

## TATLI YAPIM TEKNİKLERİ

### 1. SARARAK VE BÜZEREK OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE HAZIRLANAN TATLILAR

Tek başına bir dal olmayı başarmış önemli bir tatlı türü olan baklavalar Türk tatlı kültüründe özel bir yere sahiptir ve halen de bu yerini korumaktadır. Baklavanın kayıtlara geçtiği ilk tarih 1473'tür. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde bu tatlının beş altı çeşidine rastlanmaktadır.

Günümüzde baklavalar Türk mutfağında önemini korumakta ve günümüz koşullarında daha çok çeşitlenmektedir.

#### 1.2. Baklava Hamurundan Yapılan Tatlılar

##### 1.2.1. Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Tatlılar

Bu yöntemle hazırlanan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır, yufkalar açılır. Sonra yapılacak tatlının çeşidine göre uygun ölçülerde kesilir, içine harç konularak baklava oklavasına sarılır. Oklavanın her iki ucundan tutularak içinde harç olan yufka büzdürülür ve oklavadan çekilerek tepsiye yerleştirilir sonra istenilen şekil verilir.

##### 1.2.1.1. Saray Burma (Sarığı Burma)

Gereçler : (10 Kişilik)

(Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir.)

##### 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

##### iç 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

Eritip üzerine dökmek için; 400 gr. tereyağ



Resim 1: Saray burma

### İşlem basamakları :

- Hamurun Hazırlanması (Özleştirilerek açılan hamurlar modülünü inceleyiniz)
- Un elenerek ortası açılır. Tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun  $\frac{3}{4}$ 'ü eklenerek tamamen karıştırılır. Sonra hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir şekline sokulur.
- 50-60 g lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir. ☑ Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

1.yöntemde; hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.

2.yöntemde; hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üstüste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

### İç gercin hazırlanması;

Çekilmiş ceviz, badem veya antep fıstığı, pudra Şekeri ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

### Şurubun hazırlanması

800 gr. Şeker 400 gr. su ile kaynatılıp içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılıp hazır hale getirilir ve soğumaya bırakılır.

### Tatlının hazırlanması

Açılmış olan yufka mermerin üzerine serilir. Yufkanın 4 ucu bohça katlar gibi yufkanın üzerine katlanır. Katlanmış yufkanın bir ucuna baklava oklavası uzunlamasına yerleştirilir. Yufkanın ucu, oklavanın üzerine 3-4 cm taşacak şekilde kapatılır. Yufka ile kapalı oklavanın tam önüne

boydan boya fıstıklı harç bolca ekilerek oklavayla beraber sıkıştırılmadan sarılır ve hamur iki ucundan sıkılıp ortaya doğru itilerek büzülür. Yuvarlak tırtık olmuş yufka, boydan boya oklavadan çekilir. Sonra büzülmüş hamurlar 10 cm uzunluğunda kesilip üzerlerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Sonra sıcak fırına sürülür. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır. Önceden hazırlanmış olan soğuk Şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca üzerine kullanılan iç harcına göre ceviz, yeşil fıstık vb. ekilerek servise sunulur.

### 1.2.1.2. Bülbul Yuvası

Gereçler : (10 Kişilik) (Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir)

#### 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

Eritip üzerine dökmek için ;400 gram tereyağ



Resim 2: Bülbul yuvası

### İşlem basamakları :

- Hamurun hazırlanması: 2 Un elenir. Ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvı yağ, yumurtalar, suyun 3/4'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Bu sıvılar unla harmanlanarak yoğrulur.
- Sonra hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.
- Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir Şekline sokulur.
- 50-60 gr.'lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir. 2 Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

1. yöntemde; hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapın da oklava yardımıyla açılır.

2. yöntemde; hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) aralarına nişasta serpilerek üst üste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

### İç gerecin hazırlanması;

Çekilmiş ceviz, badem veya antep fıstığı, pudra Şekeri ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

### Şurubun hazırlanması

800 gr Şeker 400 gr su ile kaynatılıp içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılıp hazır hale getirilir ve soğumaya bırakılır.

### Tatlının hazırlanması ;

Açılan yufkalar 20x30 cm ebadında kesilir. Oklavanın kenarına kapanmış hamur üzerine boydan boya kalem kalınlığında çekilmiş fıstık, badem veya ceviz içi konur, sıkılmadan yufka oklavayla beraber sarılır.

Yufka her iki ucundan sıkılarak büzülür ve mermerin üzerine oklavadan çıkarılarak dizilir. Yufkanın 2 ucu birleştirilir.

Bütün yufkalara aynı işlem uygulanır. Hazırlanan bütün yufkalar sıkıca tepsiye dizilir. Üzerine sıcak tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Sonra sıcak fırına sürülür. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır. Önceden hazırlanmış soğuk Şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca üzerine yeşil fıstık veya ceviz içi, badem konarak servise sunulur.

### **1.2.1.3. Fıstıklı Sarma (Dürüm)**

Gereçler : (10 Kişilik) (Ölçüler yaklaşık 50-60 cm çapı olan veya eşit büyüklükteki yuvarlak bir tepsi içindir)

### 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

#### Surubu 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 Şeker
- Yarım su bardağından az su

#### Hamuru açmak için

- 250 gr. nişasta
- Eritip üzerine dökmek için
- 400 gr. tereyağı

Resim 3: Fıstıklı sarma

İşlem basamakları :

#### Hamurun hazırlanması

Un elenir. ortası açılır. Açılan yere tuz, limon suyu, sıvıyağ, yumurtalar, suyun ¾'ü konularak ortada hepsi tamamen karıştırılır. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülerek en az 20-25 dakika dinlendirilir.

Hamur tekrar yoğrulup bir kez daha dinlendirilir. Sonra düzgün ve her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere 50-60 cm uzunlukta silindir Şekline sokulur.

50-60 gr lık 10-12 eşit parçaya bölünür. Kesilen tarafları alta ve üste gelecek Şekilde düzeltilir. Üzerlerine nişasta serpilerek üstten bastırılır. Üzeri örtülerek nemli bez altında 15-20 dakika daha dinlendirilir ☐ Böylece hamurlar açılmaya hazır hale gelir. Hamur iki türlü açılır.

1. yöntemde; hamurlar teker teker kurutulmadan daha çok kenarlarına bastırılarak 85-90 cm çapında oklava yardımıyla açılır.

2. yöntemde; hamurlar teker teker 20-25 cm çapında açılır. İstenilen sayıda (5-8-10) arlarına nişasta serpilerek üstüste dizilir. Üzerleri örtülerek 15-20 dakika daha dinlendirilir. Önce merdane sonra oklava yardımı ile kenarlarına bastırılarak açılır.

### İç gercin hazırlanması

Çekilmiş Antep fıstığı, pudra Şeker ve su ile karıştırılarak hazır hale getirilir.

### Şurubun hazırlanması

800 gr. Şeker 400 gr. su ile kaynatılır, içine 2 yemek kaşığı limon suyu sıkılarak 4-5 dakika daha kaynatılıp hazır hale getirilir ve soğumaya bırakılır.

### Dürümlerin hazırlanması

Açılan yufkalar 20x30 cm' lik dikdörtgenler halinde kesilir. Üst üste dizilen yufkaların arasına bol miktarda fıstıklı harç ekilir. Yufkalar oklavaya sarılır. Hamur oklavanın iki tarafından sıkıştırarak büzülür. Tepsi içine, sıyrılarak yerleştirilir.

Daha sonra tepsi içindeki dürümler 3 cm'lik dilimlere ayrılır. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek 10 dakika bekletilir. Tepsinin üzerine yağlı kâğıt örtülür. Önceden 180-200 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Pişme işleminden sonra tepsideki yağ süzdürülerek alınır. Önceden hazırlanmış olan soğuk Şurup üzerine gezdirilir. Soğuyunca servise sunulur.

### **1.3.Kullanılan Araçlar ve Özellikleri**

- Çalışma tezgâhı: Mutlaka iyi kaliteli mermerden ve pürüzsüz olması gerekir.
- Merdane: Hamur bezelerini oklava ile açılacak hale gelene kadar açmak amacıyla kullanılır. Oklava: Merdane ile açılmış olan hamurları incecik yufka haline getirmeye yarayan bir araçtır. Uzunluğu yaklaşık bir metre, çapı yaklaşık 2-3 santimetre olmalıdır.
- Baklava oklavası: Hamur açmak için değil, hazırlanan yufkalara iç gerci koyup şekil vermek için kullanılır.
- Baklava tepsisi: Tabanı çok ince olmayan tepsiler tercih edilir. Yapılacak baklavaların çeşidine göre yuvarlak, kare ve dikdörtgen biçiminde olmak üzere tepsiler kullanılır.
- Hamur kesici: Yoğrulup rulo haline getirilen baklava hamurunu bezelere kesmeye yarar. Kazıyıcı: Çalışma tezgâhı üstündeki yapılmış olan hamurları kazımaya yarar.
- Elek: Kullanılacak unu ve nişastayı elemek amacıyla kullanılır. Önce delikli olanlar tercih edilir.

Bunların dışında; malzemeleri ölçmek için ölçü kabı ve tartı, tepside hazırlanan baklavayı kesmek için paslanmaz çelikten bıçak veya özel dilimleme bıçağı, Şurubu hazırlamak için paslanmaz çelikten tencere veya kazan, pişen tatlının üzerine Şurubu dökmek için kastrol veya kepçe kullanılmaktadır.

### **1.4. Kullanılan Gereçler ve Özellikleri**

- Un: Baklava yapımı için kullanılacak unun ekstra cins, özlü kaliteli ve en az iki ay dinlendirilmiş olması gerekmektedir. Ayrıca kullanılacak unun 64-66 randımanlı olmasına dikkat edilmelidir.
- Nişasta: Yufkaları açma esnasında kullanılan nişastanın rutubetsiz ve mısır nişastası olmasına özen gösterilmelidir.
- Şeker: Önce taneli (çabuk erimesi için), katkısız, parlak beyaz renkte olanları tercih edilmelidir

- İç gereçler: Bk.Kullanılan iç gereçler bölümü
- Yağ; Yağın özelliği ve kullanılmasında dikkat edilecek noktalar bölümünde verilmiştir.

### **1.5. Yağın Özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar**

Kullanılacak yağ açısından en önemli nokta yağın acımamış, taze ve katkısız olmasıdır. Baklava üretiminde kullanılan yağ baklava kokusuna ve lezzetine önemli ölçüde etki etmektedir, bu koku seçimi yöresel ve kişisel olarak değişmektedir. Tatlılarda kullanılacak yağ, el yakmayacak derecede ısıtıp eritilir.

### **1.6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

Hazırlanan baklavalara sıcak fırına konmalı ( 180-200 c')altın sarısı renk alınca kadar pişirilmelidir. Beyaz baklavada ise fırın sadece alttan ısıtılır. Beyaz baklava yapılırken tepsinin üzerini yağlı kâğıtla örtülebilir. Kuru baklava pişirilirken de fırın alttan ısıtılır.



Resim 21 : Hazırlanan baklavanın fırına verilmesi

### **1.7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler**

Baklavanın rengi altın sarısı ve parlak olmalıdır (beyaz baklava hariç).Yufkalar pişerken kabarmış olmalıdır. Baklavanın içi hamur kalmamalı, Şurubunu iyi çekmeli, Şurubunda Şekerlenme olmamalıdır. Hamur ne kadar ince açılırsa baklava o kadar lezzetli olur ve ağızda erir.

### **1.8. Şurubun Kullanılması**

Şurup, toz Şeker ve su bir tencerede kaynatılarak elde edilir. Şeker ve su miktarları hamur ölçülerine göre farklı tariflerde farklı olabilir. Şekerle su kaynadıktan sonra, Şekerlenmeyi önlemek için limon suyu ilave edilip 4-5 dakika daha kaynatılır. Sadece kuru baklavanın Şurubuna limon suyu konmaz. Şurubun kıvamı, tatlının çeşidine göre değişir. Kıvam, Şurubu kaşıktan damlatarak anlaşılabilir. Damla hafif uzarsa, kıvam tutturulmuş demektir. Şurubu soğuk olarak, tatlı fırından çıkınca hemen verilir.

### **1 9. Süslenme, Servise Hazırlama ve Saklama**

Baklavalara genel olarak hazırlanırken Antep fıstığı, Hindistan cevizi, ceviz, badem, fındık, kaymak (irmikli sütlü karışım) ile hazırlandıkları için servislerinde bunları üzerlerine eklemek gerek kalmayabilir. Baklava ve bu tip hazırlanan tatlılar krem Şanti, süt kaymağı, dondurma çeşitli meyvelerle, eritilmiş çikolata ile servise alınabilir.

Bekledikçe özelliğini kaybeder. Bu tür tatlılar buzdolabına konmaz. Buzdolabında bekletilirse yumuşayarak lezzetlerini yitirir.

Tepside keserek, katlayarak ve Şekillendirerek hazırlanan tatlılar en fazla 2-3 gün, sararak, ve büzerek oklavadan çekme tekniği ile hazırlanan tatlılar 3-4 güne kadar tazeliklerini koruyabilir. Bunun için de uygun ortamlarda bekletilmeleri gerekir. Baklavalar daha sonra bayatlayarak istenirliklerini yitirirler. Samsa baklavası türü, yaprak hamurundan yapılan baklavalar ayrıca içinde kaymak olan Şöbiyet bekletilmemeli, günlük olarak tüketilmelidir.