

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk mutfağına özgü süt ve yoğurt ile hazırlanan çorbalarından yayla çorbası pişiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz. ➤ İş yapmaya istekli olmalısınız.
➤ Yiyeceklerin ön hazırlıklarını yapınız.	➤ Pirinçlerin içindeki beyaz taşları dikkatle ayıklamalısınız.
➤ Yayla çorbasını pişiriniz. ➤ Et suyunun bir su bardağını ayırarak pirinçleri kalan et suyuyla birlikte pişiriniz. ➤ Yumurtaları, yoğurt ve unla birlikte ayrı bir kapta çırpınız. ➤ Pirinçler yumuşadıktan sonra çorbaya ilave ediniz. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak iyice pişiriniz. ➤ Nananın yarısı ekleyiniz. ➤ Bir taşım daha kaynatarak ateşten alınız.	➤ Pirinçler kaynamaya başlayıncaya kadar tencerenin kapağını kapatmamalısınız. ➤ Yumurta, yoğurt ve unu çorbaya ilave etmeden önce yumurta teliyle iyice çırpmaya özen göstermelisiniz. ➤ Çorbayı sürekli karıştırarak un kokusu gidene kadar pişirmelisiniz. ➤ Çorbayı pişirirken tuz atmamalısınız. ➤ Tuzsuz pişirdiğiniz çorbanın servise çıkmadan önce tuzunu eklemeyi unutmamalısınız. ➤ Çorbayı ateşten almaya yakın naneyi eklemelisiniz.
➤ Sıcak olarak servise çıkmasını sağlayınız. ➤ Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz. ➤ Kalan naneyle birlikte servis yapınız.	➤ Servis tabaklarını önceden ısıtmalısınız. ➤ Tereyağını kızdırırken yakmamalısınız. ➤ Üzerine nane serperken çok fazla kullanmamaya özen göstermelisiniz.