12.SINIF PASTA VE TATLI YAPIMI MESLEK DALI TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERS NOTLARI- **:** 4 – 22 OCAK - 2021

ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar daha çok kekler, pandispanyalar ve yaş pastaların (gatoların, ruloların, batonların) hazırlanmasında kullanılır. Pandispanya tüm yaş pastaların ana hamurudur.

Pasta ve kekin hamurunun hafif olması; yumurta kokmamasına ve yağ oranın az olmasına bağlıdır.

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünler, görünümü ve lezzeti açısından herkes tarafından sevilerek tüketilen yiyeceklerdendir.

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünlerin bazen hamurlarına, bazen dış kısımlarına ya da ara katlarına çeşitli gereçler (kakao, Hindistan cevizi, çeşitli kremalar, meyveler, çikolatalar, kuruyemişler) ilave edilerek lezzet, görüntü, renk açısından zenginleştirilebileceği gibi besin değeri de artırılır.

Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlanırken kullanılan araçlar, mayalı hamurlarda kullanılan araçlar ile aynıdır. Pişirme yöntemi olarak ise fırında pişirme yöntemi kullanılmaktadır.

-Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

-Revani (6 kişilik)

 **Gereçler**

**Hamuru için**

 6 yumurta

 3 büyük kahve fincanı ince irmik

 3 büyük kahve fincanı un (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)

 1 paket vanilya

 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

**Şurubu için**

 5 su bardağı şeker (bu miktardan 5 yemek kaşığı alınarak hamurda kullanılır)

 3 su bardağı su

 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

**İşlem basamakları**

 Tepsi yağlanır, unlanır.

 Beş yemek kaşığı şeker ile yumurtalar iyice koyulaşıncaya kadar çırpılır.

 Unla irmik iyice karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir ve hafifçe karıştırılır.

 Karışıma, vanilya ve limon kabuğu rendesi eklenir.

 Karışım, yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

 Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.

 Şurup, revaniye sıcak dökülür ve revaninin şurubu daha iyi emmesi için tekrar fırına verilir.

 Revani iki dakika daha fırınlanarak fırından çıkartılır.

 Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur.

 Tatlı, bir gün bekletilirse tam istenilen kıvamda olacaktır.

 

Revani

-Un revanisi (6 kişilik)

**Gereçler**

**Hamuru için**

 6 yumurta

 6 kahve fincanı un

 6 kahve fincanı şeker

 1 paket vanilya (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)

 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

**Şurubu için**

 5 su bardağı şeker

 3 su bardağı su

 1 çorba kaşığı limon suyu

**İşlem basamakları**

 Tepsi yağlanır, unlanır.

 Şeker ile yumurtalar iyice koyulaşıncaya kadar çırpılır.

 Un, vanilya, limon kabuğu rendesi çırpılmış yumurtalara eklenir hafifçe karıştırılır.

 Yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış orta hararetteki fırında pişirilir.

 Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.

 Fırından çıkan revaniye ılık olarak dökülür.

 Revaninin şurubunu daha iyi çekmesi için revani fırında 2 dakika daha bekletilebilir.

 Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur.

 Tatlı, dilimlenerek servise alınır.

-Yağlı revani (6 kişilik)

**Gereçler**

**Hamuru için**

 1 su bardağı (250 g) tereyağı veya margarin

 2 su bardağı (300 g) ince irmik

 4 yumurta

 2 çorba kaşığı ılık su veya süt (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)

 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

 1 paket vanilya

**Şurubu için**

 5 su bardağı şeker

 3,5 su bardağı su

 1 çorba kaşığı limon suyu

**İşlem basamakları**

 Porselen bir kapta tereyağı veya margarin avuç arasında ezilerek ağartılır.

 Bir kap içerisindeki ılık suyun içine porselen kap koyulur, yağ birkaç dakika yumuşatılır ve alınır.

 İrmik eklenerek eze eze yarım saat yoğrulur.

 Karışıma ılık süt veya su eklenir.

 Yumurtalar ayrı bir yerde koyulaşıncaya kadar çırpılır ve eklenir.

 Hepsi karıştırılarak yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülür.

 Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

 Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.

 Revaninin üzeri kızarınca fırından çekilerek şurubun 2/3’ si üzerine gezdirilir.

 Hafif hararetli fırında 10 dakika daha pişirilir.

 Bu arada kalan şurup ateşte biraz daha koyulaştırılır.

 Şurup, kaynar hali geçince fırından çıkan revaniye dökülür.

 Tatlının üzerine bir tepsi ya da kapak kapatılarak tatlı soğumaya bırakılır.

 Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur.

 

Servise hazırlanmış revani Servise hazırlanmış revani

-Süngeriye (6 kişilik)

 **Gereçler**

**Hamuru için**

 5 yumurta akı

 2 çorba kaşığı buğday nişastası

 1 çorba kaşığı un

 1 su bardağı tereyağı ya da margarin

 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

 1 paket vanilya

**Şurubu için**

 5 su bardağı şeker

 3.5 su bardağı su

 1 tatlı kaşığı limon suyu

**İşlem basamakları**

 Bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

 Yumurta akları nişasta ile kar gibi oluncaya kadar çırpılır.

 Katılaşınca un, limon kabuğu rendesi ve vanilya eklenir.

 Kızdırılmış yağa kaşıkla lokmalar dökülür.

 Altın sarısı renkte kızarınca alınarak ılık şuruba atılır (tatlı sıcak, şurup ılık olmalıdır)

 Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.

 Tatlı soğuyunca servise alınır.

--Yoğurt Tatlıları

Yoğurt tatlısının yapımı da diğer tatlılarda olduğu gibi yörelere göre farklılık göstermektedir. Genelde uygulanan yönteme göre yumurtalar çırpılarak hamuru hazırlanır.

  

Tepside yoğurt tatlısı Yoğurt tatlısı Servise hazırlanmış yoğurt tatlısı

-Yoğurt tatlısı 1 (5 kişilik)

**Gereçler**

**Hamuru için**

 400 g yoğurt

 600 g (3 ¼ su bardağı) irmik

 6 adet yumurta

 125 g ( ½ su bardağı) toz şeker

 125 g (1 su bardağı) un

 40 g ( 2 tepeleme çorba kaşığı ) buğday nişastası

 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

 1 paket vanilya

**Şurubu için**

 450 g (1 4/5 su bardağı) toz şeker

 750 ml (3 su bardağı) su

 ½ adet limon suyu

**İşlem basamakları**

 Fırın 180º C’de ısıtılır.

 Yoğurdu ısıtmak için benmari kabı ya da iç içe iki tencere kullanılacaksa büyük tencerenin ¼’ ü su ile doldurulur.

 Ateşe oturtularak 1 taşım kaynatıldıktan sonra ateş kısılır.

 Diğer küçük kabı büyük tencerenin içine yerleştirdikten sonra yoğurt koyulur.

 Yoğurt karıştırılarak yoğurdun ılıması sağlanır.

 Yoğurt ılıdıktan sonra üstteki yoğurt kabı ateşten alınarak içine irmik yedirilir.

 Ateşteki tencerenin üzerine temiz bir kap daha yerleştirilerek yumurta ve şeker, koyu kıvama gelene kadar çırpılır.

 Çırpılmış yumurtaya önce irmik yoğurt karışımı sonra da un ve nişasta eklenir.

 Fazla karıştırmadan yağlanmış fırın tepsisine boşaltılır.

 Karışım, sıcak fırında 40 dakika pişirilir.

 Bu arada şeker, su ve limon suyu bir taşım kaynatıldıktan sonra karışımın altı kısılır.

 Karışım, 4-5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak ılımaya bırakılır.

 Fırından çıkan tatlının üzerine ılık şurup dökülerek tatlı soğuyuncaya kadar tepside dinlendirilir.

 Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.

 Tatlı, dilimlenerek servis yapılır.

-Yoğurt tatlısı 2 (5 kişilik)

**Gereçler**

**Hamuru için**

 75 g ince irmik

 75 g toz şeker

 115 g yoğurt

 115 g un

 7 g kabartma tozu

 3 adet yumurta

 5 g krema

 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

 1 paket vanilya

**Şurubu için**

 500 g şeker

 500 ml su

 **½** limon suyu

**İşlem basamakları**

 Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve karışım soğumaya bırakılır.

 Fırın 180º C’ de ısıtılır.

 Yumurta ve toz şeker iyice çırpılarak yoğurt eklenir.

 Un, irmik, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve vanilya ile iyice karışması sağlanır. Karışım, yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülerek sıcak fırına sürülür.

 20-25 dakika pişirilerek fırından alınır.

 Fırından çıkan tatlının üzerine 2-3 dakika sonra soğuk şurup dökülerek tatlı 20 dakika daha dinlendirilir.

 Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.

 Tatlı, dilimleyip süslendikten sonra servis yapılır.

**………………………………………………………………………………………………………………………………….**

PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

 Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.

 Pişirme esnasında hamurun üzeri sertleşinceye kadar fırının kapağını açmamaya dikkat etmek gerekir.

 180 °C’ de önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

 Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.

ŞURUP KULLANMA

 Çırpılarak hazırlanan hamur tatlılarının şurupları kıvamlı şuruptur.

 Pişirilerek yapılan hamur tatlılarının şuruplarından daha kıvamsız olup mayalı hamur tatlılarının şuruplarına göre ise daha kıvamlıdır. Ancak her iki şekliyle de kullanılabilirler.

 Pişirilen hamur fırından çıkarıldıktan sonra şurup, ılık olarak ilave edilmelidir.

 20-30 dakika hamurun şurubu çekmesi için yeterlidir.

SÜSLEME VE SERVİSE HAZIRLAMA

Yoğurt tatlılarının süslenmesinde genel olarak:

 Portakal sosu ve diğer meyve sosları

 Çikolata parçacıkları

 Krema

 Krem şanti

 Çeşitli karamel çubukları

 Meyve şekerlemeleri

 Kıyılmış Antep fıstığı, badem, fındık ve Hindistan cevizi kullanılabilir.

 Süsleme yapılan tatlı, tabağa konularak servise hazır hale getirilir.

**ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

**Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.**

**1.** Aşağıdakilerden hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarından biridir?

A) Revani B) Lokma tatlısı C) Tulumba tatlısı D) Baba tatlısı E) Hanımgöbeği

**2.** Hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarını pişirirken dikkat edilecek noktalardan biri değildir?

A) Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.

B) Fırının kapağı ilk 15 dakika açılmamalıdır.

C) Hazırlanan tatlılar soğuk fırına atılmalıdır.

D) Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.

E) Hamur hazırlandıktan sonra bekletilmeden pişirilmelidir.

**3.** Çırpılarak yapılan hamur tatlılarında şurup kıvamının nasıl olması gerektiği aşağıdakilerden hangisinde verilmiştir?

A) Kıvamlı B) Kıvamsız C) Orta kıvamlı D) Yoğun kıvamlı E) Yapılan tatlıya göre değişir

**4.** Çırpılarak yapılan hamur tatlılarında yapılan işlemlerden aşağıdakilerden hangisi yanlıştır?

A) Yumurta ve şeker, şeker eriyinceye kadar çırpılır.

B) Unsu yapıdaki malzemeler elenmez, elenirse hamur kabarmaz.

C) Eklenen bütün malzemeler oda ısısında olmalıdır.

D) Tarif dışında malzeme eklenmemelidir.

E) Tatlıyı hazırlarken yapılacak ilk işlem şerbeti pişirmektir.

**5.** Çırpılarak hazırlanan hamur tatlılarında pişirme derecesi aşağıdakilerden hangisidir?

A) 100 B) 130 C) 140 D) 150 E) 180

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

BİSKÜVİ HAMURUNDAN YAPILAN TATLILAR

Hazırlanan bisküvi hamurunun tekniğine uygun şekil verilip fırında pişirildikten sonra şerbete batırılmasıyla elde edilen hamur tatlısıdır.

Geleneksek Türk tatlıları arasında şerbetli tatlılar önemli bir yere sahiptir. Hafif bir şerbetli tatlı olan şekerpare, yapımı kolay ve gösterişli bir tatlı olduğu için özel günlerde ve bayramlarda tercih edilir.

-Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri

 Şekerpare

Tekniğine uygun olarak hazırlanan bisküvi hamurunun, ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp, yuvarlak biçimde şekil verildikten sonra fırına koymadan önce, üstlerine tuzsuz fındık, fıstık, badem, ceviz vb. kuruyemişlerden birer adet konularak yapılan şerbetli tatlıdır.

 

Pişmiş şekerpare örnekleri

 Kalburabastı

Türk mutfağının gelenekselleşmiş lezzeti olan kalburabastı, eskiden ince gözlü buğday kalburu kullanılarak yapıldığından adını buradan almıştır. Günümüzde kalburun yerini uygun gözlü rende, kevgir veya süzgeçler almıştır.

  

Kalburabastı

Hazırlanan kurabiye hamurunun, ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp orta kısmına küçük parçalar halinde ceviz içi yerleştirildikten sonra kalbur üzerinde rulo şeklinde sarılması ile şekil verilen şerbetli tatlıdır.

-Şekerpare (6 kişilik)

**Gereçler**

**Hamuru için**

 125 gram oda ısısında margarin

 Yarım su bardağı pudra şekeri

 3 çorba kaşığı silme irmik

 1 adet yumurta

 1,5-2 su bardağına yakın un

 1 paket vanilya

 1 çay kaşığı silme kabartma tozu

 1 çay bardağı fındık

**Şurubu için**

 2 su bardağı şeker

 3 su bardağı su

 4-5 damla limon suyu

**İşlem basamakları**

 Karıştırma kabına yağ ve pudra şekeri koyulup karıştırılır.

 Yumurta ilave edilip tekrar karıştırılır.

 İrmik, kabartma tozu, vanilya ve un azar azar ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.

 Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünden biraz büyük parçalar kopartılıp elde yuvarlanır.

 Üzerleri çok hafif düzeltilip ortalarına birer bütün fındık içi yerleştirilir.

 Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

 Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzeri altın sarısı rengini alana kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir.

 Şurup için derin tencereye su ve şeker konularak yaklaşık 10-15 dakika arası pişirilir.

 İndirmeye yakın limon suyu eklenir. 2-3 dakika daha pişirilir.

 Pişen şerbet ılımaya bırakılır.

 Pişen şekerpareler fırından alınıp 2 dakika kadar bekletildikten sonra ılık şerbet üzerine kepçe yardımı ile gezdirilir.

-Kalburabastı (6 kişilik)

**Gereçler**

**Hamuru için**

 1 çay bardağı süt

 1 çay bardağı sıvı yağ

 1 yemek kaşığı yoğurt

 2 yemek kaşığı irmik

 Yarım paket (125) g tereyağı veya margarin

 1,5 çay kaşığı karbonat

 3,5 su bardağı un (yaklaşık)

**Şurubu için**

 2,5 su bardağı su

 2 su bardağı şeker

 Birkaç damla limon suyu

**İşlem basamakları:**

 Öncelikle kalburabastı tatlısının şerbeti hazırlanır. Bunun için şeker ve su, küçük bir tencereye alınarak kaynamaya bırakılır.

 Yaklaşık 15 dakika kaynadıktan sonra birkaç damla limon suyu eklenip 4-5 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

 Daha sonra, oda sıcaklığındaki tereyağı ve diğer malzemeler bir kaba alınarak hamur yoğrulur.

 Hamurdan, iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak elle yuvarlatılır.

 Top haline gelen hamur, kalbur üzerine bastırılarak elle açılır.

 Ortasına dövülmüş ceviz içinden bir miktar yerleştirilir ve hamurun kenarları ortada birleştirilerek iyice kapatılır.

 Hazırlanan tatlı, ters çevrilerek kalburdan alınır ve fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.

 Elde edilen hamur, yeterince yağlı olduğundan tepsinin yağlanmasına ihtiyaç yoktur.

 Tüm hamur şekillendirildikten sonra önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişmeye bırakılır.

 Tatlılar güzelce kızardıktan sonra fırından alınarak sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir.

 Birkaç saat dinlendirildikten sonra kalburabastı servis edilebilir.

 Servis edilirken -isteğe bağlı olarak- Antep fıstığı veya Hindistan cevizi ile süslenebilir.

-Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

 Hamur fazla yoğrulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda yapısındaki yağı bırakır (kusar), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.

 Malzemeler, katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.

 Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmez. Fazla un hamuru katılaştırır ve ürün kalitesini olumsuz etkiler.

 Hamurun sertleşmesi isteniyorsa hamuru daima soğutun. Bu işlem strece sarılarak buzdolabında yapılmalıdır.

 Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlanmadan önce mutlaka elenmelidir.

 Hamur hazırlamada kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. Kaliteli malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.

 Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.

 Ürünlerin üzerine yumurta sürmek gerekirse yumurta sarısını iyice çırpınız. Daha sonra yumurtanın akmamasına dikkat ederek yumurta sarısını kaliteli kıl fırça ile sürünüz.

 Tariflerde kullanılacak fındık, fıstık, ceviz, badem gibi yardımcı gereçleri kullanmadan önce tatlarını tazelemek için kenarları hafif yüksek tepsiye tek kat koyarak fırınlayınız. (Örneğin; fındıkları 175 -185 C derece ısıtılmış fırında 6-9 dakika fırınlayınız.) Soğutarak tariflerde kullanınız (Bu işlemi kalın tabanlı teflon tavada da soteleyerek yapabilirsiniz.).

 Hamura başlamadan önce şerbet hazırlanmalıdır. Şerbet; soğuk, tatlı, ılık ya da sıcak olmalıdır.

 Hazırlanan hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır.

 Kalburabastıya şekil verirken kalbur, kevgir ya da rende kullanılabilir.

 Hazırlanan hamurun boyutu ceviz büyüklüğünde olmalıdır.

 Hamura verilen şekiller aynı olmalı, boyut farklılıkları hamurun eşit şekilde pişmemesine neden olur.

-Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

 Fırınınızı ortalama 10 dakika önceden ısıtınız. Yağlı hamurla hazırlanan ürünleri asla soğuk fırına koymayınız.

 Kurabiyeler kısa sürede pişer. Ürün pişerken sık sık kontrol ediniz.

 Pişen ürünleri fırın ısısında bırakmayınız. Hemen çıkardığınız bisküvi ve kurabiyelerinizi spatula yardımı ile kaldırınız. Bu işlemi yapmazsanız ürünler pişmeye devam eder ve ürünlerin altı yanabilir.

 Piştikten sonra kurabiyeler, tel ızgaranın üzerine konulmalıdır. Bu işlem kurabiyelerin nemli olmasını önler.

 Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.

 Kurabiyeleri pişirme esnasında çok düşük ve çok yüksek ısı kullanmamalısınız.

 Birden fazla tepsiye hazırlanmış kurabiyeleri, fırına girinceye kadar üstünü örterek soğuk oda veya buzdolabında bekletiniz.

 Keserek konan kurabiyeleri en az 3–4 cm ara ile yerleştiriniz. Tarifte verilen fırın ısısına ve süresine dikkat ediniz. Kesilmiş kurabiyelerin altı kızarıp yan kenarları da hafif kızardığında kurabiyeler pişmiştir.

 Fırının ısısının düşük olması kurabiyede istenmeyen yayılmalara neden olur. Yüksek ısı ise yayılmayı önler ama kurabiyenin çabuk yanmasına neden olur. O nedenle uygun ısının seçilmesi çok önemlidir.

 Çok yumuşak hamur ile hazırlanan ürünler, pişme sırasında yayılır.

 Hamur piştikten sonra fırından çıkar çıkmaz şerbet ile buluşturulmalıdır.

 Hazırlanan her hamura mutlaka şerbet yedirilmelidir.

-Pişen Üründe Aranan Özellikler

-Hacim,Kabartıcı etkisi ile hacim olarak büyümüş ve verilen şeklin değişmemiş olması gerekir.

-Renk,Pişmiş ve şurupla tatlandırılmış ürünün rengi koyu altın sarısı renginde olmalıdır.

-Pişmişlik,Ürünün içi hamur kalmamalı, dış görünüşünde ise yumuşak bir hamur görüntüsü olmamalıdır. Ayrıca tatlı, şurubunu çekmiş bir görünümde olmalı, kuru görünmemelidir.

-Süsleme ve Servise Hazırlama

 Hazırlanan tatlıya uygun süsleme gereci kullanılmalıdır.

 Kullanılan süsleme, ürünün tadını etkilememelidir.

 Süslemek için tuzsuz ceviz, fındık fıstık, Hindistan cevizi, uygun meyveler kullanılabilir.

**ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

**Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.**

**1.** Aşağıdakilerden hangisi bisküvi hamurundan hazırlanan tatlılar arasında yer alır?

A) Şekerpare B) Baklava C) Şöbiyet D) Revani E) Parfe

**2.** Aşağıdakilerden hangisi bisküvi hamurundan hazırlanan tatlılar arasında yer alır?

A) Künefe B) Aşure C) Şöbiyet D) Helva E) Kalburabastı

**3.** Aşağıdakilerden hangisi şekerpare yapımında kullanılan malzemeler arasında yer almaz?

A) İrmik B) Kabartma tozu C) Margarin D) Maya E) Yumurta

**4.** Aşağıdakilerden hangisi kalburabastı tatlısına şekil vermede kullanılan malzemeler arasında yer almaz?

A) Kevgir B) Kopat C) Rende D) Kalbur E) Süzgeç

**5.** Aşağıdakilerden hangisi kalburabastı yapımında kullanılan malzemeler arasında yer almaz?

A) Sıvıyağ B) Karbonat C) İnstant maya D) Margarin E) Yoğurt