



2018-1-TR01-KA102-052313
BİREYLERİN ÖĞRENME HAREKETLİLİĞİ (KA1)
21 APRIL / 04 MAY 2019



Erasmus+

Tasarım: Nuh Çimento M.T.A.L Grafik ve Fotoğraf Alanı



NUH ÇİMENTO MESLEKİ ve TEKNİK
ANADOLU LİSESİ
"TASARIM OKULU"



2018-1-TR01-KA102-052313
BİREYLERİN ÖĞRENME HAREKETLİLİĞİ (KA1)
21 APRIL / 04 MAY 2019



Erasmus+

Yemek ve Tanıtım
Kitapçığı



Eğitim Her Yerde!



Araştırmalar bitti, Hazırız..



Söz Uçar Yazı Kalır..



Denedik..



Yapılanları gördük..



Dinle!



Uygula!



Söz Uçar Yazı Kalır..



Anı Biriktirmek Lazım..



Görev başarıyla tamamlanır..

Milchbrötchen (Sütlü Ekmek) Tarifi

500 gr un
1 paket instant maya
150 gr ılık süt
150 gr tereyağı
2 adet yumurta
15 gr şeker
10 gr tuz
1 adet yumurta sarısı

Yapılışı

Ilık süt ile mayayı iyice karıştırın ve 5 dakika bekletin.

Unu geniş bir kabin içerisine eleyin.

oda sıcaklığındaki tereyağını un ile birlikte harmanlayın.
sütlü mayayı unun içerisine ilave edin.

Yumurta ve şekeri de ilave edip,homojenize oluncaya kadar yoğurun.

En son tuzu ilave edip katlayarak hamuru hamuru yoğurmaya devam edin.

Hamuru 50'şer gramlık bezeler halinde tezgah üzerinde mayalandırın

Fırını 180 derecede ısıtın,fırın kabını yağlayıp hafifçe unlayın.

Mayalanan bezelerin gazını alıp tezgah üzerinde 15 dakika daha mayalandırın.

Fırın tepsinine yuvarlak şekilleri ile yan yana dizin ve üzerine yumurta sarısı sürüp
fırında 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun..



önsöz

Okulumuz Nuh Çimento Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı ARDA Berating & Bildung GmbH ve IBIS Accord hotel ile ortaklaşa hazırlanmış oldukları 'Yenilikçi ve Yaratıcı Mutfaklar' konulu Erasmus+ projesi tanıtım kitapçığıdır. Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı'nın 2018 çağrı döneminde Erasmus+ Mesleki Eğitimde Öğrenci Hareketliliği projeleri kapsamında okulumuzun hazırlanmış olduğu ve Ulusal Ajans tarafından kabul edilip desteklenen 2018-1-TR01-KA102-052313 nolu 'Yenilikçi ve Yaratıcı Mutfaklar' isimli Erasmus + Projesi tamamlanmıştır. ARDA Berating & Bildung GmbH ve IBIS Accord hotel ile birlikte yürüttüğü projeye Yiyecek İçecek Hizmetleri bölümü 11. Sınıf Pastacılık alanından 10 öğrenci, 2 öğretmen ve 1 idareci proje katılmış ve 2 hafta Almanya-Berlin'de Staj faaliyetini gerçekleştirmiştir. Projeyi hazırlama amacımız; öğrenen bir toplum yaratarak mesleğe daha iyi hazırlanmaları ve Okulumuz Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alan öğrencilerimizin kendi alanlarıyla ilgili değişiklikleri takip etmeleri, yeni teknolojiyle birlikteki bilgiyi yaşayarak öğrenmelerini, Türkiye'de henüz yeni olan moleküler mutfak ve sağlıklı ekmek adıyla hızla yükselen Artizan Ekmek üzerine staj yaptırarak farkındalık yaratmaktır. Bu projeye:

-Yiyecek ve İçecek Bölümümüzün kalitesini artırmak
-Avrupalılaştırma bilinciyle girişimci ruha sahip, kendini geliştirme çabası içinde olan bireyler yetiştirmek
-Mezun olan öğrencilerimizin Avrupa kalitesinde eğitim almalarını sağlayarak istihdam edilebilirliklerini arttırmak
-Kadın işveren ve istihdam oranını artırmaktır.
Günümüzde insanların yeme-içme sektörüne olan ilgisinin artmasıyla gastronomi alanı hızla gelişmektedir. Değişen rekabet ortamında yenilikçi ve yaratıcı mutfaklar, alışılmadık dışında farklı lezzetler yaratılmaktadır.

Ayrıca büyümenin devam ettiği ve değişimin bu denli etkin olduğu bir sektörde kültür mirasının en önemli ögesi Artizan Ekmek de projemizin diğer amacıdır. Anadolu'nun zengin kültür mirasını taşıyan Ekmekün dünyada ki örnekleriyle, yapıları biçimleriyle karşılaştırarak yenilikçi yöntemlerle öğrenilmesi, son birkaç yıldır farklı tüketim eğilimlerinin artması ve sektördeki gelişmeler ışığında yeni bir trend olan bu Ekmekü-klasik fırıncılık anlayışı dışında- dünya ekmekleriyle harmanlayıp çeşitliliğini artırmak, herkesin eyerinde yapabileceği yada bir işletmeden kolayca alabileceği sektörü oluşturmaktır. Birkaç işletme dışında sadece büyük şehirlerde yapılması, sektörün bu konudaki açığı, yeni iş sektörü ve istihdamı yaratmak amacıyla bir fırsat olacaktır. Çünkü küreselleşen ekonominin nitelikli iş gücüne ihtiyacı artmakta, genç nüfusa sahip ülkemizde, genç işsizliğinin yüksek olması ve çözümüne yönelik, Mesleki ve Teknik Eğitimin küresel gelişmelere uygun planlanarak, insan odaklı kalkınmanın sağlanması, kalitesinin artırılması, iş dünyasıyla MTE'in arasındaki bağların güçlendirilmesidir. Ülkemizde henüz birkaç yıllık geçmişe sahip olması nedeniyle pek fazla bilinmeyen Moleküler Mutfak, geleneksel mutfakın modernleştirilmesini, yemeğin dnyusal bir deneyime dönüşmesini sağlamaktadır. Binlerce yıllık geçmişle dünyanın köklü mutfaklarından olan Türk mutfakının yenilikçi bir yaklaşımla ön plana çıkarılması gerekliliği ve bu konuda okulumuz öğrencilerinin yeni akımlar, yöntem ve teknikler hakkında eğitim alması bilincindedir.

Brezel Tarifi

500 gr un
2 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 litre kaynamış sıcak su
1 yemek kaşığı silme tuz
200 ml ılık su
100 ml ılık süt
1 paket kuru maya
2 yemek kaşığı karbonat
Kalın tuz

Yapılışı

Yaş maya şekerle ılık süte eritilir ve köpürene kadar bekletilir. Elenmiş un Tuzla karıştırılır içine havuz açılır ve Mayalı süt içine akıtılır.

Kuru maya kullanırsanız: elenmiş un Tuzla karıştırılır ortasına bir havuz açılır içine kurumaya ve şeker, kenarlarına küçük parçalara bölünmüş soğuk tereyağı konulur, suda ilave edilir ve 6-7 dakika iyice yoğrulur. Ele çok hafif yapışan esnek bir hamur elde ediyoruz. Hamuru top haline getirin üzerine stretch folio çekin ve 30 dakika mayalanmaya bırakın. Sonra biraz yoğurarak gazını alın ve mandalina büyüklüğünde bezelere bölün. Bezelerin üstü kapatılır ve 10 dakika dinlendirilir.

Bezenin üzerine bastırılır ve 20 cm rulo haline getirilir ve üstü kapalı rulolar 10 dakika dinlendirilir. Şimdi Bretzel son dinlendikten sonra 1 saat soğuk yerde (soğuk havada dışarıda olabilir, buzdolabı veya buzlukta) bekleyeceği için yağlı kartlı tepsi /tabak hazırlayıp kenara koyulur.

Rulo iki elle masa üstünde döndürülerek yaklaşık 50-60 cm olana kadar uzatılır. Önemli nokta rulonun orta tarafı kalın kalması, sonlar kalem kalınlığında olursa iyi olur. Bretzel gibi şekillendirilir ve tepsiye /tabağa dizilir ve yine üstü kapalı 30 dakika bekletilir. Yarım saatten sonra buzluk /buzdolabında üstü açık, dışarıda üstü kapalı bekletilir. Bekleme nedeni Bretzel soğukta sert kıvam alıyor, bundan dolayı sıcak suya girince hamur erimiyor.

Bir tencerede 1 litre su kaynatılır, ocaktan alınır ve karbonat içine az az akıtılır. (lütfen çok dikkatli olun, çünkü kabartma tozu çok kabarıyor)Karıştırılır,bir kaynatılır ve yine altı kapatılır. Çok erken hazırlamayın karbonatlı su soğumaması lazım, sıcak ama kaynamaması gerek. Fırın bir kase sıcak suyla ısıtılır.

Soğuk hafif (buzlu)Bretzel tek tek dikkatlice 30 saniye karbonatlı suya bırakılır, suyun içinde döndürmesi biraz zor olduğu için üst tarafın suyun içine gelecek şekilde koyulur.Alt tarafına kepçeyle su dökün.

Kevgiri dikkatlice sudan alınır iyice süzülür ve yağlanmış tepsiye dizilir Hepsi bittikten sonra keskin bir bıçakla kalın tarafına uzunlamasına kesik atılır her tarafına tuz serpilir ve 20-25 dakika 200 derecede kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarttıktan sonra soğutmaya gerek yok 1-2 dakika durursa yeter hemen yemeğe hazır. Üzerine tereyağı veya labne peyniri ile servise hazır.

Afiyet olsun...



Brötchen (Kahvaltılık Ekmekleri) Tarifi

400 gr un
100 gr tam buğday unu
Yarım yaş maya
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
330 ml ılık su

Yapılışı

Maya ve şeker ılık suda eritilir. Beyaz un elenir, diğer un ve tuz da eklenir ve karıştırılır.

Yağ ve mayalı suda ilave edilir ve en az 5 dakika güzelce yoğrulur. Hafif yapışkan bir hamur ediyoruz.

Ellerimizi yağlayıp hamuru masaya alalım ve biraz yoğuralım, rulo haline getirelim ve bezelere bölelim.

Bezelerinizi masa üstünde avuç içinde yuvarlayın una beleyin ve tepsiye dizin (üstlerine kesik atabilirsiniz)

Üstü kapalı 20 dakika mayalanmaya bırakın ve önceden ısınmış fırında 200-220 derecede alt üst ayarında 20 dakika pişirin (Fırına bir kase su koymayı unutmayın).

Afiyet olsun...



Laugenbrötchen (Alman Ekmeği) Tarifi

250 gr Un
50 ml Sıcak Su (maya için)
50 ml Su
20 gr Tereyağı (oda sıcaklığında olacak)
1, 5 yemek kaşığı Şeker
1 Paket Kuru Maya
1 tatlı kaşığı Tuz
Hamuru batırmak için:
1, 5 Litre Su
60 gr Karbonat

Yapılışı

Bir kaba kuru maya, şeker ve 50 ml sıcak su koyun.

Eriyene kadar karıştırın ve 10 dakika bekleyin.

Bekledikten sonra kabın içine un, tuz, tereyağı ve 50 ml su koyup bir hamur yoğurun. Yoğurduktan sonra hamuru kabarması için, sıcak bir yerde 35 – 40 dakika kadar bekletin.

Hamur kabardıktan sonra hamuru 4 parçaya bölün. Her dört parçaya istediğiniz şekli verin ve bir tepsiye koyup üzerini folyo ile kapatıp 20 dakika bekletin. Bir tencereye 1, 5 Litre su koyup kaynatın. Kaynadıktan sonra karbonat koyun ve altını kısın. Şekil verdiğiniz hamur parçalarını karbonatlı sıcak suda 30 saniye bekletin, suyunu süzdükten sonra tepsiye koyun. 200 derece fırında (fırını önceden ısıtmanıza gerek yok), alt üst ayarında, 15 – 20 dakika pişirin.

Afiyet olsun...



KURU MEYVELİ PASTA

MACZEMECER

Pandispanya keki(önceden hazırlanmış)

Kurutulmuş portakal

Kurutulmuş 1 yeşil limon

Bütün kuru meyveler olabilir.

YAPILIŞI

Kuru meyvelerle o tozu karıştırıyoruz. Önceden bekletilmiş pandispanyayı kalıbın tabanına koy üzerine kuru meyveli karışımı dök.180 derece 1 saat pişirin daha sonra servis edin.

Afiyet olsun...



Erdbearschnitte Tarifi

5 yumurta
1 bardak şeker
Yarım bardak sıvı yağ
Yarım bardak su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 bardak un

Krema için;

1 paket mascarpone peyniri (250 ml)
2 paket sıvı krema (250 ml)
Yarım bardak şeker
1 kg çilek
5 krema sertleştirici

Üzeri İçin;

Çilek
Hazır jöle

YAPILIŞI

Öncelikle yumurtanın beyazını kar haline getirip bir kenara koyuyoruz. Daha sonra yumurtanın sarısını ve şekeri mikserle çırpıyoruz. Sıvı yağ ve suyu ekliyoruz. Vanilya kabartma tozunu, unu ekleyip mikserle çırpmaya devam ediyoruz. Son olarak kar haline getirdiğimiz yumurtanın beyazını ekleyip spatula ile kek hamuruna güzelce yediriyoruz. Bu işlemi mikserle yapmıyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye hamurumuzu boşaltıp 180 derecede pişiriyoruz. Fırından çıkmadan kontrol ediyoruz. Kekimiz soğukken kremamızı hazırlıyoruz. Çileği robottan geçiriyoruz. İçine 2 paket krema sertleştiricisini ekleyip karıştırıyoruz. Daha sonra mascarponeyi, sıvı kremayı, şekeri, 3 paket sertleştiriciyi ve çilek püresini ekleyip krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpıyoruz. Kekimiz soğuyunca 2 ye bölüyoruz. Kremamızı kekin ortasına koyup spatula ile düzeltiyoruz ve kekin diğer yarısını dikkatlice kremanın üzerine koyuyoruz. Üzerine çilek dilimleri diziyoruz ve hazır jöleyi paketine göre hazırlayıp çileklerin üzerine döküyoruz.

Afiyet olsun...



Fransız Ekmeği (Brioche) Tarifi

250 gr un
2 yemek kaşığı şeker
110 ml süt
50 gr tereyağ
2 yumurta sarısı
5 gr kuru maya
1 tatlı kaşığının yarısı kadar tuz
Üzerini süslemek için pudra şekeri

Yapılışı

Öncelikle bir kabın içerisine un, tuz ve şekeri koyup karıştırılır. Ayrı bir kaptaki ılık sütü yumurta sarıları ile karıştırılır ve üzerine maya eklenip eritilir. Bu karışım un karışımına eklenir ve yoğrulur.

Daha sonra eritilmiş tereyağı eklenir ve yoğrulur.

Hamur yağlı ve yapışmaz olacaktır bu normal. Üzerine streç (film) geçirip birde bezle kapatalım ki güzel kabarsın (45 dk civarı yeterli olur).

Kabarmınca hamur küçük küçük parçalara ayrılır (20 gr ağırlığında)

Küçük boy tepsiyi (22-24 cm yeterli olur) yağlayıp yağlı kağıt serilir. Bir hamur parçasını alıp el ile üzerine basıp biraz inceltir ve düzgün bir yuvarlak elde edilir. (Bu aşamada derseniz yaklaşık 6 cm çapında bir bardak veya kase nin arka kısmıyla yardım olarak düzgün yuvarlaklar kesebilirsiniz)

Tepsiye dizilir. Ve üzerine yumurta (ve süt karışımı) sürülebilir, doreleşmesi için.

Önceden ısıtılmış 180° derecelik fırına verilir. 30-40 dk arası pişirilir. (fırına göre süre değişir). pişince biraz soğutulur ve üzerine pudra şekeri serpilir.

Afiyet olsun...



Cevizli Ekmeğin Tarifi

500 gram un 5 su bardağı
50 ml. Zeytinyağı 1/4 (çeyrek) su bardağı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
200 ml. ılık su 1 su bardağı
1 paket yaşmaya
1 su bardağı dolusu çekilmiş ceviz içi

Yapılışı

Ilık su ve toz şeker ile mayayı çözdürün 5 dakika sonra unu tuzu ve zeytin yağı ekleyin ceviz içini ekleyin iyice yoğurun ve 30 dakika mayalandırın mayalandırmanın en basit yolu fırınınızı 40 dereceye alıp kapatın ve hamurunuzu streç sarıp fırına atın. Süre sonunda hamurunuzu yoğurup gazını alın ve önceden yağladığınız dikdörtgen bir kalıba yada tercihinize göre somun şekli vererek tekrar fırınına mayalanmaya bırakın. Fırınınız soğuduğu için gene 40 derece ısıtıp kapatın. Ekmeğinin üzerine bıçakla çizikler atabilirsiniz desen oluşması için. Süre sonunda fırınına 180 dereceye alın ve 30 ila 35 dakika kapağını hiç açmadan pişirin.

Afiyet olsun...



Reçelli Tatlı Ekmeğin (Buchteln Mit Marmeladenfüllung) Tarifi

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt 1 buçuk yemek kaşığı toz şeker
75 gram eritilmiş tereyağı 1 adet yumurta
1/2 (yarım) paket yaş maya 1 paket vanilya şekeri
1/2 (yarım) çay kaşığı tuz 3 su bardağı un

İç İçin:

Koyu kıvamlı arzu ettiğiniz bir reçel

Üzeri İçin:

50 gram eritilmiş tereyağı Pudra şekeri

Yapılışı

Öncelikle Hamurumuzu hazırlayalım. Önce bir tencerenin içerisine tereyağını, sütü ve şekeri koyalım ve orta ateşte tereyağı eriyene kadar bekletelim. (Kaynatmayalım, erimesi yeterli olacaktır). Elde ettiğimiz karışımı yoğurma kabının içine ilave edelim ve hafif ılınmasını bekleyelim. Sonra üzerine yumurtayı, vanilya şekerini ve tuzu ilave edip karıştıralım. Peşine yaş mayayı koyalım ve elimizle eritelim ve hemen ardından azar azar unumuzu ilave edip hamurumuzu yoğuralım. Yumuşak kıvamlı ele hafif yapışan bir hamur elde edeceğiz. Elimizi sıvı yağ ile hafif yağlayalım ve hamurumuzu pürüzsüz, parlak bir hamur olana kadar 2-3 dakika kadar yoğuralım. Hamurumuzu kenara alıp yoğurma kabımızı sıvı yağ ile yağlayalım ve tekrar hamurumuzu içine koyalım ve bir poşete geçirip 1 saat kadar mayalandıralım.

Ardından 26 santimlik kelepçeli kalıbın alt tabanına yağlı kağıt koyup, kelepçesini kapatalım ve kenarlarını eritilmiş tereyağı ile yağlayalım. Mayalanan hamurumuzu 12 eşit parçaya bölelim. Bezeler çok hafif unlu düz zemin üzerinde elle çay tabağı büyüklüğünde açalım. Ortasına 1 çay kaşığı kadar reçel koyup kapatalım ve yuvarlak şekil verip kalıbımızın içine koyalım. Bütün bezeler ile aynı işlemi uygulayalım ve çok sıkı olmayacak şekilde kalıbımıza yerleştirelim. Üzerlerini eritilmiş tereyağı ile yağlayalım ve hamurlara değmeyecek şekilde bir bez ile kalıbımızın üzerini örtelim. Böylece yarım saat kadar mayalandırıp önceden ısıtılmış 190 derecelik fırına ilave edip, üzerleri altın sarısı olana kadar kontrollü bir şekilde her yerlerinin pişmesini sağlayalım ve sonra fırından çıkaralım. Son olarak soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp üzerine pudra şekeri ilave edelim ve servise sunalım.

Afiyet olsun...



Hollanda Ekmeği Tarifi

500 gram un
1 paket instant maya
300 ml su
Bir tutam tuz

İsteğe gire içine cekirdek eşitleri konulabilir.

Yapılışı

İlk olarak unu geniş bir kabin içine alarak ortasını açın, 200-250 ml suyu ve mayayı içine koyunuz. Hamur yumuşaklığına göre suyu ona göre ayarlayınız. Yumuşak, ama çok yapışkan bir kıvam olmasın. Sonra içine tuzunu ekleyip dinlemeye alabilirsiniz. Üstünü kapatarak odanın sıcak bir yere koyup 30 – 60 dakika kadar bekletin.

Hamur kendisinden 2 kat şişene kadar beklettikten sonra tezgahın üstüne bir kere daha yoğurun. İçindeki hava çıkması gerek. Ddikdörtgen kek kalıbının içine kağıt açıp hamuru içinde şekillendirin. Ve önceden ısıtılmış 220 dereceli fırına koyun. Üstü rengini aldığında içinden çıkarabilirsiniz.

Afiyet olsun...



ÇATLAK ÇÖREK

MACZEMECER

500 gr . un
150 gr . pudra şekeri
2 yumurta
200 gr .margarin
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı zerdeçal
1 ay bardağı toz badem
1 tutam toz şeker

YAPILIŞI

Bir Kapta yağ ile pudra şekeri Krem haline getirin . Yumurtaı , kabartma tozunu , zerdealı ,toz bademi ,unu koyarak bir hamur yapın . Bu hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp yağlanmış tepsiye dizin Üzerini bıçakla artı şeklinde çizerek, biraz toz şeker serpin ve önceden 170 ye getirilmiş fırında pembeleşinceye Kadar pişirin

Afiyet olsun....



FOCACCOIO MACZEMECER

1 kg un
20 gr tuz
120 gr zeytinyağı
700 ml su (ılık)
60 gr yaş maya
Domates

YAPILIŞI

Yaş mayayı ılık suyla aktive ediyoruz, 1 dk boyunca. Bütün malzemeleri karıştırıyoruz. Hazırlanan hamur 1 saat boyunca mayalandırmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamuru kalıba alıyoruz, domateslerle süslüyoruz ve üzerine tuz serpiyoruz. 180 derecelik fırında 30 dk pişiriyoruz.

Afiyet olsun...



BERLİNER MACZEMECER

2 yumurta
Yarım su bardağı şeker
125 gr margarin
2,5 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
Un (poğaça hamuru kıvamında olacak)

MARMELEAD İÇİN

Çilek reçeli (farklı reçellerde olabilir ama katı olanlar)

PIŞİRMEX İÇİN

Bol sıvı yağ (kızgın olmayacak)

YAPILIŞI

Yumurta çırpılır. Şeker eklenir ve tekrar çırpılır. Süt ve su birleştirilerek içinde maya eritilir. Yoğurma kabımıza alınır. Eritilmiş margarin de ilava edilir. Karıştırılır. Yavaşça un eklenip yoğrulma başlanır. Yumuşak bir hamur elde edeceğiz. Kıvamını alan hamurumuzu güzelce sarıp mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurumuzu pürüzsüz bir şekilde yuvarlayıp, üzerine bastırıp beze yerleştiriyoruz. Üzerini poşet ile örtüp yarım saat dinlendiriyoruz. Isıttığımız yaga hamurları atıp orta kısık ateşte ayarında pişiriyoruz. Pişen hamurları selpak üzerine alıp soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan hamura kenarından marmelat sıkacağı ile içine az miktarda sıkıyoruz. Çok olursa dışarıya taşıyor. Dik bir şekilde yerleştirdiğimiz berlinerlerimiz servise hazır. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapabiliriz.

Afiyet olsun...



KAFES TURTA

Malzemeler

Un (2 bardak)
Margerin(yarım paket)
Pudra şekeri (yarım bardak)
Yumurta(1adet)
Su(1 çorba kaşığı)

İçi için:

Armetal (200gram,çilek)
Marmetal(4 çorba kışığı kayısı)
Pudra şekeri(4 çorba kaşığı)
Süslemek için:
Pudra şekeri(2çorba kaşığı)

Öneri

Bu tür hamurlar yoğurulurken ,
el çabukluğu gerektirir,hamur
elinizin ısı ve formunu kaybedebilir
ve fazla ısınabilir.Bu durumlarda hamuru
şekillendirmeden hemen önce 20
dakika buzdolabında dinlendirin.

YAPILIŞI

Yarım santimetre kalınlığında açtığımız hamurun üzerine 8 cm çapında porsiyonluk tartı kalıbını koyun.Hamuru kalıbın kenarlarından kalan fazla kısmı kesin. elinizle kabın içindeki hamurun diplerine ve kenarlarına bastırarak sıkıştırın. Bu işlemi hamurumuzun bitene kadar tekrarlayın.Kalan hamuru toparlayıp tezgaha koyun bir tutam un sepip tekrar aynı incelikte açın.Hamur kesme ruleti yardımıyla ince şeritler açın. Önceden ısıtılmış fırında 15dk. 175 derecede pişirin.

Afiyet olsun...



ECMACI HAMUR RENDESİ

Hamur için

2 Adet yumurta
1.5 Su bardağı şeker
1 Paket margarin
1 Paket kabartma tozu
Alabilgi kadar un

İÇİ İÇİN:

6 Adet elma
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı dövülmüş fındık
Yarım tatlı kaşığı tarçın

YAPILIŞI

Elmaların kabuklarını soyun rendeleyin.
Renk değiştirip koyulaşana kadar pişirin.
Ateşten alıp içine tarçını ve iri dövülmüş fındıkları ekle karıştırın.
Hamur yoğuracağın kaba eritilip soğutulmuş margarini, 2 Adet yumurtayı, 1.5 su bardağı şekeri ve kabartma tozunu ekleyip hamuru yoğurun. İç harcını ekleyip istediğiniz şekilde hamurunuza şekil verin.

Afiyet olsun....



acma n PASTASI

Malzemeler

2 yumurta

1 çay bardağı şeker

60-70 gr. erimiş margarin

1 çay bardağı süt-yoğurt karışımı

3 çay bardağı elenmiş un (içine bir paket kabartma tozu da ekleyin)

Krema

2 su bardağı süt

1 yumurta

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı şeker

findık kadar margarin

vanilya

pudra şekeri

Yapılışı

Kek malzemelerini sırayla karıştırıp yağlanmış yuvarlak kalıba dökün. (püf noktası : yaptığımız hamur fazla kaşık yardımına gerek kalmadan akmalı, akmiyorsa bir parça süt ekleyin.) Önceden ısınmış fırında 170 derecede 20 dakika pişirin.

(üstü fazla kızarmamalı.) Margarin ve vanilya hariç krema malzemelerini karıştırıp kaynayana kadar pişirin. Kaynayınca margarin ve vanilyayı ekleyin. Pişen keki (fazla kalm değil) ikiye bölün. Arasına kremayı ıltıp sürün keki kapatın. Üzerine elekle bolca pudra şekeri serpin.)

Afiyet olsun...



KAYISILI ay KURABIYE

Hazırlanma süresi : 10 dakika Pişirme ısı ve süresi: 15 dakika
(180 derece ısıtılmış)

MACZEMELER

Un (2 bardak) krema (yarım bardak)

pudra şekeri (yarım bardak) margarin (5 kaşık)

İÇİ HARCI

Kuru kayısı (150 gram ,suda ıslatılmış)

SÜSLEMELİK İÇİN

pudra şekeri (2 çorba kaşığı)

ÖNERİ

Bu tür hamurlar yoğrulurken , el çabukluğu gerektir, Hamur elinizin ısı ile formunu kaybedebilir ve fazla ısmabilir. Bu durumlarda hamuru şekilendirmeden hemen önce 20 dakika buzdolabında dinlendir.

YAPILIŞI

Oval bir kaba 2 bardak un koyun. Ortasını açıp içerisine 5 kaşık margarin, yarım bardak pudra şekeri ilave edin . Hamuru 3-4 dakika elinizle yoğurun. Bu sürenin sonunda hamuru tezgaha alıp 1-2 dakika daha yoğurun . Hamurun üzerine bir tutam un serpin merdane yardımıyla açın.

Açtığımız hamurun kenarlarına bir bıçak yardımıyla keserek düzeltin ve kestiğiniz parçaları bir kenara ayırın. Hamuru bir kare haline getirin . Kare haline gelen hamuru

önce 4 eşit parça elde edecek biçimde kesin. Elde ettiğiniz her bir küçük kareyi yanlamasına iki eşit parçaya ayırın. Oluşan üçgen hamurun ortasına önceden suda ıslattığınız ve küçük parçalar halinde doğradığımız 200 gram kuru kayısıyı eşit bir biçimde dağıtarak koyun.

Fazlalık olarak kestiğiniz hamurları açıp aynı işlemi onlara da uygulayın. Ortasına kayısı koyduğunuz parçanın uzun kenarından başlayarak malzemeyi de içine alacak şekilde dışarıya doğru yuvarlayarak sarın. Uzun kenarın iki köşesinden birleştirerek içi boş bir halka oluşturun. Oluşturduğunuz halkayı önceden pişirme kağıdı sermiş olduğunuz tepsiye koyun. Bu işlemi bütün parçalara uygulayıp oluşan halkaları tepsiye dizin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verip , 15 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda kurabiyeleri fırından alın üzerine pudra şekeri serpererek servise hazır hale getirin.

Afiyet olsun....



acman usucü MISIR EKMEĞİ

MACZEMECER

1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı un
tuz
Su (Kaynar olacak)

YAPILIŞI

Tüm malzemeler yoğurma kabına alınır, üzerine kaynar sudan
1 su bardağı kadar dökülerek kaşıkla karıştırılır.

Yavaş yavaş az miktarda kaynar su ilave edilerek elle yoğurulmaya başlanır.

Suyu az az ekleyerek kıvam alana kadar yoğrulur. Fırın tepsisi yağlanır.

Üzerine un serpilir ve hamur tepsisine alınır. Elle ekmeğin şeklinde şekillendirilir.

Üzerine hafif un serpilerek 190 derecede kızarmaya kadar pişirilir.

Kızarıncaya fırının derecesini düşürüp 5 dk. daha pişirip fırından alabilirsiniz.

Afiyet Olsun...



ERİKLİ TART MACZEMECER

1 kg anjelik erik
2,5 su bardağı un
125 gr tereyağı veya margarin (soğuk olacak)
125 gr pudra şekeri
1 yumurta
4 yemek kaşığı soğuk süt
1 paket vanilya
¼ çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

Dolaptan çıkarılan tereyağı veya margarin bıçakla küçük parçalar halinde doğranır.

Pudra şekeri ile karıştırılır. Yumurta, süt ilave edilir.

Unu eleyerek ve yavaş yavaş ilave ederek, vanilya ile birlikte kullanılır.

Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Streç filme sarılarak buzdolabında
en az yarım saat bekletilir. Erikler keskin bir bıçak yardımı ile ince ince doğranır.

Merdane yardımı ile kalıbımızı kaplayacak büyüklükte bir hamur açılır.

Margarin ile her yanı iyice yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir.

Üzerine erikler sırayla dizilir. Benim kullandığım erikler ekşi çıktığı için üzerine
pudra şekeri serpererek fırına verdim. 3-4 erik bir cezvede bir kaşık şeker ile pişirilip

blenderdan geçirilir. Erikli tartımız çıktığı zaman fırça ile üzerine sürülür.

Tart hamuruna mümkün olduğunca el değdirmeden, fazlaca hamurla oynamadan
hazırlanır. Hamurunuzun açacağınız zemine yapışmaması için gerekirse zemine un
serpebilirsiniz. Tart hamurunuzdan artarsa buzdolabınızda 4-5 gün bekletip sonra
kullanabilirsiniz. 170 derece ısıtılmış fırında 25 dakika da pişti.

Afiyet Olsun...

