



2.

Uygulama

Konya Etli Ekmeği Yapma

Konu: Açık Pide Şekillendirme**Görev:** Aşağıda verilen malzeme ve işlem basamaklarını dikkate alarak Konya etli ekmeği yapınız. Yapacağınız çalışma, kontrol listesindeki ölçütlere göre değerlendirilecektir. Çalışmanızı işlem basamaklarını takip ederek gerçekleştiriniz.**Süre:** 3 ders saati

MALZEMELER	İŞLEM BASAMAKLARI
Hamuru İçin • 4 su bardağı un • 1 su bardağı ılık süt • 1 çorba kaşığı maya • 1 tatlı kaşığı şeker • Ilık su • 1 tatlı kaşığı tuz İç Harcı İçin • Pastırma ince dilimlenmiş • Rendelenmiş kaşar peyniri	Konya Etli Ekmek Hamuru Hazırlama ▷ Mayayı ve şekeri ılık suyun yarısı ile karıştırarak eritiniz. ▷ Suda eriyen mayayı 10 dk. bekleterek aktive ediniz. ▷ Aktive olan mayanın üzerine elenmiş unun yarısını ekleyerek karıştırınız. ▷ Kalan ılık suda tuzu eriterek hamura ekleyiniz. ▷ Kalan unu ilave ederek yumuşak bir hamur olana kadar yoğurunuz. ▷ Yapışkanlığını kaybedene kadar yoğrulan hamurun üzeri hava almayacak şekilde kapatılıp 30-40 dk. mayaya bırakınız. Konya Etli Ekmek İçi Hazırlama ▷ Sebzeleri yıkayınız. ▷ Soğanı soyup brunuaz doğrayınız. ▷ Biberlerin sap ve içlerini çıkararak brunuaz doğrayınız. ▷ Domateslerin kabuklarını soyup ortadan enlemesine ikiye kesip suyunu sıkınız. ▷ Suyu sıkılan domatesleri jardin doğrayınız. ▷ Maydanozları ayıklayıp şifon doğrayınız. • İç sebze malzemelerini elde brunuaz doğrama yerine mutfak robotunda ile aynı büyüklükte çektebilirsiniz. ▷ Derin bir kap içerisinde sebzeleri, yağı, baharatı ve tuzu karıştırarak birleştiriniz. ▷ 20 dk. iç malzemeleri buzdolabında bekleterek lezzetlerin birbiri ile karışmasını sağlayınız. ▷ İç harç olarak kullanmadan önce fazla suyunu süzdürünüz. Konya Etli Ekmeği Şekillendirme ▷ Mayalanmış olan hamurdan mandalina büyüklüğünde dört parça koparıp toparlayarak bezeler yapınız. ▷ Bezelerin üzerlerini nemli bir bezle örterek 10 ila 15 dk. dinlendiriniz. ▷ Tezgâhı unlayarak bezeyi bu alana koyunuz. ▷ Bezenin de üzerine un serpererek mümkün olduğu kadar ince olacak şekilde 20 ila 25 cm uzunluğuna merdane ile açınız. ▷ Uzunluğuna oval şekilde açılan hamura iç harcını kenarlarından taşmayacak şekilde bastırarak arkadan öne doğru yayınız. ▷ Konya etli ekmeğin iki ucundan iki elin avuç ve parmaklarıyla üstten yapıştırıp uzatarak genişletiniz. ▷ Pideyi şeklini bozmadan üstten yapıştırma tekniği ile fırın tepsisine alınız. • Taş fırınlarda küreğe alınız. ▷ Tepsinin büyüklüğüne göre etli ekmekleri yan yana diziniz. ▷ Önceden 230 °C önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dk. pişiriniz. ▷ Bütün servis edecek büyüklükte bir servis aracı yoksa dilimleyerek tabağa alınız. ▷ Üzerine taze maydanoz ve yanına uçgen limon dilimi ile servisini yapınız.
Servis	