

UYGULAMA FAALİYETİ-9

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak ekşili köfte hazırlayınız
(Erzincan yöresinden).

- **Gereçler**
 - 150 g kıyma
 - 2 adet pırasa
 - 1 avuç kuru erik
 - 1 kaşık salça
 - 2 çorba kaşığı katı yağ
 - 1 su bardağı bulgur
 - 2 adet domates
 - 5 su bardağı su
 - Yeterince kırmızıbiber, karabiber, tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ Temiz ve düzenli olmalısınız. ➤ Planlı olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli olmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız. ➤ Yöre etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız. 	➤ Doğrama tahtasını, bıçağı, karıştırma kaplarını, kıyma makinesini ve tahta kaşığı hazırlamalısınız. ➤ Servis tabağını tabak ısıtıcıya yerleştirmelisiniz. ➤ Tabak ısıtıcı yoksa kaynamakta olan çaydanlık üzerine yerleştirerek sıcak kalmasını sağlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü gereç kullanmalısınız.
➤ Kuru erikleri hazırlayınız.	➤ Erikleri, yumuşaması için su dolu bir kabın içine koymalısınız.
➤ Pırasaları hazırlayınız.	➤ Pırasaları soyarak yıkayıp incecik kıymalısınız. ➤ Bir tencerede yağla kavurunuz ve kıymayı ilave ederek tahta kaşıkla ezerek karıştırmalısınız.
➤ Kıymayı ilave ediniz.	
➤ Domatesleri hazırlayınız.	➤ Domatesleri rendeleyiniz, domates yoksa yerine salça kullanarak su ile eritmelisiniz.
	➤ Kavrulan ete, hazırlanan domates suyu veya

	salça ilave ederek kavurmalısınız. ➤ Domates suyunu çekince su ve tuz ilave ederek kaynamaya bırakmalısınız.
➤ Bulguru ilave ediniz.	➤ Kaynayan suya pilavlık bulguru koyunuz ve yumuşamış erikleri ilave etmelisiniz. ➤ Tencerenin kapağını örterek bulgurun pişmesini beklemelisiniz.
➤ Ekşili köfteyi servise hazırlayınız.	➤ Ekşili köfteyi servis tabağına koyarak yanında turşu ile servis yapmalısınız.
➤ Ekşili köfteyi servis yapınız. 	➤ Ekşili köfteyi sıcak servis yapmalısınız..