

UYGULAMA FAALİYETLERİ

Fıstıklı sarma tatlısı yapınız.

Gereçler : (10 Kişilik)

- **Hamuru için:**
 - 500 gr. un
 - 2 adet yumurta
 - ½ yemek kaşığı limon suyu
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - ½ yemek kaşığı tuz
 - 100-125 gr. ılık su
- **Şurubu için**
 - 800 gr. şeker
 - 400 gr. su
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- **İç harcı için**
 - 250 gr. çekilmiş antep fıstığı,ceviz vb
 - Yarım su bardağı pudra şekeri
 - Yarım su bardağından az su
- **Hamuru açmak için**
 - 250 gr. nişasta
- **Üzerine eritip dökmek için**
 - 400 gr. tereyağı

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ İş giysilerinizi giyiniz. ➤ Planlı çalışınız. ➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Oklava, merdane, baklava oklavası, kazıyıcı, ıspatula, bıçak kaseler, tepsi, ölçü kapları, terazi, elek vb. araçları tezgaha çalışma sırasına göre hazırlayınız.
➤ Şurubunu hazırlayınız. • Şekeri su ile birlikte tencere içinde ocağa koyunuz.	➤ Şekeri su içinde eriyene kadar karıştırınız. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi

• Kaynayınca içine limon suyunu koyunuz • Şurubu 4-5dakika sonra ateşten alınız.	kısmayı unutmayınız.
➤ İcini hazırlayınız. • Antep fıstığını çekiniz. • Çekilmiş Antep fıstığını pudra şeker ve suyla karıştırınız	➤ İç harcı hazırlarken tarifiedeki ölçülerin dışına çıkmayınız. ➤ Bu karışıma suyu en son eklemeye özen gösteriniz ➤ Karışımın fazla sulu olmamasına dikkat ediniz.
➤ Tatlı hamurunu hazırlayınız. • Unu hamur tahtasına veya mermere eleyip ortasına tuz, limon suyu, sıvı yağ ve,suyu koyunuz. • Homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğurup dinlendirmeye bırakınız. • Hamuru tekrar yoğurup dinlendirdikten sonra 50-60 cm uzunlukta rulo haline getiriniz. • Hamuru 50-60 gramlık 10-12 eşit parçaya bölünüz. Kesik tarafları alta ve üste gelecek şekilde düzeltip üzerlerine nişasta ekip tekrar dinlendirmeye bırakınız. • Bezeleri açıp şekil veriniz • Bezeleri nişasta ile ister tek tek isterseniz. • 5-8-10' lu guruplar kalinde açınız. • Bezeler tek tek açılacak ise oklava ile daha çok kenarlarına bastırarak 80-90 cm çapında açınız. • Diğer yöntemde ise önce bezeleri teker teker 20-25 cm çapında açınız. • İstenilen sayıda aralarına nişasta serperek üst üste dizip 20 dakika daha dinlendiriniz. • Önce merdane sonra oklava yardımıyla dolayınız kenarlarına bastırarak açınız. • Her açışta alttan bir tanesini üste kaydırarak boyutlarının aynı olmasına özen gösteriniz.	➤ Unu ve nişastayı elemeyi unutmayınız ➤ Yoğurma işlemini avuç içiyle bastırarak yapınız. ➤ Hamura konan suyun ılık olmasına dikkat ediniz. ➤ Dinlendirme sürelerini en az 20 dakika olarak hesaplayınız ➤ Hamuru veya hamurları nemli bir bezaltında dinlendirmeniz gerektiğini unutmayınız. ➤ Homojen bir hamur elde etmeniz için, hamuru keserek boşluklar olup olmadığına bakmayı unutmayınız. ➤ Bezeleri açarken yufkaların kurumaması için seri çalışınız. ➤ Yufkaları açarken yırtmamaya dikkat ediniz. ➤ Nişasta artıklarını yumuşak bir fırça ile alınız.

➤ Yağını hazırlayınız • Tereyağını eriterek kazeinini ve üzerinde oluşan köpüklerini alınız. • Sıcak halde bekletiniz	➤ Kazeini ve köpükleri alınmadan kullanılan yağın tatlı üzerinde lekeler ve tortular bırakacağını unutmayınız ➤ Yağı eritirken yakmamaya dikkat ediniz.
➤ Tatlıya şekil veriniz. • Böylece 6 şarlı 2 grup yufka elde etmiş olacaksınız. • Açılan yufkaları 20 x 30 cm'lik dikdörtgenler halinde kesiniz. • Üst üste dizilen yufkaların arasına fıstıklı harç ekiniz. • Fıstıklı harç ekilmiş yufkaları kurşun kalem kalınlığındaki baklava oklavasına sarınız. • Oklavanın her iki tarafından sıkıştırarak büzünüz. • Tepsi içine sıyrarak yerleştirip 3'er cm'lik dilimler halinde kesiniz • Kaynar sıcaklıktaki yağı tepsinin üzerinegezdirmeniz.Tepsiyi fırına vermeden 10 dakika bekletiniz.	➤ Yufkaları dikdörtgenlere keserken hepsinin aynı boyutta olmasına özen gösteriniz. ➤ Dikdörtgen yufkaların arasına harçları eşit olarak paylaşmaya özen gösteriniz. ➤ Yufkaları büzerken çok sıkıştırmamaya aynı zamanda da çok bol bırakmamaya dikkat ediniz. ➤ Büzülmüş yufkaları keserken hepsinin aynı boyutta olmasına dikkat ediniz. ➤ Bu bekletme işlemi ile tatlının daha güzel pişeceğini ve daha lezzetli olacağını unutmayınız.
➤ Tatlıyı pişiriniz. • Tatlıyı 180-200 derece fırın ısısında 35-40 dakika üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz. • Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra tepsiyi eğerek yağın fazlasını süzünüz.	➤ Fırın ısisına ve pişirme süresine dikkat ediniz
➤ Tatlıyı şuruplandırınız • Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökünüz	➤ Sıcak tatlının üzerine soğuk şurup dökülmesi gerektiğini unutmayınız.
➤ Servise hazırlayınız. • Fıstıklı sarmayı şurubunu emip soğuduktan sonra servise sununuz	➤ Üzerine Antepfıstığı ekebilirsiniz ➤ Dondurma ile servise sunabilirsiniz