

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalardan lahana sarması hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz	➤ İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tedbirleri almalısınız. ➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz.
➤ Araçları/gereçleri hazırlayınız ➤ Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız. ➤ Gereçleri tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız. ➤ Pirinci tuzlu ılık suda 1 saat öncesinden bekletiniz. ➤ Ayıklanıp yıkanmış üzümü ılık suda 1 saat bekletiniz. ➤ Diğer sebzelerin ön hazırlıklarını yapınız.	➤ Kuş üzümünün saplarını ayıklamalısınız.
➤ Lahanaı hazırlayınız ➤ Lahananın yapraklarını ayırarak yıkayınız. ➤ Kaynayan suda birkaç saniye haşlayınız. ➤ Sıcak sudan soğuk suya alarak hemen soğutunuz. ➤ Süzgece alarak suyunu süzdürünüz.	➤ Lahananın iç ve dış yapraklarını kullanmamalısınız.
➤ Zeytinyağlı dolma içini hazırlayınız ➤ Pirinçleri iyice yıkayınız. ➤ Tencerede zeytinyağıyla fıstıkları birlikte pembeleştiriniz. ➤ İnce doğranmış soğanları ilave ederek soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam ediniz. ➤ Pirinçleri ekleyerek 3 dakika daha kavurunuz. ➤ Kuş üzümü, tuz ve kaynar su ilave ederek bir kez karıştırınız.	➤ Pişirme esnasında ateşin hararetli olmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Maydanoz, dereotu ve taze nanenin yaprak kısımlarını kullanmalısınız. ➤ Baharatları, pilavı ateşten aldıktan sonra ilave etmeniz, lezzet ve kokularının kaybolmaması açısından önemlidir, unutmayınız.

➤ Kapak örterek pişmeye bırakınız. ➤ Ateşten almadan baharat, şeker maydanoz, nane ve dereotu ekleyip karıştırınız. ➤ Ateşten alıp, kapak örterek dinlendiriniz. ➤ Soğutunuz.	
➤ Sarmayı yapınız ➤ Yaprakların ortalarına içten yeterli miktarda koyarak, yaprakları 1-2 cm kalınlıkta sarınız. ➤ Sarmaları tencereye diziniz. ➤ Sarmaların boyunu aşmayacak kadar su ilave ediniz. ➤ Üzerine ağırlık ya da tamamını kapatacak büyüklükte, ısıya dayanıklı porselen ve ya çelik bir tabak kapatınız.	➤ Tencerenin altına, yapraklardan bir sıra ditzmelisiniz. ➤ Çelik tencere kapağı ya da ısıya dayanıklı porselen bir tabağı ters çevirerek tencerenin dibini kaplayacak şekilde kapatınız.
➤ Pişiriniz ➤ Kapak kapatılarak kısık ateşte pişiriniz. ➤ Ateşten alıp ılıncaya kadar kapalı bekletiniz. ➤ Üzerine limon suyu gezdiriniz. ➤ Ilıdıktan sonra servis tabağına alınız.	➤ Piştikten sonra üzerine 1-2 kaşık kadar zeytinyağı gezdirilirse görünümünün parlak olacağını unutmayınız.
➤ Servise hazırlayınız ➤ Limon dilimleri, maydanoz/dereotu yapraklarıyla süsleyiniz. ➤ Üzerine tarçın serpiniz. ➤ Soğuk olarak servis yapınız.	➤ Süslemede kullanılan malzemelerin taze ve temiz olmasına özen göstermelisiniz.