

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

**(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

MEYVELİ TATLILAR

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI	3
1.1. Meyvelerin Kullanım Özelliklerine Göre Sınıflandırılması	3
1.1.1. Taze Meyveler	3
1.2. Meyve Tatlılarının Mönüdeki Yeri ve Önemi	4
1.3. Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler	4
1.4. Meyvelerin Hazırlanmasında ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar	5
1.5. Meyve Tatlılarının Saklanması	5
1.6. Meyve Tatlılarının Türk Mutfağında Yeri ve Önemi	6
1.7. Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlı Çeşitlerinin Hazırlanması	6
1.8. Türk Mutfağındaki Diğer Meyve Tatlılarına Örnekler	13
UYGULAMA FAALİYETİ	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	24
CEVAP ANAHTARI	25
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	26
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	27
2. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI	27
2.1. Çeşitleri	27
2.1.1. Peach Melba-(Peşmelba)	27
2.1.2. Meyveli Kuplar	29
2.1.3. Meyveli Pelteler	30
2.1.4. Meyve Salataları	32
2.1.5. Armut Tatlısı	34
2.1.6. Diğerleri (Uluslararası Mutfaklardaki Diğer Meyve Tatlılarına Örnekler)	35
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	46
CEVAP ANAHTARI	48
KAYNAKÇA	52

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK079
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Pastacılık-Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Meyveli Tatlılar
MODÜLÜN TANIMI	Meyvelerden tatlılar hazırlama yeterliliğinin kazandırıldığı öğrenim materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	Meyve tatlıları hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak meyveli tatlıları hazırlayabilmek. Amaçlar: ➤ Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını; istenen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilmek. ➤ Uluslararası meyve tatlılarını; istenen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilmek.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Fırın, ocak, tezgâh, tepsi, ölçü kabı, tencere, bıçak, bardak,
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içerisinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığı bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Tatlılar, enerji verme özelliğinden dolayı vazgeçilmez yiyecek gruplarından. Enerji vermesinin yanında bir de lezzeti eklersek neden bu kadar çok tüketildiğini anlamış oluruz. Bu modülde meyvelerden hazırlanan ulusal ve uluslararası tatlıları öğreneceksiniz. Meyvenin doğal lezzetini değişik ürünler ilave ederek ve farklı yöntemler kullanarak yeni ve çok özel tatlılara dönüştüreceksiniz. Daha önceki tatlı modüllerinde öğrendiklerinize bu modüldeki meyveden hazırlanan tatlıları eklediğinizde tatlılar konusunda daha fazla bilgi ve beceri kazanmış olacaksınız.

Meyvelerden hazırlanan tatlılar diğer tatlılardan hem daha hafif hem de yapımı en kolay olanlarıdır. Fakat dikkat edilmesi gereken püf noktaları unutmamak gerekir. İşte size bu modülde bunlarla ilgili ip uçları verilecektir. Mesleğinizde ilerlemenin yanında kendinize, misafirlerinize, ve sevdiklerinize bu öğrendiğiniz tatlıları yaptığınızda yeteneğinizi ve becerinizi siz de takdir edeceksiniz.

Bu modülü tamamlamanız bundan sonraki tatlı modüllerine bir basamak oluşturacaktır. Aynı zamanda bu gruptaki diğer tatlıları da kolaylıkla yapabileceksiniz. Sofralarımızın vazgeçilmez yiyeceği meyve tatlılarının yapımıyla ilgili kazandığınız bilgi beceri ve tecrübeler sizi alanınızda daha çok ustalaştıracak **yiyecek- içecek** sektörünün vazgeçilmez bir elemanı haline getirecektir.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

- Türk mutfağına özgü meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilmek.
- Uluslararası meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastanelerde, otellerde, restoranlarda ve diğer kurumlarda hazırlanan ulusal meyve tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Meyve tatlılarından türbanlı Elma, Ayva, Kabak, İncir, Kayısı tatlılarını yapıları hakkında pastanelerden, otel ve restoranlardaki ilgili bölümlerden bilgi toplayınız.
- Meyve tatlıları hazırlanırken dikkat edilecek noktaları, pastanelerden otel ve restoranlardaki ilgili bölümlerden araştırınız.
- Çevrenizdeki pastanelerde, otellerde, restoranlarda ve diğer kurumlarda yazın ve kışın hazırlanan meyve tatlılarını araştırınız.

1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MEYVE TATLILARI

1.1. Meyvelerin Kullanım Özelliklerine Göre Sınıflandırılması

1.1.1. Taze Meyveler

Türk mutfağında tatlısı yapılan meyveler mevsime göre değişmektedir. Kışın; daha çok Ayva, Elma, Armut gibi meyveler ve Bal kabağı kullanılır(Kabak esas olarak sebzedir. Fakat bu Kabak tatlısı yapılan Bal kabağı olduğu için bu grupta yer almıştır). Bunlardan başka Kivi, Ananas, Muz gibi farklı meyvelerden de tatlı yapılmaktadır. Yazın ise; Elma, Armut, Şeftali, taze Kayısı, taze İncirden tatlı yapılabilir.

1.1.2. Kuru Meyveler

Kuru meyvelerde seçme şansı daha azdır. Bundan dolayı çeşit azalmaktadır. Taze meyvelerden özel olarak kurutulup, tatlısı yapılarak en çok tüketilen meyveler İncir ve Kayısıdır. Bunlardan başka Erik, Hurma, Üzümün de kullanıldığı görülür.

1.2. Meyve Tatlılarının Mönüdeki Yeri ve Önemi

Meyve tatlılarının mönüde bulunduğu sıra diğer tatlı ve meyvelerle aynıdır. Yani mönüde en son sırayı alır.

Meyve tatlıları ulusal ve uluslar arası mutfaklarda her zaman tüketilebilen tatlılardır. Fakat daha çok kırmızı et ürünlerinin bulunduğu yağlı ve özel yemeklerden sonra tercih edildiği görülmektedir. Meyvenin hafifliği şekerin lezzeti ile birleşince özellikle ağır mönülerin vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

1.3. Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler

Meyve tatlıları hazırlanırken kullanılan araçlar meyvenin çeşidine ve yapısına göre değişir. Genel olarak kullanılacak araçlar:

- Elma için iyi bir Elma oyacağı veya Kabak oyacağı kullanılmalıdır.
- Kabak tatlısını yaparken Kabağın sert kabuğunu soymak için büyük ve sağlam bir bıçak şarttır.
- Ayva tatlısında ise Ayvanın kabuğunu soymak ve çekirdekli yuvayı temizlemek için ele uygun keskin bıçak kullanılmalıdır.
- Ceviz, fındık ve bademi çekmek veya dövmek için de havan veya çekme makinesine ihtiyaç vardır.
- Meyveli kuplar için özel kup bardakları kullanılmalıdır.
- Dondurmalı tatlılar için ya dondurma kaşığı ya da dondurma kepçesi gereklidir.

Bunların dışında; tencere, tepsi, bardak, kaşık, çatal, tabak, servis tabağı, rende, maşa, delikli kevgir, doğrama tahtası, kastrol, küvet, fırın, ocak, blender veya mutfak robotu gibi araçlar kullanılır.

Kullanılacak gereçler: Ana malzemesi meyvenin dışında şeker başta olmak üzere kaymak, ceviz, fındık, badem, antep fıstığı, krema, krem şanti, dondurma, baharat (karanfil, tarçın, hindistan cevizi .vb) kullanılır.

1.4. Meyvelerin Hazırlamasında ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Tatlısı yapılacak her meyvenin hazırlığı ve kullanımı farklıdır. Bu nedenle meyveleri çeşidine göre tek tek ele almak gerekir.

- Elma, ayva gibi meyvelerin çekirdekli orta kısımları çıkartılmalı, çıkartırken meyve şeklinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Ayvanın çekirdekleri Ayva ile beraber kaynatıldığı zaman çok güzel bir renk verdiğinden çekirdekleri ile birlikte kaynatılmalıdır.
- Elma, Ayva, Armut, Şeftali, Muz gibi meyvelerin kabuğu soyulduktan sonra açıkta bekletilirse kararır. Bunun için kabuğu soyulduktan sonra üzerine limon sürülmeli ya da su içinde bekletilmelidir.
- Elma, Armut gibi meyvelerden bütün olarak faydalanmak isteniyorsa şekli bozulmadan düzgün soyulmalı ve kısık ateşte pişirilmelidir.
- Bal kabağının çok sert ve kalın kabukları vardır. Bu nedenle soyarken biraz derinden soymak gereklidir.
- Bal kabağının orta kısmındaki çekirdekli yuva iyice temizlenmelidir.
- Bal kabakları soyduktan sonra porsiyonlanacak büyüklükte dilimlenmelidir.
- Kabak tatlısı yapılırken kabakların dağılmaması için kısık ateşte pişirilmelidir.
- Taze Kayısı ve İncirden tatlı yapılacaksa meyvelerin ezilmiş olmamasına dikkat edilmelidir.
- Kuru İncirden tatlı yapılacaksa kullanmadan önce suda bekletilerek yumuşaması sağlanmalıdır.
- Kuru Kayısıdan tatlı yapılacaksa incirde olduğu gibi yumuşatmak için kısa süre haşlanmalı ya da ılık suda bekletilmelidir.

1.5. Meyve Tatlılarının Saklanması

Meyvelerden yapılan tatlılar genellikle soğuk olarak tüketilir. Ancak şeker oranı yüksek olan kuru İncir gibi tatlılar ise buzdolabında fazla bekletilmez, eğer bekletilirse tatlı şekerlenebilir. Bu nedenle oda ısısında bekletilmeli ya da kısa sürede tüketilmelidir. Bekletme mutlaka kapalı bir kapta yapılmalıdır.

Tatlıların üzerine krem şanti, kaymak, ceviz gibi garnitürler konulup bekletilmez. Bu ürünlerin servis yapılacağı zaman ilavesi yapılmalıdır.

Meyvenin çiğ olarak tüketildiği meyve salataları ise hazırlandırdıktan sonra bekletmeden hemen servis edilmelidir.

Dondurma kullanılarak yapılan meyve tatlıları için kullanılacak dondurma buzdolabının buzluk kısmında veya derin dondurucularda bekletilmeli, hazırlanacağı zaman çıkartılmalıdır.

1.6. Meyve Tatlılarının Türk Mutfağında Yeri ve Önemi

Türk mutfağındaki meyve tatlılarının tarihi oldukça eskidir. Toz şekerin henüz olmadığı dönemlerde bile pekmez konarak yapılan tatlılar kaynaklarda yer almaktadır. Özellikle saray mutfağında kurutulmuş meyvelerden yapılan tatlılara sıkça rastlanır.

Günümüzde de hafifliği ve lezzetinden dolayı çok tüketilmektedir. Özellikle tatlıyı seven fakat sağlık problemlerinden dolayı diğer tatlıları yiyemeyenlerin meyve tatlılarını tercih ettikleri görülmektedir.

Türklerin gelenek ve görenekleri incelendiğinde, bayramlarda, düğünlerde, ev ziyaretlerinde, yemek ziyafetlerinde mutlaka tatlı ikram edildiği görülmektedir. Meyve tatlıları hafif ve sağlıklı olduğu için daha çok tercih edilir.

Meyve tatlıları ticari mutfaklarda olduğu gibi ev mutfaklarının da vazgeçilmez yiyeceğidir. Özellikle kabak ve ayva tatlısı bütün bölgelerde bilinir ve tüketilir. Diğer meyve tatlıları ise bölgelere göre farklılık gösterir.



Resim 1: Meyve Tatlısı örnekleri

1.7. Türk Mutfağına Özgü Meyve Tatlı Çeşitlerinin Hazırlanması

Ayva Tatlısı

Bir sonbahar meyvesi olan Ayvanın; Ekmek Ayvası, Ayı Boğan Ayvası, Şeker, Gardes, Limon, Altın, Tavşan gibi çeşitleri vardır.

Ayva, kendine has lezzeti ve kokusu nedeniyle yemeğinden tatlısına kadar bir çok şekilde değerlendirilir. Tatlısı da ülkemizin her tarafında bilinen, yapılan ve tüketilen bir üründür.

➤ Malzemeler : (8 Porsiyon)

- 4 adet orta boy Ayva
- 1 kg. Toz şeker
- 750 ml. Su
- 100 gr. Kaymak
- 30 gr. dövülmüş Antep fıstığı
- 3-4 adet karanfil
- Ayvaların çekirdekleri veya 1 gr. kırmızı renkli gıda boyası

➤ Hazırlanması :

Ayvalar yıkanır kabukları soyulur. Ortadan boyuna ikiye bölünür. Çekirdekli sert kısımları oyularak çıkartılır. Su dolu bir kapta bekletilir. Tencerenin dibine çukur yerleri üste gelecek şekilde dizilir. Üzerine toz şeker ve su dökülür. Karanfiller içine atılır (Gıda boyası kullanılmayacaksa ayvanın çekirdekleri de tencerenin içine atılır.)Kısık ateşte ayvalar yumuşayınca kadar pişirilir. Ayvalar tencerenin içinden alınır. Kalan şerbet koyulaşınca kadar biraz daha kaynatılır, ayvaların üzerine dökülür.

- Bazı tariflerde ayvalar haşlanmak için tencereye konulduktan sonra ortadaki çukur kısımlarını dolduracak şekilde soyulmuş elma rendelenir ve bu şekilde pişirilir. Elma ayva tatlısını daha hafif hale getirir.

➤ Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Ayvalar düzgün görünümlü olmalıdır.
- Ayvaların rengi kararmış olmamalıdır.
- Ayvaların çekirdekli kısmı iyi çıkarılmış olmalıdır.
- Ayvaların her tarafı eşit pişmiş olmalı, sert kısımlar ağıza gelmemelidir.
- Şerbetini iyi çekmiş olmalı, kuruluk olmamalıdır.
- Ayva ve karanfil aroması hissedilmelidir.
- Şeker oranı iyi ayarlanmış olmalıdır. Ayvanın ekşi tadı hissedilmemelidir.
- Koyulaştırılmış şerbet tadı Ayvada hissedilmelidir.
- Renk vermesi için gıda boyası kullanılmış ise boya her tarafta aynı olmalıdır.



Resim 2: Ayva tatlısı

➤ Süsleme ve Servise Hazırlama:

Soğutulmuş her bir Ayva servis edilecek tabağa alınır. Üzerine düzgün bir dilim kaymak yerleştirilir. İnce kıyılmış Antep Fıstığı dökülerek servise hazır hale getirilir.

Türbanlı Elma:

➤ Malzemeler :(8 porsiyon)

- 8 adet Elma
- 350 gr. Toz şeker
- 250 ml. Su
- 3 adet Yumurta akı
- 75 gr. Dövülmüş Ceviz
- 30 gr. Çekirdeksiz Kuru Üzüm
- 10 gr. Tarçın
- 7-8 adet Kiraz şekerlemesi
- 15 gr. Antep fıstığı

➤ Hazırlanması:

Elmalar yıkanır. Elma oyacağı ile ortadaki çekirdekleri çıkartılır. Sonra kabukları soyulur. Bir tencereye Elmalar sıralanır. Üzerine su ve şeker dökülerek kapağı kapatılır. Elmalar yumuşayınca kadar pişirilir. Elmalar tencerenin içinden alınır, bir tepsiye çıkartılır. Tenceredeki kalan şerbet koyulaşınca kadar biraz daha kaynatılır.

Ceviz dövülür, Üzüm ve tarçınla karıştırılarak iç hazırlanır. Tepsideki elmaların oyulmuş kısımlarına doldurulur. Diğer tarafta yumurta akı çırpılarak kar haline getirilir. İçine koyulaştırılmış şerbetten iki yemek kaşığı ilave edilip hızla karıştırılır. Çırpılmış yumurta

akı, elmaların üzerine türban şeklinde sıkılır. Kalan şerbet elmaların üzerine dökülür. Antep fıstığı ve kiraz şekerlemesi ile süslenir. Düşük ısıdaki fırında üzeri pembe renk alıncaya kadar bekletilir. Fırından çıkartılır.

➤ Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Elmaların şekli düzgün olmalıdır.
- Elmaların her tarafı eşit pişmiş olmalıdır.
- İçine konan malzemelerin lezzetini taşımalıdır.
- Tarçın kokusu hissedilmelidir.
- Üzerine yumurta akından sıkılan türban şekli bozulmamış olmalıdır.
- Yumurta kokusu hissedilmemelidir.
- Üzerindeki çırpılmış yumurta akı pembe renkte kızarmış olmalıdır.
- Şerbeti koyulaşmış olmalıdır.



Resim 3:Türbanlı elma tatlısı

➤ Süsleme ve Servise Hazırlama

Elmalar kendi tepsisinde ılık bir duruma gelinceye kadar bekletilir. Bireysel servis tabaklarına alınarak servise sunulur. Görüntüsü fırına girmeden önce tamamlandığı için herhangi bir süsleme yapılmaz.

Kabak Tatlısı :

Tatlı yapılacak Kabak, yemek Kabağından farklı bal veya helvacı kabağı denilen özel bir cinsidir. Türk mutfağının vazgeçilmez bir tatlısıdır. Dış kabuğunun sert olması ve renginin koyu turuncu olması satın alırken dikkat edilmesi gereken noktalardandır.

- Malzemeler: (8 porsiyon)
 - 1,5 kg. Bal Kabağı
 - 500 gr. Toz şeker
 - 200 ml. Su
 - 100 gr. Dövmüş Ceviz içi
 - 3-4 adet Karanfil

- Hazırlanması:

Kabaklar önce Karpuz dilimi gibi boyuna dilimlenir. Her bir dilimin kabukları soyulur. Çekirdekli orta kısmı kesilerek temizlenir ve yıkanır. 5-6 cm. boyunda ve 2 cm. eninde dilimlenir. Tencereye bir kat Kabak bir kat şeker dizilir. Üzerine su ve karanfil eklenerek ocağa konur. Kaynadıktan sonra ocağın ısısı düşürülür. Kabaklar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirilir.

- Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

- Kabağın kabuğunun yeşil kısımları olmamalıdır.
- Ezilmiş parçalanmış görüntüsü olmamalıdır.
- Dilimlerinin görüntüsü eşit büyüklükte olmalıdır.
- Dengeli pişmeli, alt kısımları tencereye yapışmamış olmalıdır.
- Ağza alındığında dağılmalıdır.
- İçine konan karanfilin kokusu hissedilmelidir.
- Kabağın kalitesine ve cinsine göre şeker miktarı iyi ayarlanmış olmalıdır.
- Ceviz miktarı bol olmalı, tadını hissettirmelidir.
- Üzerine dökülen şerbet hem parlaklık vermeli hem de lezzet vermeli.



Resim 4:Kabak tatlısı

➤ **Süsleme ve Servise Hazırlama :**

Kabaklar piştikten sonra kendi tenceresinde soğuması beklenir. Soğuduktan sonra servis tabağına porsiyonlanır. Üzerine tenceredeki şerbetten birer kaşık gezdirilir. Dövülmüş ceviz içi dökülerek servisi yapılır.

İncir Tatlısı:

- Malzemeler: (6 porsiyon)
 - 1 kg. Kuru İncir
 - 350 gr. Toz şeker
 - 250 ml. Su
 - 200 gr. Ceviz
 - 10 gr. Hindistan cevizi

➤ Hazırlanması:

İncirler yıkanır, yumuşaması için 12 saat önceden ıslatılır. Yumuşayan incirlerin alt kısımları açılır. Şeker ve ceviz karıştırılmış iç konarak doldurulur. Tencereye sap kısımları üst tarafa gelecek şekilde sıralanır. Üzerine toz şeker ve su ilave edilir. Şurubu koyulaşınca kadar orta ateşte pişirilir.

- İncirleri pişirmede su yerine süt kullanılırsa sütlü incir tatlısı adını alır.
- Bazı kaynaklarda incir tamamen yumuşatılır, cevizle doldurduktan sonra tekrar pişirilmez. Bu şekilde servisi yapılır.
- İncirlerin içi doldurularak yapıldığı için İncir Dolması adını da alır.
- İncir'e iç hazırlanırken cevizle birlikte tarçında konulabilir.

➤ Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler:

- Tencerenin dibi tutmuş olmamalıdır.
- İncirler düzgün ve eşit görünümde olmalıdır.
- İncirlerin içi iyi doldurulmuş olmalıdır.
- Ceviz ve şeker tadı hissedilmelidir.
- İncirler eşit ve iyi yumuşamış olmalıdır.
- İncirler parçalanmış olmamalıdır.



Resim 6: İncir tatlısı

➤ Süsleme ve Servise Hazırlama:

İncirler piştiği tencerede soğutulur. Servis tabaklarına eşit sayıda konulur. Üzerine hindistan cevizi serpilerek servisi yapılır.

Kayısı Tatlısı :

➤ Malzemeler: (5 porsiyon)

- 250 gr. Kuru Kayısı
- 250 gr. Toz şeker
- 250 ml. Su
- 125 gr. Kaymak
- 80 gr. Badem
- 20 gr. Antep fıstığı

➤ Hazırlanması:

Kayısılar yıkanır bir gün öncesinden ıslatılır. Ertesi gün bekletme suyu dökülerek tekrar su ilave edilir. Şekerde katılarak kısık ateşte kayısılar yumuşayınca kadar pişirilir. Kayısılar sudan çıkartılır. Soğuması için beklenir. Bademler iki dakika haşlanır, kabukları soyulur.



Resim 7: Kayısı tatlısı

➤ Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler :

- Kayısılar düzgün olmalı, dağılmış olmamalıdır.
- Kayısılar eşit pişmiş olmalıdır.
- Kaymak taze olmalıdır.
- Kaymağın tadı ağır olmamalıdır.

- Kaymak ile Kayısı tadı bütünleşmiş olmalıdır.
- Şekeri yeterli olmalıdır.
- İçine konulan badem ayrı bir lezzet vermelidir.

➤ Süsleme ve Servise Hazırlama:

Kayısılar soğuduktan sonra her birinin ortası açılarak kaymak ve birer adet badem konur. Kaymak kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Üzerine antep fıstığı serpilir. Eşit sayıda tabaklara konularak servisi yapılır.

1.8. Türk Mutfağındaki Diğer Meyve Tatlılarına Örnekler

Kayısı Dolması: Kuru kayısılar haşlanarak yumuşatılır. Pirinçler haşlanır süzülür. Havuç rendelenir. Cevizle İç hazırlanır. Haşlanmış kayısıların içine doldurulur. Fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine şekerli su dökülerek fırınlanır.

Kayısı Bastırması: Kuru kayısılar ıslatılarak yumuşatılır. Tereyağı ile pirinç tavada kavrulur. Şeker atılır, kayısılar üzerine yerleştirilir. Su dökülerek pişirilir.

Sütlü Kuru İncir Ezmesi: İncirler yıkanır, sap kısımları kesilir, sütle birlikte 2-3 saat ısıtılır. Tencereden incirler alınır, robotta çekilir. Üzerine süt dökülerek biraz daha çekilir. Muhallebi kıvamına gelince servis tabağına alınır, fındık, ceviz vb ile servisi yapılır.

Köy Usulü Çilek: Lor peyniri, şeker, süt, yumurta krem haline gelinceye kadar karıştırılır. Çilekler ayıklanır, yıkanır, suları süzülür. Çilekler mikserden geçirilerek püre haline getirilir. Vanilya ve limon suyu eklenir. Lorlu karışım ile karıştırılır. Servis tabağına alınarak taze çileklerle süslenir.

Hurma Revendi: Bağdat hurmasının çekirdekleri çıkartılır. Küçük doğranır. Tereyağında kavrularak ezilir. İçine yumurta kırılarak servisi yapılır.

Ballı Elma Ezmesi: Elmalar yıkanır, soyulur, bölünerek çekirdekleri çıkartılır. İri parçalar halinde dilimlenir. Az miktarda su konularak haşlanır. İçindeki su ile beraber bal eklenerek blenderden geçirilir.

Gasefe: Kuru kayısılar ıslatılarak yumuşatılır. Şeker ve su ile kaynatılır. Süzme yoğurt servis tabağına konulur. Üzerine haşlanmış süzölmüş kayısılar yerleştirilir. Bol ceviz serpilerek servisi yapılır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyve Tatlıları Hazırlamak: (Ayva Tatlısı)

Malzemeler: (8 Porsiyon)

- 4 adet orta boy Ayva
- 1 kg. Toz şeker
- 750 ml. Su
- 100 gr. Kaymak
- 30 gr. Dövmüş Antep Fıstığı
- 3-4 adet karanfil
- Ayvaların çekirdekleri veya 1 gr. Kırmızı gıda boyası

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• Ayvaların çürüksüz ve sağlam olmalarına dikkat ediniz. • Eşit büyüklükteki ayvaları yıkayınız. • Ayvaları yıkarken üzerindeki tüylü kısımlarının iyi çıkmasına dikkat ediniz. • Ayvaların kabuklarını düzgün soyunuz. • Ayvaları ortadan boyuna iki eşit parçaya kesiniz. • Ortadaki çekirdekli sert yuvayı oyarak çıkartınız. • Yuvayı oyarken şeklinin bozulmamasına dikkat ediniz. • Çekirdeklerini renk vermesi için kullanınız.
	• Ayvaların kararmaması için su dolu bir kabın içinde bekletiniz veya limonla ovunuz(özellikle Ayva tatlısı için gıda boyası kullanılmak istenmezse veya ayva çekirdekleri ile renklendirilmek istenmezse bunlar yapılmaz meyve özellikle karartılır)
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Toz şekeri ölçerek ayarlayınız. • Kaymakları her bir Ayva için eşit hazırlayınız. • Kaymağın taze olmasına dikkat ediniz • Kaymak yerine krem şanti veya krema kullanabilirsiniz. • Üzeri için Antep fıstığının dövmüş ve iyi

	- temizlenmiş olmasına dikkat ediniz. - Ayvalara farklı bir renk vermek istiyorsanız ya kırmızı renk gıda boyası ya da loğusa şekeri adı verilen boyayı kullanınız. - Pişmesi için suyu ölçülü kullanınız.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	- Ayvaların çukur kısımları üste gelecek şekilde uygun büyüklükteki bir tencereye diziniz. - Eğer elma rendesi kullanacaksanız ayvaların çukur kısımların doldurunuz - Üzerine toz şekeri ve suyu dökünüz. - Karanfili ve Ayva çekirdeklerini içine atınız. - Renk vermesi için gıda boyası kullanacaksanız su ile boyayı karıştırıp tencereye dökünüz. - Kapağını kapatarak pişmeye bırakınız. - Ocağın ısısının kısık olmasına dikkat ediniz. - Ayvaları yumuşayınca kadar pişiriniz. - Ayvaların her tarafının eşit pişmiş olmasına dikkat ediniz. - Ayvaları tencerenin içinde alarak kalan şerbetin koyulaşması için bir süre daha kaynatınız. - Koyulaşmış şerbetten Ayvaların üzerine dökünüz. - Ayvaların soğumasını bekleyiniz.
➤ Süsleyiniz. ve servise hazırlayınız.	- Soğumuş ayvaların her birini servis tabağına alınız. - Üstüne birer dilim düzgün kaymak yerleştiriniz. - Krema veya krem şanti kullanacaksanız krema torbası ile süsleyerek sıkınız. - Antep fıstığını üzerine dökünüz.
➤ Saklayınız.	- Eğer hemen servisi yapılmayacaksa Üzerine kaymak, krema, krem şanti konulmadan tenceresinde bekletilir. - Bekletme buzdolabında yapılmalıdır. - Üç günden fazla bekletilmemelidir. - Pişme tenceresi uygun değilse kapaklı bir kapta bekletilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyve Tatlıları Hazırlamak: (Türbanlı Elma) Malzemeler :(8 porsiyon)

- 8 adet Elma
- 350 gr. Toz şeker
- 250 ml. Su
- 3 adet Yumurta akı
- 75 gr. Dövülmüş Ceviz
- 30 gr. Çekirdeksiz Kuru Üzüm
- 10 gr. Tarçın
- 7-8 adet Kiraz Şekerlemesi
- 15 gr. Antep Fıstığı

İşlem Basamakları	Öneriler.
➤ Ortamı hazırlayınız	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Cevizi iyice temizleyerek havanda dövünüz veya çekme makinesinde çekiniz. • Ölçülü toz şekeri ve suyu hazırlayınız. • Cevizi temizleyerek havanda dövünüz • Çekirdeksiz kuru üzümü ayıklayıp, yıkayınız. • Tarçını hazırlayınız. • Ceviz, üzüm, tarçından iç hazırlayınız. • İçine bir miktar toz şeker atmayı unutmayınız. • İsterseniz yeni bahar ilave edebilirsiniz. • Yumurtaların taze olmasına dikkat ediniz. • Yumurtanın akı ve sarısını iyi ayırınız. • Yumurtanın akını mikserle veya telle çırparak kar haline getiriniz. • Süslemek için kiraz şekerlemesini ve antep fıstığını hazırlayınız

➤ İşlem basamaklarını uygulayınız. ➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız. ➤ Saklayınız.	• Elmaları suyun içinde çıkartınız, uygun büyüklükteki bir tencereye sıralayınız. • Elmaların üzerine ölçülü suyu ve toz şekeri ilave ediniz. • Tencerenin kapağını kapatınız, Ocağa koyunuz. • Ocağın ısısının kısık olmasına dikkat ediniz. Isı yüksek olursa elmalar parçalanabilir. • Elmaları yumuşayana kadar ocakta tutunuz. • Pişen elmaları fırına girebilecek bir tepsiye çıkartınız. • Tenceredeki şerbeti koyulaştırmak için biraz daha kaynatınız. • Bu şerbetten 1-2 yemek kaşığı kar haline getirilmiş yumurta akına katıp hızlıca karıştırınız. • Elmaların ortasındaki oyuk kısımlarına daha önceden hazırlanan cevizli karışımı doldurunuz. • Elmaların üzerine kar halindeki karışımı sıkma torbası ile türban şeklinde sıkınız. • Üzerine kalan şerbetten gezdiriniz. • Kiraz şekerlemesi ve Antep fıstığı ile süsleyiniz. • Düşük ısıdaki fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar tutunuz. • Fırının ısısı yüksek olursa kar halindeki yumurtalar söner ve görüntüsü bozulur. • Fırından çıkartınız. • Fırına girmeden önce bütün süsleme işlemi tamamlandığı için başka süsleme yapılmaz. • Tatlı ılıkken servisini yapınız. • Hazırlandıktan sonra fazla bekletilmez. Beklerse görüntü bozulur. Bu nedenle saklanması tavsiye edilmez. Zorunlu durumlarda serin yerde bekletilmelidir.
---	---

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyve Tatlıları Hazırlamak: (Kabak Tatlısı)

Malzemeler:(8 porsiyon)

- 1,5 kg. Bal Kabağı
- 500 gr. Toz şeker
- 200 ml. Su
- 100 gr.Dövülmüş Ceviz içi
- 3-4 adet karanfil

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• Kabağın tatlı için özel bal kabağı olmasına dikkat ediniz. • Balkabaklarının kabuğu ne kadar sert ise kabak o kadar güzel olur. • Kabakları önce karpuz dilimi gibi boyuna dilimleyiniz, sonra kabuklarını soyunuz. • Yıkayınız, 5-6 cm. boyunda 2 cm. eninde dilimleyiniz.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Ölçülü toz şekeri ve suyu hazırlayınız. • Cevizi temizleyerek havanda dövünüz veya çekme makinesinde çekiniz. • Karanfili hazırlayınız.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	• Hazırlanan bal kabaklarını uygun büyüklükteki bir tencereye bir kat şeker bir kat kabak yerleştiriniz. • İsterseniz bu şekilde bir gece önceden bekletebilirsiniz. Bu durumda kabak sulanacağı için pişirirken ayrıca su konmaz. • İsteğe göre içine karanfil atınız. • Ocağa kapağı kapalı bir kapta koyunuz.

	• Ocağın ısısının kısık olmasına dikkat ediniz. • Tencere ara sıra hafifçe sallanırsa kabaklar dibine yapışmaz. • Kabaklar yumuşayana kadar pişiriniz. • İstenirse kabak tatlısı, ocak üstünde değil; fırında da pişirilebilir.
➤ Süsleme ve servise hazırlama ➤ Saklama	• Kabakları kendi tenceresinde soğuması için bekleyiniz. • Soğuyan kabakları servis tabaklarına alınız. • Porsiyonu dengeli yapınız. • Tenceredeki şerbetten birer kaşık kabakların üzerine dökünüz. • Üzerine bol ceviz serperek servis ediniz. • İsteğe bağlı olarak süslemede Antep fıstığı, fındık, badem veya hindistan cevizi de kullanabilirsiniz. ----- • Kabaklar soğuduktan sonra tencerenin kapağı kapalı olarak buzdolabında üç ile beş gün saklanabilir. • Cevizi veya diğer garnitürü döküldükten sonra servis tabaklarında bekletilmez.

UYGULAMA FAALİYETİ

MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK : (İNCİR TATLISI)

Malzemeler: (6 porsiyon)

- 1 kg. Kuru İncir
- 350 gr. Toz şeker
- 250 ml. Su
- 200 gr. Ceviz
- 10 gr. Hindistan cevizi

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• İncirlerin ezik ve çürük olmamasına dikkat ediniz. • İncirlerin büyüklüklerinin eşit olmasına dikkat ediniz. • İncirleri yıkayarak bir gece önceden ıslatınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Cevizleri ayıklayıp iri olacak şekilde dövünüz. • Hazırlanan cevizin içine tarçında atabilirsiniz.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	• İncirleri sudan çıkartınız ve iyice süzünüz. • Yumuşayan incirlerin alt kısımlarından ince bir bıçak yardımıyla açınız. • Her bir incirin içine cevizleri doldurunuz. • Uygun büyüklükteki bir tencereye sıralayınız. • Su ve şekeri ilave ederek şerbeti koyulaşana kadar ocakta tutunuz. • Ocakta orta ısı kullanınız. • Ocaktan indiriniz, kendi kabında soğumasını bekleyiniz.

----- ➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız.	• Her tabağa eşit sayıda incir koyunuz. • Üzerine Hindistan cevizi dekoratif şekilde serperek servisini yapınız.
----- ➤ Saklayınız.	• Üzerine hindistan cevizi serpmeden 1-2 gün buzdolabında kapalı bir kaptaki saklayınız. Fazla saklanırsa şekerlenebilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyve Tatlıları Hazırlamak : (Kayısı Tatlısı)

Malzemeler :(5 porsiyon)

- 250 gr. Kuru Kayısı
- 250 gr. Toz Şeker
- 250 ml. Su
- 125 gr. Kaymak
- 80 gr. Badem
- 20 gr. Antep Fıstığı

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• Kayısların ezik ve çürük olmamasına dikkat ediniz. • Kayısların büyüklüklerinin eşit olmasına dikkat ediniz. • Kuru kayısları yıkayarak bir gün önceden ıslatınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Ölçülü toz şekeri ve suyu hazırlayınız. • Kaymağın taze olmasına dikkat ediniz. • Kaymağı kayısların arasına konacak şekilde küçük ve eşit parçalara ayırınız. • Badem ve Antep fıstıklarını iyice temizleyip hazır hale getiriniz.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	• Tatlı yapılacağı gün ıslatma suyunu dökerek yeni su ilavesi ve şekerle kayısları yumuşayana kadar pişiriniz. • ıslatma imkanı yoksa kayısları biraz daha fazla pişiriniz. • Pişirmede orta ısı kullanınız. • Kayısları tencereden süzerek çıkartınız.

➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız.	----- • S�z�len kayısıların arasını meyveyi zedelemekten �arak kaymak parçalarını düzgün bir şekilde yerleştiriniz. • Kaymakları üste gelecek veya görünecek şekilde servis tabaklarına koyunuz. • Her taba�a eşit sayıda kayısı koyunuz. • �zerine yeşil fıstığı dekoratif şekilde serperek servisini yapınız.
..... ➤ Saklayınız.	----- • Kayısılar ha�lanmı� olarak 1-3 gün bekletilebilir. Kaymak konulmuş olarak bekletilmez.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Faaliyet sonunda bilgilerinizi ölçmek için aşağıdaki sorular hazırlanmıştır. İlk beş soru çoktan seçmeli testtir. Soruları okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

SORULAR

- 1-Tatlı yapılırken meyve, kabukları soyulduktan sonra neden suda bekletilir?
A) İçindeki su oranının azalması için.
B) İçindeki su oranı artması için.
C) Renginin kararmaması için.
D) Lezzet kazanması için.
- 2- Aşağıdaki maddelerden hangisi meyve tatlılarını tercih etme nedenlerindendir?
A) Lezzetli olduğu için.
B) Sağlıklı olduğu için.
C) Diğer tatlılara göre daha hafif olduğu için.
D) Hepsisi.
- 3- Aşağıdaki malzemelerden hangisi Ayva tatlısı yapımında kullanılmaz?
A) Armut
B) Krem şanti
C) Elma
D) Kaymak
- 4- Aşağıdaki malzeme gruplarından hangisi türbanlı elmanın içerisine doldurulur?
A) Fındık, şeker, yenibahar.
B) Ceviz, üzüm, tarçın.
C) Fıstık, üzüm, hindistan cevizi.
D) Hindistan cevizi, şeker, tarçın.
- 5- Aşağıdakilerden hangisi Kabak tatlısının kısık ateşte pişme sebebidir?
A) Şekeri içine iyi çeksin diye.
B) Kabak tatlısı daha çabuk pişsin diye.
C) Kabak pişerken dağılmasın diye.
D) Daha lezzetli olsun diye.

Aşağıdaki sorularda boş olan yerlere doğru kelimeyi yazınız.

- 6- Ayva tatlısına özel koku vermesi için pişirirken içine.....atılır.
- 7- İncir tatlısı yaparken içerisinedoldurulur.
- 8- Elma tatlısı yaparken çekirdekleri.....veya ile çıkartılır.

Aşağıdaki sorunun cevabını araştırınız.

Meyve tatlılarının hazırlandıktan sonra uzun süre beklemeden servis edilme nedenlerini araştırınız.

CEVAP ANAHTARI

1.	C
2.	D
3.	A
4.	B
5.	C
6.	Karanfil
7.	Ceviz
8.	Elma veya kabak oyacağı

Sorularınızın cevaplarını kontrol ediniz. Yanlışlarınızı geri dönerek düzeltiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Uygulamalı Ölçme Aracı

Konu: Yapılacak iş:	Öğrencinin adı Soyadı: Sınıf-No:	Evet	Hayır
1- Kişisel hijyen			
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?			
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (Banyo,tırnak,saç,sakal, el yıkama)			
d) Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)			
2-Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi			
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3- İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi			
4- Ürünü değerlendirme			
a) Pişirme işlemini istenilen nitelikte yaptınız mı? Ayvaların her tarafı eşit pişmiş mi?			
b) Ayvada karanfil aroması hissediliyor mu?			
c) Rengi istenilen özellikte oldu mu?			
d) Hazırladığınız ürünün görüntüsü istenilen özelliklerde mi?			
e) Kaymak tadı ayvaya özel bir lezzet katmış mı?			
f) Şerbetinin kıvamı istenilen koyulukta mı?			
g) Şekerin tadı ayvanın ekşiliğini kapatmış mı?			
5- Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
6- İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
7- Ürünü zamanında hazır hale getirdiniz mi?			

Yukarıdaki performans testini kendinize veya arkadaşınıza uygulayınız.''Hayır'' işaretlediğiniz bölümleri ilgili konulara dönerek hatalarınızı düzeltiniz, eksiklerinizi tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uluslararası meyve tatlılarını; istenilen kıvam, lezzet, renk ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebilmek.

ARAŞTIRMA

- Pastanelerden, tatlıcılardan uluslararası meyve tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki pastanelerden, tatlıcılardan uluslararası meyve tatlılarının yapıları ile ilgili bilgi toplayınız.
- Meyve salatalarının, kupların, meyve peltelerinin, yapılarındaki benzer ve farklılıkları, araştırınız.

2. ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI

2.1. Çeşitleri

2.1.1. Peach Melba-(Peşmelba)

Bu tatlı ilk defa Avusturyalı opera sanatçısı Nellia Melba ya hazırlandığı için bu adı almıştır. Özelliği Melba adı verilen özel sosu ile servisinin yapılmasıdır. Bu sos birkaç farklı meyveden hazırlanabilir. Bu modülde size verilen en kolay hazırlama şekillerinden biridir. Farklı kaynaklarda değişik hazırlanmış soslarla karşılaşabilirsiniz.

Peach Melba aynı zamanda bir kup çeşididir. Bu modülde kuplardan farklı alınmasının sebebi çok bilinmesi ve çok tüketilmesidir. Aynı zamanda bir çok ulusları arası mutfaklarda da yapılıyor olmasıdır. Eğer kup denilen özel ayaklı bardaklarda servisi yapılırsa Kup Melba adını alır.

Malzemeler: (6 porsiyon)

- 3 adet orta boy Şeftali
- 400 gr. Toz Şeker
- 500 gr. Vanilyalı dondurma
- 150 gr. Krem şanti
- 100 gr. Frambuaz, Çilek veya Böğürtlen reçeli
- 50 gr. Badem
- 1 lt. Su

- 200 ml. Süt

Hazırlanması:

Bir tencereye su ve şeker konarak kaynatılır. Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur, ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkartılır. Kaynamakta olan şekerli suya atılır. Yaklaşık beş dakika kaynatılır. Sudan çıkartılarak soğutulur. Malzeme listesindeki reçellerden her hangi bir tanesi iki yemek kaşığı su ile ezilerek süzgeçten geçirilir. Bademler iki dakika suda kaynatılır, kabukları soyulur. İri parçalar halinde dövülür. Vanilyalı dondurma hazır edilir. Süt ile krem şanti çırpılarak hazır hale getirilir.

- Taze şeftali bulunamaz ise veya kısa zamanda hazırlanması isteniyorsa hazır şeftali konserve veya kompostosu kullanılabilir.
- Servisi yapılırken bardağın ya da kaseinin kenarına sade veya meyveli gofret parçası, çubuk şeklinde krokan gibi ürünler ilave edilebilir.

Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler:

- Hazırlanan ürünün görüntüsü tatlının özelliklerine uygun olmalıdır.
- Ürün konulan bardaktan veya kaseden taşmamalıdır.
- Dondurması erimiş olmamalıdır.
- Şeftalisi dağılmış olmamalıdır.
- Şeftalinin suyu iyi alınmış olmalıdır.
- Kullanılan sos üzerini tamamen kapatmamalıdır.
- Tatlıda kullanılan her malzemenin aroması hissedilmelidir.



Resim 8:Peşmelba

Süsleme ve Servise Hazırlama:

Kaselere üçer kaşık dondurma konur. Üzerine hazırlanan şeftali kompostosundan ikişer parça yerleştirilir. Çırpılmış krem şanti krema torbası ile şeftalilerin üzerine bir kaşık kadar sıkılır. Üstüne hazırlanan Melba sosu (Çilek, Frambuaz, Böğürtlen reçellerinden biri

veya hepsinin az su ile ezilip süzgeçten geçirilmesi ile hazırlanır) dökülür. En son olarak iri parçalar halindeki bademler serpilerek servisi yapılır. (Resim 8)

2.1.2. Meyveli Kuplar

Kup: İçinde muhallebi, dondurma, sup, meyve salatası v.b servisi yapılan ayaklı bardak veya kadehe verilen isimdir. Ancak özellikle dondurmalar bu bardak ve kadehlerde çeşitli ilave garnitürleri ile hazırlanırsa bu tatlı da kup adını alır.

Kupların bir çok hazırlanma çeşidi vardır. Kullanılan malzemeye göre isim alır. Konserve meyveler, meyve salataları, şekerli suda pişirilmiş meyveler, taze meyveler, şuruplar, kuruyemiş (fıstık, badem, fındık) çeşitleri, krema, krem şanti, çikolata, likör çeşitleri gibi malzemeler kullanılabilir.

- Kup; Limonlu ve çilekli dondurmanın üzerine meyve salatası konulup, meyve sosu ve krema ile servisi yapılırsa Kup Jocques (Kup Jak) ,
- Kup; Portakallı veya mandalinalı dondurmanın üzerine ince doğranmış ananas konulup, kiraz likörü ile servisi yapılırsa Kup Meksika ,
- Kup; Kayısı ve ananaslı dondurmanın üzerine likörlü ve pudra şekerinde bekletilmiş taze çilek konularak hazırlanırsa; krem şanti ve krokant serpilerek servisi yapılırsa Kup Manon adını alır.

Yukarıda diğer kup çeşitlerinden örnekler verildi. Bu modülde sadece Kup Helen reçetesi ayrıntılı verilecektir.

Kup Helen

Malzemeler: (8 porsiyon)

- 8 adet orta boy Armut
- 1 lt. Su
- 1kg. Toz şeker
- 1 adet limon
- 250 gr. Çikolata
- 15 gr. Tereyağı
- 80 gr. Vanilyalı dondurma
- 50 gr. Badem

Hazırlanması:

Armutlar yıkanır, sapları kalacak şekilde kabukları soyulur. Ortasındaki çekirdekli kısmı şekli bozulmadan çıkartılır. Su, şeker ve limon suyu kaynatılır. Armutlar içine atılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Tenceresinde soğutulur. Çikolata 2–3 yemek kaşığı su ve tereyağı ile benmari usulü eritilir, sıcak kalması sağlanır.

Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler:

- Armutlar eşit pişmiş olmalıdır.
- Armutların şekli bozulmamış olmalıdır.
- Armutların fazla suyu iyi alınmış olmalı, Armutta su tadı hissedilmelidir.
- Armut dondurmanın üzerine düzgün yerleştirilmiş olmalıdır.
- Dondurmalar erimiş olmamalıdır.
- Çikolata donmamış olmalıdır.
- Armut, dondurma ve çikolatanın tadı eşit hissedilmelidir.
- Çikolatanın tadı acımsı olmamalıdır.
- Çikolata tatlıyı tamamen kapatmamalıdır.
- Şeker tadı iyi ayarlanmış olmalıdır.



Resim 9: Kup Helen

Süsleme ve Servise Hazırlama

Armutların fazla suyu alınır. Kupların içerisine birer parça dondurma konur. Üzerine armutlar yerleştirilir. En üste sıcak çikolata dökülerek servisi yapılır. İsteğe göre dövülmüş badem serpilebilir.

2.1.3. Meyveli Pelteler

Meyve Peltesi: Meyvelerin taze, yumuşak ve sulu olanlarından hazırlanır. Pelte yapılacak meyveler çeşidine göre üç şekilde hazırlanır.

- Meyve ayıklanır, yıkanır, ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Meyve ayıklanır, yıkanır, hafif pişirildikten sonra ezilerek süzgeçten geçirilir.
- Meyvelerin sadece suları sıkılır.

Meyve peltelerinin yapılarındaki meyve çeşidine göre küçük farklar olmakla beraber genellikle birbirine benzer. Yukarıdaki şekillerden birisi ile hazırlanan meyve, şeker ve su miktarı ayarlanarak kaynatılır. İçerisine su ile ezilmiş nişasta katılarak koyulaştırılır. Servisi edilecek kaplara konulur.

- Koyulaştırmak için buğday, mısır veya patates nişastası kullanılabilir.
- Bazı reçetelerde koyulaştırmak için 1-2 adet yumurta kırıldığı görülür.
- En çok peltesi yapılan meyveler: Portakal, vişne, çilek, kayısı, ahududu, limon, üzumdür.
- İstenirse yapılan meyvenin dilimlenmiş parçalarından içine atılabilir.
- Üzeri yapılan meyvenin düzgün dilimleri ile süslenebilir.

Bu modülde sadece portakallı peltenin ayrıntılı reçetesi verilecektir. Diğer meyvelerden de istenirse aynı şekilde pelteler hazırlanabilir.

Portakallı Pelte:

Malzemeler: (6 porsiyon)

- 5-6 adet Sıkmalık Portakal
- 400 gr. Toz şeker
- 80 gr. Buğday Nişastası
- 1 lt. Su
- 1Portakal kabuğu rendesi

Hazırlanması:

Portakallar yıkanarak suları sıkılır. Bir tanesinin kabuğu rendelenerek ayrılır. Portakal suyu bir tencereye konulur. Su ve şeker ilave edilerek kaynatılır. Nişasta bir su bardağı su ile iyice ezilir, içine rende portakal kabukları konulur. Bu karışım kaynamakta olan portakallı suya yavaş yavaş dökülür. Karıştırılarak koyulaştırılır. Tencere ateşten alınarak kaselere boşaltılır.

Pişen Üründe Aranacak Özellikler:

- Şeker tadı yeterli olmalıdır.
- Nişasta kokusu hissedilmemelidir.
- Kıvamı sulu olmamalı, muhallebiden biraz daha sulu olmalıdır.
- Dibi tutmuş yanık tadı gelmemelidir.
- Yapılan meyvenin tadı hissedilmelidir.



Resim 10:Portakallı pelte

Süsleme ve Servise Hazırlama:

Soğuyan portakal peltesinin üzerine zarları soyulmuş düzgün portakal dilimleri konularak servis edilir.

2.1.4. Meyve Salataları

Meyve salatalarını tek bir tarifile anlatmak mümkün değildir. Çünkü mevsime göre, meyve çeşitlerine göre değişiklik gösterir. Genellikle mevsiminde bol bulunan meyvelerden yapılan meyve salataları tercih edilmelidir.

- En çok kullanılan meyveler; Muz, Elma, Armut, Portakal, Mandalina, Çilek, Kiraz, Şeftali, Kayısıdır.
- Sadece Kavun ve Karpuzdan da hazırlanabilir.
- Ananas, Papaya, Kivi gibi egzotik meyvelerden hazırlanabilir.
- Bazen kuru meyvelerden de meyve salatası hazırlandığı görülür.
- Genellikle taze meyvelerden yapılsa da içine konserve, haşlanmış veya komposto meyvelerden de konulabilir.
- Muz özel koku ve lezzetinden dolayı hem kış meyveleri ile hem de yaz meyveleri ile yapılan salatalarda kullanılabilir.
- Muz çabuk kararacağı için en son doğranarak katılmalıdır.
- Meyve salatalarında meyveler çoğunlukla küp şeklinde veya zar şeklinde doğranır.
- Portakal, Mandalina, Greyfurt gibi meyveler doğranmadan önce zarlarının çıkartılması gerekir.

- İçine konulan meyvelerin miktarları ne kadar eşit olursa lezzeti o kadar güzel olur.
- Meyve salataları için özel xerez, maraschino, kirş, bergamut portakal, vermut, kiraz, muz gibi likrler kullanılabilir.
- İçine konulan likrn meyvelerin esas lezzetini bozmayacak miktarda olmasına dikkat edilir.

Bu modülde en çok kullanılan meyvelerden hazırlanan reçeteler verilecektir. İstenen meyvelerden değişik salatalar hazırlanabilir.

Meyve Salatası:

Malzemeler : (8 porsiyon)

- 2 adet Elma
- 2 adet Portakal
- 2 adet Mandalina
- 2 adet Muz
- 2 adet Armut
- 150 gr. Pudra şekeri
- 30 ml. Portakal veya Kiraz likörü
- 150 gr. Krem şanti
- 400 ml. Süt
- 8 dal taze nane

Hazırlanması:

Bütün meyveler yıkanır, kabukları soyulur, küçük küpler halinde doğranarak karıştırılır. Bir kap içerisine bir kat doğranmış meyvelerden, bir kat pudra şekeri konulur. zerine limon suyu ve likör dökülür. Buzdolabında soğutulur. şekerler eriyip meyveler suyunu saldığında 1- 2 kez meyveler ezilmeden karıştırılır. Krem şanti ile süt çırpılarak hazır hale getirilir.



Resim 11:Meyve salatası

Hazırlanan Üründe Aranacak Özellikler:

- Meyvelerin parçaları eşit büyüklükte olmalıdır.
- Meyvelerin doğal rengi kaybolmamış olmalıdır.
- Meyveler kararmamış olmalıdır.
- İçine konulan her meyvenin lezzetini taşımalıdır.
- Şeker oranı iyi ayarlanmış olmalıdır.
- Likör tadı olmalı fakat meyvelerin tadını bozmamalıdır.
- Kaselelere eşit porsiyonlanmış olmalıdır.

Süsleme ve Servise Hazırlama :

Hazırlanan meyve salatası kaselelere doldurulur. Üzerine çırpılmış krem şanti, krema torbası ile estetik bir görünümde sıkılır. Üzerine birkaç dilim içindeki meyvelerden konur. Taze nane ile servisi yapılır.

2.1.5. Armut Tatlısı

Malzemeler: (5 porsiyon)

- 5 adet orta boy Armut
- 250 gr. Toz şeker
- 300 ml. Su
- 75 gr. Krem şanti
- 200 ml. Süt
- 50 gr. file badem

Hazırlanması:

Armutlar yıkanır, kabukları soyulur. Boyuna ortadan ikiye bölünür. Çekirdekli kısımları çıkartılır. Tencereye tek sıra halinde dizilir. Üzerine su ve şeker eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra ocağın ısısı düşürülür. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Ateşten alınarak kapağı açılmadan tenceresinde soğutulur.

Hazırlanan Üründe Aranacak Özellikler:

- Armutların her tarafı eşit pişmiş olmalıdır.
- Armutlar parçalanmış ve dağılmış olmamalıdır.
- Şekerini iyi çekmiş olmalıdır.
- Krem şanti ve badem tadı uyumlu olmalıdır.



Resim 12:Armut Tatlısı

Süsleme ve Servise Hazırlama:

Soğuyan Armutlar servis tabaklarına alınır. Üzerine krem şanti krema torbası ile süslü bir şekilde sıkılır. File bademler serpilerek servisi yapılır.

2.1.6. Diğerleri (Uluslararası Mutfaklardaki Diğer Meyve Tatlılarına Örnekler)

Benyeler: Meyveler yıkanır dilimlenir. Sütle veya şarapla yapılmış bulamaçlı sosa batırılarak kızartılır. En çok elma, ananas, muz, armut gibi meyvelerden benye hazırlanır. Bunlardan başkade meyvelerden de hazırlanabilir.

Fırında Muz: Fırın ısısı yüksek dereceye getirilir.Kabukları soyulmuş boyuna ikiye bölünmüş muzların üzerine margarin konularak fırına verilir. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Kanyak ısıtılır, fırından çıkan muzların üzerine beklenmeden dökülerek alevlendirilir. Alevli bir şekilde servisi yapılır.

Muz Dolması: Muzun kabukları soyularak içi oyulur. İçine ezilmiş Antep fıstığı ve bal karışımı doldurulur. Süt, yumurta, un ve şeker karıştırılıp sos yapılır. Hazırlanan muz bu sosa batırılır. Dövülmüş fındığa bulanarak yağda kızartılır.

Kremalı Elma: Elmalar soyulur, çekirdekleri çıkartılarak şekerli suda pişirilir. Nişasta, şeker ve yumurta ile krema yapılır. Elmalar dilimlenir ve servis tabağına özel krema kaşığı ile servise hazırlanır.



Resim 13:Kremalı Elma

UYGULAMA FAALİYETİ

ULUSLAR ARASI MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK (PEACH MELBA)

Malzemeler :(6 porsiyon)

- 3 adet orta boy Şeftali
- 400 gr. Toz şeker
- 500 gr. Vanilyalı dondurma
- 150 gr. Krem şanti
- 100 gr. Frambuaz, Çilek veya Böğürtlen reçeli
- 50 gr. Badem
- 1 lt. Su
- 200 ml. Süt

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• Şeftalilerin orta boy olmasına dikkat ediniz. • Şeftalilerin ezik olmamasına dikkat ediniz. • Önce yıkayınız sonra kabuklarını soyunuz. • Çekirdeklerini ortadan ikiye ayırarak çıkartınız. • Şeftalilerin kararmaması için bekletmeden kullanınız. • Eğer şeftali konserve veya kompostosu kullanacaksanız kutunun kapağını açık bekletmeyiniz. • Eğer şeftali konserve veya kompostosu kullanacaksanız suyunun iyi süzülmesini sağlayınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Dondurmayı eritmeden hazırlayınız. • Krem şantiyi çırparak hazırlayınız. • Melba sosu için reçel (böğürtlen, çilek,

	ahududu, frambuaz) iki kaşık su ile robotta çekilir veya süzgeçten ezilerek geçiriniz. Kıvamı çok sulu veya katı olmamalıdır. • İstenirse içine bir kaşık kadar likör kullanabilirsiniz. • Bademleri iki dakika haşlayıp kabuklarını soyup iri bir şekilde dövünüz.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız. ➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız. ➤ Saklayınız.	• Uygun büyüklükteki bir tencerede su ve şekeri kaynatınız. • Yaklaşık 5-6 dakika pişiriniz. • Fazla pişirseniz şeftaliler dağılabilir. • Fazla suyunu almak için kağıt havlu veya sert peçeteler kullanabilirsiniz. ----- • Bardakların veya kâselerin içine üçer top vanilyalı dondurma koyunuz. • Üzerine hazırlanan şeftaliden bir parça yerleştiriniz. • Krem şanti dekoratif sıkınız ve melba sosunu yeterince dökünüz. • Hazırladığınız bademleri serpiştirerek servise sununuz . ----- • Bu çeşit tatlıların süslenmesi ve servis edilmesi son anda yapıldığı için saklanmaz. • Ancak kullanılacak bütün malzemeler hazır bir şekilde buzdolabında ve derin dondurucuda saklanabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK (KUP HELEN)

Malzemeler : (8 porsiyon)

- 8 adet orta boy Armut
- 1 lt. Su
- 1kg. Toz şeker
- 1 adet Limon
- 250 gr. Çikolata
- 15 gr. Tereyağı
- 80 gr. Vanilyalı dondurma
- 50 gr. Badem

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• Armutların orta boy olmasına dikkat ediniz. • Armutların ezik olmamasına dikkat ediniz. • Yıkayınız, saplarını kesmeden kabuklarını soyunuz. • Ortadaki çekirdekli kısımları şekli bozulmadan çıkartınız. • Armutların kararmaması için bekletmeden kullanınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Dondurmayı eritmeden hazırlayınız. • Çikolatayı tereyağı ve 2-3 yemek kaşığı su ile eritiniz. • Altta kaynayan su bulunan bir kabın üzerine oturtulmuş başka bir kaptan (benmari) eritiniz. • Eğer badem kullanacaksanız Peach melbadaki gibi hazırlayınız.

➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	• Uygun büyüklükteki bir tencerede ölçülü su ve şekeri kaynatınız. • Kısık ateşte 15 dakika pişiriniz. • Fazla pişirerseniz armutlar dağılabilir • Tencerede soğumasını bekleyiniz.. • Fazla suyunu almak için kağıt havlu veya sert peçeteler kullanabilirsiniz.
---	---

UYGULAMA FAALİYETİ

ULUSLAR ARASI MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK (PORTAKAL PELTESİ)

Malzemeler : (6 porsiyon)

- 5-6 Adet sıkmalık Portakal
- 400 gr. Toz Şeker
- 80 gr. Buğday nişastası
- 1 lt.. Su
- 1 Portakal kabuğu rendesi

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• Portakalların sıkmalık özellikte olmasına dikkat ediniz. • Portakalları sıkmadan önce yıkayınız. • Portakalın suyunu iyice sıkınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Bir su bardağı soğuk su ile nişastayı ezerek karıştırınız. • Portakallardan bir tanesinin suyunu sıkmadan kabuğunu rendeleyiniz.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	• Portakal suyunun içine nişastalı karışımı yavaş yavaş dökünüz. • Bu arada pelteli hızla karıştırmayı unutmayınız. • İçine rende portakal kabuklarını ilave ediniz. • Karıştırarak dibine tutmasına engel olunuz. • Kaselelere eşit miktarda boşaltarak soğumasını sağlayınız.
➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız.	• Soğuyan peltelerin üzerine birkaç dilim zarı

..... ➤ Saklayınız.	soyulmuş portakal dilimi yerleştirilerek servis edilir. ----- • Bu şekilde hazırlanmış pelteler 2-3 gün saklanabilir. Daha fazla saklanırsa lezzeti kaybolabilir.
-----------------------------------	---

UYGULAMA FAALİYETİ

ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI HAZIRLAMAK: (MEYVE SALATASI)

Meyve Salatası:

Malzemeler : (8 porsiyon)

- 2 adet Elma
- 2 adet Portakal
- 2 adet Mandalina
- 2 adet Muz
- 2 adet Armut
- 150 gr. Pudra şekeri
- 30 ml. Portakal veya Kiraz likörü
- 150 gr. Krem şanti
- 400 ml. Süt
- 8 dal taze nane

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• ----- • ----- • Elma, armut, portakal, mandalina ve muzun sağlam çürüksüz olmasına dikkat ediniz. • Elma ve armudun kabuklarını soyarak çekirdekli kısımlarını çıkartınız. • Kararmamaları için suyun içinde bekletiniz, ya da limon sürünüz. • Portakal ve mandalınanın zarlarını çıkartınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• ----- • ----- • Pudra şekeri yerine toz şekeri de kullanabilirsiniz. • Krem şanti ve sütü çırpınız.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	• Portakal veya kiraz likörünü hazırlayınız. • Mevsiminde ise taze naneyi önceden yıkayıp

	kurutunuz. ----- ---- Muz hariç bütün meyveleri küçük küpler halinde doğrayınız. - Muz çabuk karardığı için salataya en son ilave etmelisiniz. - Bütün meyveleri ezmeden karıştırınız. - Cam veya porselen bir kabın içine bir kat meyvelerden bir kat pudra şekeri koyunuz. - En üstüne limon suyu ve likör ilave ediniz. - Buzdolabında yaklaşık bir saat bekletiniz. - Şekerlerinin erimiş olmasına dikkat ediniz. - Meyvelerin suyunun salmış olmasına dikkat ediniz.
➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız. ➤ Saklayınız.	• Hazırlanan meyve salatasını kaselerin içine eşit dağıtınız. • Salatanın suyundan kaselere bir miktar ilave ediniz. • Üzerine çırpılmış krem şantiyi krema torbası ile güzel görünecek şekilde sıkınız. • Krem şantinin salatanın üstünü tamamen kapatmamasına dikkat ediniz. • Salatadaki meyvelerden birkaç dilimi süslemek için kullanınız. • Taze nane yaprağı ilavesi ile servisini yapınız. • Üstüne isteğe göre dövülmüş fındık, badem ve Antep fıstığı kullanabilirsiniz. • ----- • -- • Meyve salatası da günlük yapıp tüketilmesi gereken bir ürün olduğundan saklanması uygun değildir. • Ancak kullanılacak bütün malzemeler hazır bir şekilde buzdolabında saklanırsa istenildiği zaman hazırlanabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

ULUSLARARASI MEYVE TATLILARI HAZIRLAMA: (ARMUT TATLISI)

Malzemeler: (5 porsiyon)

- 5 Adet orta boy Armut
- 250 gr. Toz şeker
- 300 ml. Su
- 75 gr. Krem şanti
- 200 ml. Süt
- 50 gr. file badem

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	• İş kıyafetlerinizi giyiniz. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. • İşinizi planlayarak yapınız. • Hazırlanan ürünün estetik görünmesini sağlayınız. • Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	• Armutların çürüksüz,sağlam ve eşit büyüklükte olmalarına dikkat ediniz. • Armutları yıkayınız, kabuklarını düzgün soyunuz. • Armutları ortadan boyuna iki eşit parçaya bölünüz. Ortadaki çekirdekli kısmını çıkartınız.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	• Krem şanti ile sütü iyice çırpınız. • File bademleri hazırlayınız.
➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	• Armutların çukur kısımları üste gelecek şekilde uygun büyüklükteki bir tencereye diziniz. • Kapağını kapatarak kısık ateşte 15 dakika

	pişiriniz. • Tencerenin içinde armutların soğumasını bekleyiniz.
➤ Süsleyiniz .ve servise hazırlayınız.	• Soğumuş armutların her birini servis tabağına alınız. • Üstüne krem şantiyi krema torbası ile süsleyerek sıkınız. • File bademleri serperek servis ediniz.
➤ Saklayınız.	• Eğer hemen servisi yapılmayacaksa Üzerine krem şanti konulmadan tenceresinde 2-3 gün saklanabilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Faaliyet sonunda bilgilerinizi ölçmek için aşağıdaki sorular hazırlanmıştır. İlk beş soru çoktan seçmeli testtir. Soruları okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

SORULAR

- 1- Aşağıdaki maddelerden hangisi Peach Melba ismini alma nedenidir?
 - A) İçine konulan meyve nedeniyle.
 - B) Yapımında kullanılan dondurma nedeniyle.
 - C) İsmine ilk yapılan kişi nedeniyle.
 - D) Kullanılan sos nedeniyle.
- 2- Aşağıdaki meyveli tatlılarından hangisinde pişirme işlemi yapılmadan servisi yapılır?
 - A) Kup Helen
 - B) Meyve salatası
 - C) Meyve peltesi
 - D) Armut tatlısı
- 3- Aşağıdaki maddelerden hangisi kupların adının açıklamasıdır?
 - A) Kullanılan dondurmaya verilen isimdir.
 - B) Kullanılan soslara verilen isimdir.
 - C) Kullanılan tabaklara verilen isimdir.
 - D) Kullanılan ayaklı bardaklara verilen isimdir.
- 4- Aşağıdaki maddelerden hangisi meyveli peltenin yapılışını açıklar?
 - A) Meyvenin suyu ile nişastalı su kaynatılarak koyulaştırır.
 - B) Meyveler doğranarak, likör ve şekerle bekletilir.
 - C) Meyveler doğranarak kaselere konup üzerine puding dökülür.
 - D) Meyvenin suyu un konularak koyulaştırılır.
- 5- Aşağıdaki malzemelerden hangisi Kup Helenin üzerine dökülerek servisi yapılır?
 - A) Çilekli sos
 - B) Çikolatalı sos
 - C) Vişneli sos
 - D) Krem şanti

Aşağıdaki sorularda boş olan yerlere doğru kelimeyi yazınız.

- 6- Meyveli pelteler hazırlanırken koyulaştırmak için.....konulur.

7- Kup ilekli ve limonlu dondurmanın üzerine meyve salatası konulup meyve sosu ve kremayla servisi yapılırsa adı.....olur.

Aşağıdaki sorunun cevabını araştırınız.

Meyve tatlılarının hazırlandıktan sonra uzun süre beklemeden servis edilme nedenlerini açıklayınız.

CEVAP ANAHTARI

1.	C
2.	B
3.	D
4.	A
5.	B
6.	Nişasta
7.	Kup Jak

Sorularınızın cevaplarını kontrol ediniz. Yanlışlarınızı geri dönerek düzeltiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI

Konu: Yapılacak iş:	Öğrencinin adı Soyadı: Sınıf-No:	Evet	Hayır
1- Kişisel hijyen			
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (Gömlek,kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)			
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?			
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (Banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)			
d) Takılarınızı çıkardınız mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)			
2-Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi			
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?			
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?			
3-İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirdiniz mi?			
4- Ürünü değerlendirme			
a) Portakal peltesinin kıvamı istenilen nitelikte mi?			
b) Nişasta tadı hissediliyor mu?			
c) Portakalın lezzeti hissediliyor mu?			
d) Ağızda güzel bir tat bırakıyor mu?			
5- Temiz ve düzenli çalıştınız mı?			
6-İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?			
7-Ürünü zamanında çıkarttınız mı?			

Yukarıdaki performans testini kendinize veya arkadaşınıza uygulayınız. “hayır” cevaplarınızı ilgili konulara dönerek hatalarınızı düzeltiniz, eksiklerinizi tamamlayınız.

Meyve tatlıları modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Burada örnek olarak sadece meyve salatasının yapılışı öğretmen tarafından değerlendirilecektir.

Uygulamanın değerlendirilmesi:100 puan üzerinden değerlendirilecektir.

			EVET	HAYIR
1-Kıyafetini tamamladı mı? (Gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, bezi)				
2- Kişisel hijyeni yaptı mı? (Tırnak, saç, sakal, el yıkama)				
3- Takılarını çıkardı mı? (Yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)				
4- Ürünün hazırlanmasında gerekli olan araçları hazırladı mı?				
5- Gereçleri yeterli ölçüde hazırladı mı?				
6- Kullanılacak meyveleri yıkayarak kabuklu olanları soydu mu?				
7- Meyvelerin kararmaması için önlem aldı mı?				
8- Meyveleri küçük küpler halinde dilimledi mi?				
9- Cam veya porselen bir kabın içine bir kat meyvelerden bir kat pudra şekeri serpti mi?				
10- Üzerine limon suyu ve doğru likörü ölçülü döktü mü?				
11- Buz dolabına koyarak 1-2 saat soğumasını bekledi mi?				
12- Bekleme süresinde meyveler suyunu salmış mı?				
13- Çıkarttıktan sonra meyveleri ezmeden bir iki kez karıştırdı mı?				
14- Servis kaselerine dengeli porsiyonlama yaptı mı?				
15- Salatanın üzerine krem şanti, meyve dilimleri ve taze nane koyarak süsleme yaptı mı?				
16- Şeker tadı yeterli olmuş mu?				
17- Konulan her meyvenin tadı hissediliyor mu?				
18- Likör tadı acılık vermiş mi?				
19- Temiz ve düzenli çalıştı mı?				
20- Güvenlik tedbirlerini aldı mı?				

MODÜL DEĞERLENDİRME

Yeterlilik ölçmedeki uygulama değerlendirilmesi

1-5p	6- 5p	11- 5p	16- 5p
2- 5p	7- 5p	12- 5p	17- 5p
3- 5p	8- 5p	13- 5p	18- 5p
4- 5p	9- 5p	14- 5p	19- 5p
5- 5p	10-5p	15- 5p	20- 5p

Toplam 100 puandır.

Yeterlilik testi öğretmen gözetiminde yapılmalıdır. Hataları varsa gerekli yerlerde uyarılır.

Öğrenci bu modülü başarı ile tamamlamış ise bir sonraki modüle geçebilir.

KAYNAKÇA

- AKTOROS Fikret, En Son Beslenme Kurallarına Uygun Yemek Dünyası, Ankara, 1982
- CANDAS Gönül, Gönül Candaş'ın Mutfağından, Ankara, 2004
- CERRAHOĞLU Abdurrahman, **Sofra Nimetleri**, Timaş yayınları, İstanbul, 1995
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1983
- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri Ve Uygulaması III**, M.E.B Yayınları, İstanbul, 2000
- Necip Usta, **Türk Tatlı Sanatı**, Remzi Kitapevi, İstanbul, 1989
- Necip Usta, **Frasız Pasta Sanatı**, Remzi Kitapevi, İstanbul, 1979
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap**, Şekerbank Yayınları, **İstanbul, 2000**
- TÜRKAN Cemal, Uygulamalı Yemek Hazırlama Temel Tekniği, Uçal Grafik, İstanbul, 1995
- YEĞEN Ekrem Muhittin, Alaturka- Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi, İnkılap Kitapevi, İstanbul, 1992
-,0
- YILMAZ Aydın, **İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek**, Boyut Yayıncılık, Öztiryakiler Endüstriyel Mutfak Kültür Yayınları, 2000
- Profesyonel Aşçılar Derneği, 100 Ünlü Aşçıdan Tarifler, İstanbul, 1996
- Yemek Ansiklopedisi, Ansiklopedik Temel Yayınlar A.Ş 1993
- Memduha Atmaca'nın ders notları
- Tekirdağ A.O.T.M.L Uygulama oteli
- Rixos Premium Oteli