ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

12. SINIF AŞÇILIK ALANI
TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERS NOTLARIDIR

Baklava

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.

Baklava Hamurundan Yapılan Tatlılar

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.

- **Saray Burma (Sarığı Burma)**
- **Bülbül Yuvası**
- **Fıstıklı Sarma (Dürüm)**

Resim 1: Saray burma

Resim 2: Bülbül yuvası

Resim 3: Fıstıklı sarma

Tepside Keserek, Katlayarak ve Şekillendirerek Tatlılar Hazırlanması

Baklava

Bu yöntemle hazırlanan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır. Sonra yufkalar açılır, aralarına harç koyarak tepsiye yerleştirilir. Daha sonra yapilacak 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

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

Kullanılan Araçlar ve Özellikleri

- **Çalışma tezgâhı:** Mutlaka iyi kaliteli mermerden ve pürüzsüz olması gerekir.
- **Merdane:** Hamur bezelerini oklava ile açılacak hale gelene kadar açmak amacıyla kullanılır.
- **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. şnce delikli olanlar tercih edilır.
- **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.

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:** Önce 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

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.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Hazırlanan baklavalar 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.

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.

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.

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. Tepside 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.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SORULARI

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.Saray baklavasında iç harcı olarakgenelde aşağıdakilerden hangisi kullanılır?

A) Antep fıstığı B) Ceviz C) Badem D) Fındık

4.Baklava yufkası açarken neden nişasta kullanılır?

A) Hamurun pürüssüz olması için

B) Hamurun oklavaya yapışmaması için

C) Tatlının şurubu iyi emmesi için

D) Hepsi

ATAŞEHİR ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ 1989

Tahıl Tatlılar

Aşure Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

İnsanların beslenme alışkanlıkları; coğrafi koşullar, yaşanılan dönem, yer, ekonomi durum, dini inanışlar gibi bazı nedenlerden etkilenmektedir. Dünyanın büyük bir bölümüne yayılmış olan Türk toplumunda, tüm etkenlere rağmen gelenekler sürdürülmektedir.Kültürümüzün en güzel özelliklerinden olan yemek hazırlama, pişirme ve ikram değişen tüm koşullara rağmen hala sürdürülen geleneklerimizdendir.

Aşure, yarma buğday, kuru fasulye, nohut, pirinç, gibi tahıllardan yapılan bir tatlıdır. İçerisine tat ve lezzetini artırıcı olarak, üzüm, kuruyemişler, baharat ve meyve ilave edilerek hazırlanır. Geleneksel Türk tatlıları içinde özel bir öneme sahiptir. Çok lezzetli bir tatlı olduğu için her zaman hazırlanmakta ancak dinimizce Kameri takvimine göre kurban bayramından sonraki Arabî ayların ilki olan muharrem ayının onuncu günü aşure günüdür.

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

Halk arasında değişik inanışlar nedeniyle aşure toplumumuzda önemi ve özelliği olan bir tatlı çeşididir. Ayrıca aşurenin pişirilip misafirlere ikramı, komşulara dağıtılması geleneği, komşuluk ilişkilerini geliştirmek, hayır işlemek, gönül almak gibi toplumsal birliktelik açısından bir araçtır.

Resim 1: Geleneksel olarak bakır kazanda hazırlanmış aşure

Aşure Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

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

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

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

- Aşurelik buğday
- Kuru fasulye
- Nohut

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

Resim 3: Aşure hazırlamada kullanılan gereçler

Süslemek için

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

Aşure Hazırlama ve Pişirme İşlem Basamakları

Malzemeler

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

Süslemek için

- Tarçın
- 3⁄4 Bir avuç nar tanesi
- 3⁄4 2–3 adet karanfil
- 3⁄4 Küçük küp doğranmış portakal kabuğu
- 3⁄4 Antep fıstığı, Hindistan cevizi, fıstık, vanilya (istenirse)

İşlem Basamakları

---

1. Bir gece önceden buğday, fasulye ve nohudu ayıklayınız.

2. Ilık su ile ıslatınız.

3. Ertesi gün buğdayı süzüp büyük bir tencereye alınız.

4. Üzerini 4–5 parmak geçecek kadar su koyup haşlayınız.

5. Üzerinde biriken köpüğü kevgirle alınız.

6. Ara sıra dibini tutmaması için karıştırınız.

7. Pirinç konacaksa yıkayıp süzüp buğdaya ilave ediniz.

---

8. Portakalı soyup küçük küp şeklinde doğrayıp buğdaya ilave ediniz.

9. Nohut ve fasulyeyi süzüp ayrı tenceler de haşlayınız Daha çabuk pişmesi için düdüklü tencere kullanılabilir.

10. Kayısı ve inciri küçük küp şeklinde doğrayınız.

11. İncir, kayısı ve kuru üzümü ayrı kaplarda haşlayınız.

---

12. Pişen buğdayın içerisine haşlanmış fasulye ve nohudu ilave edinip pişiriniz.

13. Üzüm ve kayısıyı ekleyiniz.

14. Şekeri ilave edip tadına bakarak, şeker oranını ayarlayınız.

15. Gül suyunu karışıma ekleyiniz.

16. Ceviz, fındık, kabuğu soyulmuş bademi iri bir şekilde dövünüz.

17. Ceviz ve fındığın bir kısmını aşureye katınız.

---

18. Tüm malzemeleri 10 dakika kadar daha kaynatınız.

19. Badem ve inciri ilave edip 5 dakika kadar daha pişiriniz.

20. Aşureyi ocaktan alıp sıcak olarak kâselere koyunuz.

---

21. Süslemek için kaymak tutmasını bekleyiniz.

22. Tarçın serpiniz.

23. Kalan badem, ceviz ve fındıkla süsleyiniz.

24. Tanelenmiş nar, portakal kabuğu, kuş üzümü, çam fıstığı, doğranmış kuru kayısı

ile de süsleyebilirsiniz.

25. İstenirse vanilyada konabilir.

Pişen Üründe Aranan Özellikler

Aşurede aranılan özellikler; İçerisine konan tüm gereçlerin pişmiş olması gerekir. Az pişmiş taneler ağza hoş gelmeyeceği gibi, kuru baklagiller az piştiğinde bağırsakta gaz yapacaktır. Çok pişen taneler ise dağılacağından hem görüntüyü bozacaktır, hem de aşurenin kıvamının katı olmasına neden olacaktır.

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

İçine konan bütün malzemeler renk uyumu içinde ve tane tane görünmelidir.

İçerisine konan şeker miktarı, kişiye göre farklılık gösterse de genellikle çok yoğun olmamalıdır.

Aşurenin üzerine konan gereçlerin, servisten hemen önce konması gerekir. Aksi takdirde kuruyemişlerin ve tarçının etkisi ile rengi değişir. Renginin bozulmaması için, incir en son konur. Ayrıca badem de kabuğu ile konduğunda aşurenin rengini değiştirir. Bu nedenle soyularak ve inmesine yakın konması gerekir.

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

Süslemek ve Servise Hazırlamak

Aşure, genellikle küçük boy tatlı kâselerinde servis edilir. Daha güzel bir görüntü için ayaklı kâselerde (kup) servis edilebilir. Süsleme bu kâseler üzerinde yapılır. Kâseye sıcak olarak konan aşurenin üzerine, toz tarçın serpilir. Dövülmüş ceviz, fındık, fıstık, badem konur. İsteğe bağlı olarak, diğer kuruyemişler de dövülmüş olarak ilave edilir. Ege bölgesinde çam fıstığı da süslemede kullanılır. Gül suyu içerisine konmadıysa, kâse üzerine birkaç damla serpilir. Karanfilde isteğe bağlı olarak kâsenin üzerine 2–3 tane konur. Hindistan cevizi çok kullanılmamakla birlikte, değişik bir tat için ilave edilebilir.

Resim 4: Kâsede meyve ile süslenmiş aşure

ÖLÇME VE DEĞERLENEDİRME

1.Aşure bir çeşit tahıl tatlısıdır. (D) (Y)

2.Aşure yarma buğdaydan yapılır. (D) (Y)

3.Aşure yapımında tahıllar ve kurubaklagiller ayrı ayrı haşlanır.(D) (Y)

4.Aşureye konan kırmızı mercimek tadını zenginleştirir. (D) (Y)

5.Aşure hazırlanırken tüm malzemeler birlikte pişirilir. (D) (Y)

ATAŞEHİR ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
1989