

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak **Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlılar** konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamayı yapınız.

➤ 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	Öneriler
➤ Kişisel hazırlığınızı yapınız.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ İş giysilerinizi giymelisiniz. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapmalısınız. ➤ Ekonomik çalışmaya özen göstermelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Uygulama esnasında kullanacağınız araçları sırasıyla tezgâha almalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri tezgâha sırayla yerleştirmelisiniz.
➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ Elde edilen hamuru ceviz büyüklüğünde koparıp avuç içinde şekil veriniz.	➤ Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde etmeye çalışmalısınız. ➤ Şekil verilen hamuru yağlanmış tepsiye dizmelisiniz.
➤ Şurubu hazırlayınız. ➤ Su ve şekeri ateşe koyunuz, 10-15 dakika kaynatınız. ➤ İndirmeye yakın limonu ekleyip 2-3 dakika daha kaynatınız.	➤ Şekeri suyun içinde eriyinceye kadar kaynatmalısınız. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısmayı unutmamalısınız. ➤ Şurubu ılımaya bırakmalısınız.
➤ Pişen şekerpareleri 2-3 dakika belettikten sonra üzerine şerbeti gezdiriniz.	➤ Şurubun kaynar olmamasına dikkat etmelisiniz.
➤ Hazırlanan şekerpareyi servise hazırlayınız.	➤ Süslemek için isterseniz fıstık serpiştirebilirsiniz.