

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıda verilen gereçlerle tekniğine uygun Sarıyer böreği hazırlayarak servisini yapınız.

➤ **Hamuru için**

- 5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 yumurta (bir yumurtanın sarısı üzerine)
- Yoğurmak için yeteri kadar ılık su

➤ **Yağlamak için**

- 250 g. margarin ya da tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

➤ **İç malzemesi**

- 250 g. Peynir
- ½ demet maydanoz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	➤ İş giysilerinizi giyinebilirsiniz. ➤ Yapacağınız işi planlayabilirsiniz ➤ Kişisel hijyen kurallarına uyabilirsiniz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	➤ Sağlık ve temizlik kurallarına uyabilirsiniz.
➤ Kullanacağınız araçları hazırlayınız.	➤ Yoğurma işlemi için yoğurma kabı ya da tezgâhtan faydalanabilirsiniz. ➤ Yağı eriterek beyazlata bileceğiniz bir tava hazırlayabilirsiniz. ➤ Yemek kaşığı , su bardağı vb. ölçü kapları hazırlayabilirsiniz.. ➤ Hamur bezi hazırlayabilirsiniz. ➤ Orta büyüklükte fırın tepsisi hazırlayabilirsiniz. ➤ Oklava ve merdane hazırlayabilirsiniz.
➤ Kullanacağınız gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçerek gereçlerinizi hazırlayabilirsiniz.
➤ İç malzemesini hazırlayınız.	➤ Peyniri rendeleyebilirsiniz. ➤ Maydanozu ince kıyarak peynirle karıştırabilirsiniz.
➤ Hamuru yoğurarak özleştiriniz.	➤ Yumurtalardan bir tanesinin akı ve sarısını ayırabilirsiniz. ➤ Diğer yumurtayı tüm ve akla beraber hamura katmak için bir kaba koyabilirsiniz.

	➤ Unun ortasını havuz şeklinde açarak yumurta, sıvıyağ, yoğurt, tuz ve sirke koyup ortadan kenarlara doğru suyu yavaş yavaş ilave ederek yoğurabilirsiniz. ➤ Özleştğini anlamak için hamuru bıçakla keserek kabarcık olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.
➤ Hamuru 20–25 parçaya bölüp düzgün bezeler yaparak nemli bez altında 20 dakika kadar dinlendiriniz.	➤ Hamuru dinlendirmeden kullanmayınız. Aksi halde açarken zorlanırsınız ve düzgün açamazsınız.
➤ Yağı (margarin ya da tereyağı) eriterek beyazlatınız.	➤ Yağın yanmamasına dikkat edebilirsiniz. ➤ Yağ soğuyup krem haline gelene kadar karıştırabilirsiniz. ➤ Sıvı yağı krem haline gelen margarine ekleyerek iyice karışmasını sağlayabilirsiniz.
➤ Her bezeyi 10 cm çapında açarak krem şeklindeki yağdan her araya sürerek bohça gibi katlayınız.	➤ Yağı sürdüğünüz yüzeyin her tarafını kapatacak şekilde ince bir tabaka halinde sürebilirsiniz.
➤ Hazırlanan hamurları nemli bez altında ve buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.	➤ Yağ tamamen donuncaya kadar dinlendirebilirsiniz.
➤ Dinlenen bohça hamurları sıvı yağ sürerek önce merdane ile daha sonra el ile incelterek açınız.	➤ İlk bohçaladığınız hamurdan başlayarak açabilirsiniz. ➤ Açma işleminde yufkaların delinmemesine dikkat edebilirsiniz.
➤ Yağlanan yufkanın ortasına peynirli iç koyup karşılıklı iki kenarı peynirin üzerine kapatarak şekil veriniz.	➤ Böreği katlarken uçlardan tutup atarak içine hava almasını sağlayarak katlayabilirsiniz. ➤ 3 parmak genişliğinde gevşek sarabilirsiniz.
➤ Şekil verdiğiniz börekleri tepsiye yerleştiriniz.	➤ Tepsiye kabarma payını dikkate alarak aralıklı olarak yerleştirmeye özen gösterebilirsiniz.
➤ Üzerlerine yumurta sarısı sürüp pişiriniz. 	➤ Fırını önceden ısıtabilirsiniz. ➤ Orta derecedeki fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirebilirsiniz.

➤ Böreği servis yapınız.	➤ Dinlendirme sırasında üzerine temiz bir kâğıt kapatabilirsiniz. ➤ Sıcak olarak servis yapabilirsiniz. ➤ Dinlenme sırasında bez örtülürse börek gevrekliğini kaybeder buda istenen bir sonuç değildir.
➤ Çalışma ortamını temizleyiniz.	➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyabilirsiniz.