaka baklava oklavası kullanılmalıdır.
- Kullanılacak oklava ürünün çeşidine uygun incelikte olmalıdır. Örn: Bülbül yuvasında kullanılacak baklava oklavası kalem inceliğinde olmalıdır.
- Yufka oklavaya çok sıkı sarılmamalı, bürzerken ve oklavadan çıkarıldıktan sonra da çok sıkıştırılmamalıdır.
- İçine iç gereç konularak sarılan tatlıların ise fazla sıkıştırılmamasının nedeni iç gerecin belli bir noktaya toplanmaması, şurubunu iyi emmesi ve piştikten sonra çıtır çıtır olmasıdır.
- Ayrıca bu tür tatlılar tepsiye yerleştirilirken de çok sıkışık yerleştirilmemelidir.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Fıstıklı sarma tatlısı yapınız.

Gereçler : (10 Kişilik)

- **Hamuru için:**
 - 500 gr. un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- **Şurubu için**
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
 - 250 gr. çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra şekeri
 - Yarım su bardağından az su
- **Hamuru açmak için**
 - 250 gr. nişasta
- **Üzerine eritip dökmek için**
 - 400 gr. tereyağı

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ İş giysilerinizi giyiniz. ➤ Planlı çalışınız. ➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Oklava, merdane, baklava oklavası, kazıyıcı, ıspatula, bıçak kaseler, tepsi, ölçü kapları, terazi, elek vb. araçları tezgaha çalışma sırasına göre hazırlayınız.
➤ Şurubunu hazırlayınız. • Şekeri su ile birlikte tencere içinde ocağa koyunuz.	➤ Şekeri su içinde eriyene kadar karıştırınız. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi

• Kaynayınca içine limon suyunu koyunuz • Şurubu 4-5dakika sonra ateşten alınız.	kısmayı unutmayınız.
➤ İcini hazırlayınız. • Antep fıstığını çekiniz. • Çekilmiş Antep fıstığını pudra şeker ve suyla karıştırınız	➤ İç harcı hazırlarken tarifedeki ölçülerin dışına çıkmayınız. ➤ Bu karışıma suyu en son eklemeye özen gösteriniz ➤ Karışımın fazla sulu olmamasına dikkat ediniz.
➤ Tatlı hamurunu hazırlayınız. • Unu hamur tahtasına veya mermere eleyip ortasına tuz, limon suyu, sıvı yağ ve,suyu koyunuz. • Homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğurup dinlendirmeye bırakınız. • Hamuru tekrar yoğurup dinlendirdikten sonra 50-60 cm uzunlukta rulo haline getiriniz. • Hamuru 50-60 gramlık 10-12 eşit parçaya bölünüz. Kesik tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltip üzerlerine nişasta ekip tekrar dinlendirmeye bırakınız. • Bezeleri açıp şekil veriniz • Bezeleri nişasta ile ister tek tek isterseniz. • 5-8-10' lu guruplar kalinde açınız. • Bezeler tek tek açılacak ise oklava ile daha çok kenarlarına bastırarak 80-90 cm çapında açınız. • Diğer yöntemde ise önce bezeleri teker teker 20-25 cm çapında açınız. • İstenilen sayıda aralarına nişasta serperek üst üste dizip 20 dakika daha dinlendiriniz. • Önce merdane sonra oklava yardımıyla dolayınız kenarlarına bastırarak açınız. • Her açışta alttan bir tanesini üste kaydırarak boyutlarının aynı olmasına özen gösteriniz.	➤ Unu ve nişastayı elemeyi unutmayınız ➤ Yoğurma işlemini avuç içiyle bastırarak yapınız. ➤ Hamura konan suyun ılık olmasına dikkat ediniz. ➤ Dinlendirme sürelerini en az 20 dakika olarak hesaplayınız ➤ Hamuru veya hamurları nemli bir bezaltında dinlendirmeniz gerektiğini unutmayınız. ➤ Homojen bir hamur elde etmeniz için, hamuru keserek boşluklar olup olmadığına bakmayı unutmayınız. ➤ Bezeleri açarken yufkaların kurumaması için seri çalışınız. ➤ Yufkaları açarken yırtmamaya dikkat ediniz. ➤ Nişasta artıklarını yumuşak bir fırça ile alınız.

➤ Yağını hazırlayınız • Tereyağını eriterek kazeinini ve üzerinde oluşan köpüklerini alınız. • Sıcak halde bekletiniz	➤ Kazeini ve köpükleri alınmadan kullanılan yağın tatlı üzerinde lekeler ve tortular bırakacağını unutmayınız ➤ Yağı eritirken yakmamaya dikkat ediniz.
➤ Tatlıya şekil veriniz. • Böylece 6 şarlı 2 grup yufka elde etmiş olacaksınız. • Açılan yufkaları 20 x 30 cm'lik dikdörtgenler halinde kesiniz. • Üst üste dizilen yufkaların arasına fıstıklı harç ekiniz. • Fıstıklı harç ekilmiş yufkaları kurşun kalem kalınlığındaki baklava oklavasına sarınız. • Oklavanın her iki tarafından sıkıştırarak büzünüz. • Tepsi içine sıyrarak yerleştirip 3'er cm'lik dilimler halinde kesiniz • Kaynar sıcaklıktaki yağı tepsinin üzerinegezdirebilirsiniz. Tepsiyi fırına vermeden 10 dakika bekletiniz.	➤ Yufkaları dikdörtgenlere keserken hepsinin aynı boyutta olmasına özen gösteriniz. ➤ Dikdörtgen yufkaların arasına harçları eşit olarak paylaşmaya özen gösteriniz. ➤ Yufkaları büzerken çok sıkıştırmamaya aynı zamanda da çok bol bırakmamaya dikkat ediniz. ➤ Büzülmüş yufkaları keserken hepsinin aynı boyutta olmasına dikkat ediniz. ➤ Bu bekletme işlemi ile tatlının daha güzel pişeceğini ve daha lezzetli olacağını unutmayınız.
➤ Tatlıyı pişiriniz. • Tatlıyı 180-200 derece fırın ısısında 35-40 dakika üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz. • Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra tepsiyi eğerek yağın fazlasını süzünüz.	➤ Fırın ısisına ve pişirme süresine dikkat ediniz
➤ Tatlıyı şuruplandırınız • Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökünüz	➤ Sıcak tatlının üzerine soğuk şurup dökülmesi gerektiğini unutmayınız.
➤ Servise hazırlayınız. • Fıstıklı sarmayı şurubunu emip soğuduktan sonra servise sununuz	➤ Üzerine Antepfıstığı ekebilirsiniz ➤ Dondurma ile servise sunabilirsiniz

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi baklavanın kalitesini etkileyen etmenlerden değildir ?
 - A) Yufkaların inceliği
 - B) Kullanılan malzemenin kalitesi
 - C) Kesiliş biçimi
 - D) Şurubu
2. Aşağıdakilerden hangisi sararak ve büzerek, oklavadan çekme tekniği ile yapılan tatlılar grubundadır?
 - A) Baklava
 - B) Havuç dilimi
 - C) Fıstıklı sarma
 - D) Saray baklavası
3. Ticarî mutfaklarda baklavacılıkta en kıymetli yufkanın adı nedir?
 - A) Nişan
 - B) Güzel yufka
 - C) Emeğim
 - D) Göz nuru
4. Saray baklavasında iç harcı olarak genelde aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
 - A) Antep fıstığı
 - B) Ceviz
 - C) Badem
 - D) Fındık
5. Sütlü Nuriyede içgerekç olarak aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
 - A) Antep fıstığı
 - B) Ceviz
 - C) Badem
 - D) Fındık
6. Baklava yufkası açarken neden nişasta kullanılır?
 - A) Hamurun pürüssüz olması için
 - B) Hamurun oklavaya yapışmaması için
 - C) Tatlının şurubu iyi emmesi için
 - D) Hepsi
7. Hangi baklava çeşidi pişirilirken fırın sadece alttan yakılır?
 - A) Beyaz baklava
 - B) Şöbiyet
 - C) Sarığı burma
 - D) Havuç dilimi

8. Baklavanın şurubu sulu olursa aşağıdakilerden hangi durum görülür?
- A) Tatlı güzel olur
 - B) Tatlı yumuşar
 - C) Tatlı çabuk şekerlenir
 - D) Tatlı ndaha hafif olur
9. Baklava hamurunun iyice dinlendirilmesinin nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Yufkanın rahat açılması için
 - B) Yufkanın rahat kesilmesi veya şekil verilmesi için
 - C) Tatlının lezzetli olması için
 - D) Tatlının şurubunu iyi çekmesi için
10. Meyveli harçlarla baklava yapılırken, meyveli harçlar sulu kalırsa ne olur?
- A) Yufkalar iyi pişmez
 - B) Yufkalar birbirine yapışır
 - C) Şurubu verilince lapa gibi olur
 - D) Hepsi

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Adı Soy adı:	Tarih:	
Sınıf:	Evet	Hayır
Modülün faaliyet No:		
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığını yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➤ İç gereçleri hazırladınız mı?		
➤ Şurubu hazırlayıp soğuması için beklettiniz mi?		
➤ Hamuru yoğururken kıvamına dikkat ettiniz mi?		
➤ Hamuru uygun ortamda ve sürede dinlendirdiniz mi?		
➤ Yufkaları açarken açma kurallarına uydunuz mu?		
➤ Yapacağın tatlıya uygun şekil verdiniz mi?		
➤ Fırını önceden ısıttınız mı?		
➤ Ürünün uygun pişme süresini kullandınız mı?		
➤ Tatlıya şurubu iyice çektirdiniz mi?		
➤ Ürünü uygun gereçlerle servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek yapılan tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve pastane mutfaklarında baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlıların yapım tekniklerini araştırınız.
- İnternet ortamından baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan baklava hamurundan tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.

2. TEPŞİDE KESEREK, KATLAYARAK VE ŞEKİLLENDİREREK TATLILAR HAZIRLANMASI

2.1. Çeşitleri

2.1.1. Baklava

Gereçler : (10 Kişilik)

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

- Hamuru için:
 - 500 gr. un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su

- Şurubu için
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için
 - 250 gr. çekilmiş antep fıstığı, ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra şekeri
 - Yarım su bardağından az su
- Hamuru açmak için
 - 250 gr. nişasta
- Üzerine eritip dökmek için
 - 400 gr. tereyağı



Resim 36:Tepside keserek hazırlanmış baklava

İşlem basamakları:

- Hamurun hazırlanması
 - Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü konarak ortada hepsi tamamen karıştırılır.
 - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
 - Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
 - 50-60 gr'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir
 - Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

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

➤ **İç gerecin hazırlanması**

Çekilmiş ceviz, badem veya antep fıstığı, pudra şekeri ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ **Şurubun hazırlanması**

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

➤ **Baklavanın yapımı**

- Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.
- Yarısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. İstenilen büyüklük ve şekilde dilimlenir. 400 gr. tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Dilimlenen baklavanın üzerine gezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine soğuk şurup dökülür. Şurubunu çektikten sonra soğuk servis yapılır

2.1.2. Saray Baklavası

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

➤ **Hamuru için:**

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

➤ **İç malzemesi :**

- 350 gr. çekilmiş yeşil fıstık, badem, ceviziçi veya Hindistan cevizi
- 350 gram toz şeker
- ½ kahve fincanı su

- Şurubu:
 - 1.5 kg. toz şeker
 - 750 gr. su
- Gereçler : (12 Kişilik)
 - ½ limon suyu
- Üzerine sürmek için)
 - 2 adet yumurta



Resim 37: Saray baklavası

İşlem basamakları :

- Un elenir unun ortası havuz gibi açılır. Bütün malzemeler ilave edilerek hamur yapılır.
- Nemli bir bez altında 20 dakika dinlendirilir.
- Rulo hamur, her biri 50 gr. olacak şekilde 22 parçaya kesilir. Hamurlar küçük toplar haline getirilerek, yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzeri nemli bir bezle 20 dakika daha dinlendirilir.
- Hamurun bir tanesi alınır merdane ile 2-3 mm inceliğinde açılır, tereyağından ceviz büyüklüğünde alınıp hamurun üzerine yedirerek sıvanır.
- Uzunlamasına hamurun bir yarısı tam ortadan diğerinin üzerine katlanır. Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır. Hamurlar buzdolabında **yarım saat** dinlendirildikten sonra sıvı yağ ile yağlanmış mermerde merdane ile 1 mm kalınlığında açılır.
- 1 mm kalınlığında açılan her bir hamur bir kurdele gibi uzatılır ucundan başlanarak yuvarlaya yuvarlaya dürülür ve tepsiye dizilir.

- Bütün hamurlara aynı işlem uygulanır. Nemli bir bez altında buzdolabında 20 dakika dinlendirilir.
- Dinlenen her bir hamur, merdane ile 3 mm inceliğinde küçük bir yuvarlak tabak gibi açılır. Ortasına (fıstık, ceviz, Hindistan cevizi, toz şeker, su) harç konur yarım ay şeklinde hamur kapatılır. Hamurun uçları parmakla bastırılarak kapatılır.
- Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlandıktan sonra yağlanmış tepsiye yerleştirilip üzerlerine (kenarlarına akıtmadan) yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.
- Fırından çıkarıldıktan sonra soğuk olarak şurup dökülür. Soğuyunca servise alınır.

2.1.3. Kuru Baklava

- Gereçler : (12 kişilik)
(ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir)
- Hamuru için:
 - 500 gr. un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- Surubu için
 - 800 gr. şeker
 - 300 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için
 - 250 gr. çekilmiş antep fıstığı, ceviz vb
 - 3/4 su bardağı pudra şeker
 - Yarım su bardağından az su
- Hamuru açmak için
 - 250 gr. nişasta
- Üzerine eriyip dökmek için:
 - 400 gr. tereyağ



Resim 38: Çikolata kaplı fıstıklı kuru baklava

İşlem Basamakları :

➤ **Hamurun hazırlanması:**

- Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü konarak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Bu sıvılar unla harmanlanarak yoğrulur.
- Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 gr.lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1. yöntemde,** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2. yöntemde,** hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile dolanarak kenarlarına bastırılarak açılır. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

➤ **İç gerecin hazırlanması**

Çekilmiş ceviz, badem veya Antep fıstığı, pudra şeker ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ **Şurubun hazırlanması**

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

➤ **Baklavanın yapımı**

- Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.
- Yarıısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarıısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. isenilen büyüklük ve şekilde dilimlenir. 400 gr tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Dilimlenen baklavanın üzerine gezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine soğuk şurup dökülür. Şurubunu çektikten sonra soğuk servis yapılır.

2.1.4. Havuç Dilimi

Gereçler : (10 kişilik)

(ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir)

➤ hamuru için

- 500 gr. un
- 2 adet yumurta
- ½ yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ yemek kaşığı tuz
- 100-125 gr. ılık su

➤ şurubu için

- 800 gr. şeker
- 400 gr. su
- 2 yemek kaşığı limon suyu

➤ iç harcı için

- 250 gr. çekilmiş antep fıstığı, ceviz vb
- yarım su bardağı pudra şekeri
- yarım su bardağından az su

➤ hamuru açmak için

- 250 gr nişasta
- (üzerine eritip dökmek için) 400 gr tereyağı



Resim 39: Havuç dilimi

İşlem basamakları :

➤ **Hamurun hazırlanması**

- Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun $\frac{3}{4}$ 'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır.
- Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 g'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir
- Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1.yöntemde,** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2.yöntemde,** Hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.

➤ **İç gercin hazırlanması**

Çekilmiş ceviz, badem veya Antep fıstığı, pudra şeker ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

➤ **Şurubun Hazırlanması**

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

➤ **Havuç diliminin yapımı**

- Açılan hamurlar kullanılacak tepsiye göre düzeltilir ve iki gruba ayrılır.
- Yarıısı tepsiye döşenir. Küçük parçalar varsa eşit şekilde dağıtılır. Tam yarıısı yerleşince arasına hazırlanan iç gereç konur. Diğer katlar da üzerine yerleştirilir. Kenarları içeri doğru itilerek yerleştirilir. Hamur tepsinin dışından ortasına doğru üçgen dilimler halinde kesilir (Havuca benzer bir şekil oluşturacak biçimde). 400 gr. tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Tepside havuclara benzer şekilde oluşan hamurun üzerine tereyağı gezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirilir.
- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şurup dökülür.Şurubunu çektiikten sonra soğuk servis yapılır.

2.1.5. Şöbiyet



Resim 40 : Şöbiyet

Gereçler : (10 kişilik)

(ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir)

➤ **Hamuru için:**

- 500 gr. un
- 2 adet yumurta
- ½ yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ yemek kaşığı tuz
- 100-125 gr. ılık su

- Surubu için
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için
 - 250 gr. çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - ½ litre süt
 - 4 çorba kaşığı irmik
- Hamuru açmak için
 - 250 gr. nişasta
- Üzerine eritip dökmek için
 - 400 gr. tereyağı

İşlem basamakları :

- **Hamurun Hazırlanması**
 - Un elenir. Unun ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır.
 - Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
 - Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
 - 50-60 gr. lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir
 - Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.
 - **1.yöntemde,** hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.
 - **2.yöntemde,** hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üstüste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Hamurun kalınlığı her yerde aynı olmalıdır.
- **İç gerecin hazırlanması**

Yarım litre kaynar süt, 4 çorba kaşığı irmik ile karıştırılarak 5 dakika pişirilir. Süt kaymağından farklı irmik ve süttten hazırlanan karışım baklavacılıkta kaymak adını alır.

➤ **Şurubun hazırlanması**

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

➤ **Şöbiyetin yapımı**

Açılan yufkaların her biri 10 cm'lik kareler halinde kesilir. Bir köşeden diğer köşeye hazırlanan kaymak yerleştirilir. Üzerine Antepfıstığı ekilir. Tüm yufkalar bu şekilde tek tek hazırlanır. Sonra mektup zarfı şeklinde hepsi kapatılır. Tepsie dizilir. 400 gr. tereyağı eritilerek kazeini ayrılır. Hazırlanan şöbiyetlerin üzerine gezdirilir. 10 dakika daha dinlendirildikten sonra önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirilir.

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

2.2. Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktalar

Sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile tatlılar hazırlanması bölümünde verilmiştir.

2.3. İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Şekillendirilmesi

2.3.1. Kullanılan iç gereçler

2.3.1.1. Ceviz içi

Sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar bölümünde verilmiştir.

2.3.1.2. Antep Fıstığı

Sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar bölümünde verilmiştir.

2.3.1.3. Kaymak

Sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar bölümünde verilmiştir.

2.3.1.4. Hurma

Sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar bölümünde verilmiştir.

2.3.1.5. Diğerleri

Sararak ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar bölümünde verilmiştir.

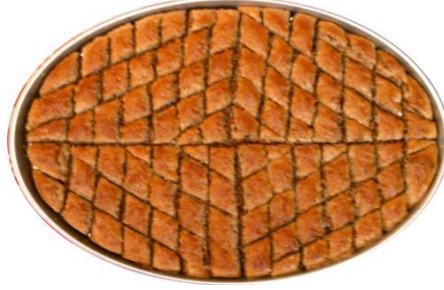
2.3.2. Şekillendirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Şekillendirmede ilk dikkat edilecek nokta, yufkaların kurumasına fırsat verilmeden hemen kesilmesidir.
- Baklavada kare, dikdörtgen veya yuvarlak tepsiler kullanılabilir. (Köşeli tepsiler kesim kolaylığı açısından tercih edilir.)
- Yufkaların inceliği her yerde aynı olmalıdır.
- Tepsinin en üstündeki yufka yırtıksız ve muntazam olmalıdır. Bıçağın tersi ile baklavanın kenarları, tepsinin iç kenarından aşağıya doğru, yufkaları parçalamadan bastırılmalıdır.
- Kullanılan bıçak keskin olmalıdır veya özel dilimleme bıçağı kullanılmalıdır. (yufkaların parçalanmadan kesilmesi için).
- Baklava köşeli tepsilerde 3x3 kareler halinde veya 4x3 dikdörtgenler halinde kesilebilir.
- Yuvarlak tepsilerde önce uzunlamasına kesilir sonra tepsi hafifçe yan çevrilip eğik bir şekilde verevlemesine kesilir.



Resim 41: Önce uzunlamasına sonra verevlemesine kesim şekli

- Yuvarlak tepsilerde bir başka baklava kesim şeklinde tepsi önce 4 eşit parçaya kesilir. Sonra her bir parça içten dışa doğru Δ şeklinde kesilerek tamamlanır. Her bir uç karşısındaki uçlarla birleştirilerek kesim tamamlanır. Bu anlatılan orjinal baklava kesim şeklidir.



Resim 42: Orjinal kesilmiş baklava

- Kesilen dilimlerin büyüklüğü birbirine eşit olmalıdır.
- Havuç diliminde, yuvarlak tepsiler kullanılır, yufkalar dıştan içe doğru üçgen dilimler şeklinde kesilir. Tepsi büyük ise ortada yuvarlak bir parça bırakılabilir.
- Şöbiyette ise açılan yufkalar yaklaşık 10 cm kareler halinde kesilir. Bir köşeden diğer köşeye kadar iç gereç konur fazla bastırılmadan üçgen şeklinde kapatılır.

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Şöbiyet tatlısı yapınız.

Gereçler: (10 kişilik)

- Hamuru için:
 - 500 gr. un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- Şurubu için
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- İç harcı için
 - 250 gr. çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - ½ litre süt
 - 4 çorba kaşığı irmik
- Hamuru açmak için
 - 250 gr.nişasta
- Üzerine eritip dökmek için
 - 400 gr. tereyağı

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ İş giysilerinizi giyiniz. ➤ Planlı çalışınız. ➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.
➤ Ön hazırlıkları yapınız. • Araçları hazırlayınız	➤ Oklava, merdane, baklava oklavası, kazıyıcı, ısıpatula, bıçak kaseler, tepsi, ölçü kapları, terazi elek, vb araçları tezgaha çalışma sırasına göre hazırlayınız.

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

➤ Bezeleri açıp şekil veriniz. • Bezeleri nişasta ile ister tek tek isterseniz 5-8-10lu guruplar kalinde açınız • Bezeler tek tek açılacak ise oklava ile daha çok kenarlarına bastırarak 80-90 cm çapında açınız. • Diğer yöntemde ise önce bezeleri teker teker • 20-25cm çapında açınız • İstenilen sayıda aralarına nişasta serpererek üst üste dizip 20 dakika daha dinlendiriniz. • Önce merdane sonra oklava yardımıyla dolanarak kenarlarına bastırarak açınız. • Her açışta alttan bir tanesini üste kaydırarak boyutlarının aynı olmasına özen göstererek açınız.	➤ Bezeleri açarken yufkaların kurumaması için seri çalışınız. ➤ Yufkaları açarken yırtmamaya dikkat ediniz. ➤ Nişasta artıklarını yumuşak bir fırça ile alınız.
➤ Yağını hazırlayınız • Tereyağını eriterek kazeinini ve üzerinde oluşan köpüklerini alınız. • Sıcak halde bekletiniz.	➤ Kazeini ve köpükleri alınmadan kullanılan yağın tatlı üzerinde lekeler ve tortular bırakacağını unutmayınız ➤ Yağı eritirken yakmamaya dikkat ediniz. ➤ Yağın sıcak halde beklemesi gerektiğini unutmayınız.
➤ Tatlıya şekil veriniz. • Böylece 6 sarılı 2 grup yufka elde etmiş olacaksınız. Her bir grup yufkayı 10 cmlik karelere kesiniz. • Karelerin içine köşeden köşeye kaymak harcını koyup Antep fıstığı ekinip üçgen şeklinde kapatınız. • Sıcak bekleyen yağı tatlının üzerine gezdiriniz. • Tepsiyi fırına vermeden 10 dakika bekletiniz.	➤ Yufkaları karelere keserken her birinin aynı boyutta olmasına özen gösteriniz. ➤ Kare yufkaların içine harçları eşit olarak paylaştırmaya özen gösteriniz. ➤ Sıcak yağı tatlının üzerine gezdirdikten sonra 10 dakika beklemesi gerektiğini unutmayınız. ➤ Bu bekletme işlemi ile tatlının daha güzel pişeceğini ve daha lezzetli olacağını unutmayınız.
➤ Tatlıyı pişiriniz. • Tatlıyı 180-200 derece fırın ısısında 35-40 dakika üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz. • Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra tepsiyi eğerek yağın fazlasını süzdürünüz.	➤ Fırın ısısına ve pişirme süresine dikkat ediniz

➤ Tatlıyı şuruplandırınız. • Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökünüz.	➤ Sıcak tatlının üzerine soğuk şurup dökülmesi gerektiğini unutmayınız.
➤ Servise hazırlayınız. ➤ Şöbiyet tatlısını şurubunu emip soğuduktan sonra servise sununuz	➤ Üzerine Antepfıstığı ekebilirsiniz ➤ Dondurma ile servise sunabilirsiniz

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Kaymak aşağıdaki tatlıların hangisinde kullanılır?
A) Baklava
B) Sarığı Burma
C) Şöbiyet
D) Bülbül Yuvası
2. Kuru baklavayı, baklavadan ayıran özellik aşağıdakilerden hangisidir?
A) Şekil farklılığı
B) İç gereğine pudra şeker konması
C) Yapılış yöntemindeki farklılık
D) Şurubuna limon suyu konmaması.
3. Aşağıdakilerden hangisi, tepside keserek katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan tatlılar grubuna **girmez**?
A) Baklava
B) Havuç dilimi
C) Bülbül Yuvası
D) Şöbiyet
4. Aşağıdaki tatlılardan hangisinin üzerine yumurta sarısı sürülerek pişirilir?
A) Saray baklavası
B) Fıstıklı sarma
C) Saray burma
D) Kuru baklava
5. Baklava oklavasının görevi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Açılan yufkalara şekil vermek
B) Yufkaları daha rahat açmak
C) Bezeleri açarak yufka haline getirmek
D) Yufkaları yırtmadan açmak
6. Aşağıdaki tatlılardan özellikle hangisinde yuvarlak tepsi kullanılır?
A) Baklava
B) Havuç dilimi
C) Nemse baklavası
D) Şöbiyet
7. Yufkalar açılırken yufkaların kuruyup yırtılmasının nedeni aşağıdakilerden hangisidir?
A) Fazla nişasta
B) Rüzgâr
C) Ağır hareket etme
D) Hepsi

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Adı Soyadı:	Tarih:	
Sınıf: Modülün faaliyet No:	Evet	Hayır
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığını yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Uygun gereçleri seçtiniz mi?		
➤ İç gereçleri hazırladınız mı?		
➤ Şurubu hazırlayıp soğuması için beklettinmi?		
➤ Hamuru yoğururken kıvamına dikkat ettinmi?		
➤ Hamuru uygun ortamda ve sürede dinlendirdinmi?		
➤ Yufkaları açarken açma kurallarına uydunmu?		
➤ Yapacağın tatlıya uygun şekil verdinmi?		
➤ Fırını önceden ısıttın mı?		
➤ Ürünü uygun sürede pişirdiniz mi?		
➤ Tatlıya şurubu iyice çekirttinmi?		
➤ Ürünü uygun gereçlerle servise hazırladın mı?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

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

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.

Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz.

KAYNAKÇA

- CILIZOĞLU Leman, **Pasta Bisküvi Temel Metod ve Uygulamaları**
- ERTÜRK Necip, **Türk Tatlı Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.
- FAHRİYE Hadiye, **Tatlıcıbaşı**, Bateş Kültür Yayınları, İstanbul 2002.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III**, MEB Yayınları, İstanbul 2003.
- HALICI Nevin, **Türk Mutfağı**, Güven Matbaası, Ankara, 1990.
- KAYA Ahmet, **Temel Mutfak Bilgisi**
- ŞAVKAY Tuğrul, Tatlı Kitap, **Türk ve Dünya Tatlıları**, Şekerbank&Radikal, İstanbul 2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank&Radikal, İstanbul 2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, Şefin Sofrası,UBF
- TÜTER Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı 1**, İnkılap Yayınları