

ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLAR

Hamur işlerinin, Türk mutfağının temel direklerinden biridir ve her çeşit malzemeyle yapılabilecek börekler, gözlemeler, ekmekler, mantılar ve tatlılar damak tadımızın vazgeçilmezleri arasında yer alır.

Hamurlarda hamuru iyi uygulamak kadar, malzeme seçimini, ölçülerini doğru bilmek ve yapmak da önemlidir. Hamurlar ordövr den tatlıya kadar mönünün her basamağında tabaklarımızı süslerler. Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlayarak istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde basit hamurdan ürünler hazırlayabilirsiniz.

1. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Tanımı

Özleştirilerek yapılan hamurlar katı ve sert hamurlardır. Katı ve sert hamur yoğrularak yapılır. Bu tür hamurları diğerlerinden ayıran özellik, yoğrulmaları az sıvı istemeleridir. Sıvı miktarının unun % ağırlığı üzerinden hesaplandığı düşünülürse özleştirilerek yapılan hamurlarda sıvı miktarı % 17–27 arasında değişmektedir. Sıvı miktarındaki yüzde değişikliğini belirleyen faktörler yapılan ürünün kullanılacak malzeme cinsi ve miktarı, unun cinsi ve kalitesidir.

1.1. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Çeşitleri

1.1.1. Basit Hamur

Un, su, tuzdan oluşur. Ufak tefek başka ilaveler yapılabilir. Ancak esas maddeleri un, su ve tuzdur. Unların su kaldırma oranları farklı olabilir. Her ihtimale karşı başlangıç aşamasında dikkat edilirse biraz anlaşılabilir.

Kullanıldığı yerler

- Yufka ekmek, açma, gözleme, çiğ börek,
- Yağlı hamur hazırlanmasında bazen yumurta da eklenir (Puf böreği, alt-üst böreği, Sarıyer böreği, mekik böreği, talaş kebabı, sigara böreği),
- Yaprak hamuru hazırlanmasında,
- Bazlama, hazır yufka,
- Sıkma, sıkmaç,
- Kesme veya dökme tel kadayıf hamurunda kullanılır.



Resim1: Basit hamurdan hazırlanan bazlama

1.2.Yumurtalı hamurlar

Un, yumurta, tuz ve az sudan oluşur.

Kullanıldığı yerler

- Ev eriştesi, makarna, şehriye
- Su böreği
- Manti
- Tatar Böreği (iç peynirli ise piruhi)
- Ravioli (İtalyan mantısı), Cannelloni
- Baklava

Anahtar ölçü

- 200 g un için bir yumurtadır.
- İstenirse her 100 g un için bir yumurta kullanılır.
- Yumurta sayısı artırılmışsa; 100 g un için bir yumurta ölçüsü kullanılırsa su ölçüsü bir yemek kaşığına düşer.
- 1/2 su bardağı veya ¼ su bardağı su ilave edilir. Yörelere göre su yerine süt kullanılabilir.
- Tuz ölçümü 1 kg un için 15-20 g yani bir yemek kaşığı dolusudur.
- Bazen 1 kg un için 50 g sıvı yağ kullanılabilir.

Yapılışı

- Un elenir. Ortası yuvarlak açılır. Etrafına tuz serpilir.
- Yumurtalar kırılarak ortasına konur.
- Sıvı yağ ve 2–3 yemek kaşığı su eklenir ve yumurtalar karıştırılır, ortadan yanlara doğru, içine un alınarak yumurtaların unla da karışması sağlanır. Gereklikçe azar azar su eklenir.
- Çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlanır.
- Yoğurma işlemi sonrasında hamur bıçakla kesilerek bakılır, şayet gözenekler var ise yoğurmaya devam edilir. Yoksa sıkıca sarılarak serince bir yerde 1–2 saat dinlendirilir. Hamurumuz kullanılmaya hazırdır.



Resim2: Piruhi (Peynirli Tatar Böreği)

1.3.Yağlı hamurlar

Yağlı hamurlar un, tuz, su, yumurta ve yağdan oluşur.

Kullanıldığı yerler

- Puf böreği, çiğ börek,
- Sarıyer, mekik ve benzeri böreklerde,
- Talaş kebabında,
- Mini sigara böreklerinde kullanılır.



Resim3: Talaş Kebabı

Anahtar Ölçü

- 500 g un
- 2 adet yumurta (isteğe bağlı olarak kullanılır.)
- ½ yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 300 g tereyağı veya margarin

Yapılışı

- Un elenir. Tuz una serpilir. Ortası açılır, yumurta kırılır. Suyun ¼ ü ilave edilip yumurta ile karıştırılır. Ortadan dışarı doğru un alınarak bulamaç haline getirilir. Daha sonra unun tamamı karıştırılarak hamur yoğrulmaya başlanır. Kıvam yeterli ise su ilave edilmez. Ancak kıvam istenilen düzeyde değilse su ilave edilir. Hamur kesilir. Gözenek kalmadıysa yoğurma işi tamamlanır. Hamur serin bir yerde nemli bir bez altında 30 dakika dinlendirilir.
- Ölçülü yağ eritilerek devamlı karıştırılarak soğutulur. Hafif donma durumuna gelince bırakılır.
- Dinlenmiş olan hamur her tarafı aynı kalınlıkta 7–8 cm çapında silindir şekline getirilerek, 6–7 eşit parçaya kesilir. Kesilen yanlar alta ve üste getirilerek düzeltilir ve beze yapılır.
- Her bir parça 25-30 cm çapında düzgün daire şeklinde açılır. Hafif donmuş olan yağ 6–7 parçaya eşit olarak dağıtılır. Açılan hamurlara sürülür. Yağlanmış hamurlar üst üste konur. En üstteki hamur yağlanmaz. Hamurlar nemli bir

bez örtülerek serin yerde dinlendirilir. Dinlenmiş hamurlar tekrar açılarak gerekli ürünlerin yapımında kullanılır.

Yağlı Hamurların Diğer Yapım Şekilleri

- Yoğrulmuş hamur yuvarlak açılır. Üzerine hazırlanmış yağ sürülür.
- Ortada boşluk kalacak şekilde kenarlardan ortaya doğru 8 eşit dilim kesiniz.
- Dilimleri ortaya doğru üst üste gelecek şekilde katlayınız. Islak bez altında buzdolabında dinlendiriniz. Aynı şekilde tekrar açarak puf böreği vb hazırlamada kullanabilirsiniz.
- Sarıyer böreği gibi börekleri yaparken, hamur açıldıktan sonra tekrar yağlanır, bohça şeklinde katlanır. Sıvı yağ ile yağlandıktan sonra çok ince açılır, kullanılır. Bu hamurlara katmerli hamur, gözleme hamuru gibi isimler de verilir.

1.4. Yaprak hamuru

Açılma şekli nedeniyle diğerlerinden ayrılır. Esas yapısını özleştirilerek yapılan basit hamur oluşturur. Daha sonra yağla açılarak hazırlanır. Bu hamurun uluslar arası adı milföy hamurudur. Yaprak hamurunda kullanılan yağın tereyağ olması gerekir. Ancak margarinlerde tercih edilmektedir. Kullanılacak unun randımanından şüphe ediliyorsa bir miktar limon suyu kullanılarak hamur daha kolay hazırlanabilir duruma getirilir. Yaprak (milföy) hamurunu daha sonraki modüllerde göreceksiniz.

Kullanıldığı yerler

- Talaş kebabı vb. yerlerde
- Peynirli, kıymalı böreklerin hazırlanmasında
- Çeşitli payların yapılmasında o Vol-au-vent (vol a van) yapımında kullanılır.



Resim4: Tatlı ve tuzlu olarak yapılmış vol a van çeşitleri

2. Özleştirilerek yapılan hamurların Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar ve Gereçler

2.1. Araçlar ve Özellikleri

Özleştirilerek yapılan hamurlarda kullanılan araçlar hazırlamada, pişirmede, saklama ve serviste kullanılanlar olarak sınıflandırılabilir.

Hazırlama;

- Çeşitli boy tencerelerden, tavalardan, terazi ve ölçme kapları, çatal kaşık, bıçak, hamur tahtası, oklava, merdane, fırçalar, kesme ve pişirme kalıplarından araç olarak yararlanılmaktadır.

Pişirme;

- Ocak, fırın, ızgara ve saçlar kullanılmaktadır. Bu araçlar elektrik gücü veya çeşitli yakıtlarla çalışmaktadırlar.

Muhafaza;

- Buzdolapları ve derin donduruculardır. Değişik özelliklere, şekillere ve ebatlara sahiptirler.

Servis;

- servis tabakları, servis için küçük çatal, kaşık, bıçak, peçeteler, büyük servis tabakları serviste kullanılan (büyük çatal, bıçak, maşa, spatülleri) araçlar

2.2. Gereçler ve Özellikleri

Özleştirilerek yapılan hamurları hazırlarken ürünlerin çeşidine göre malzemeler kullanılmaktadır.

Un

Un hamurlarda ana yapıyı oluşturur. Un su ve tuz karıştırıldığında gluten kompleksi yani hamurun çatısını oluşturur. Unun bileşiminde bulunan nişasta su çekerek, çatinın aralarını doldurur. Bu olay tüm hamur hazırlama yöntemlerinde aynıdır.

Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda kullanılan unun randıman ve protein değerinin yüksek olması gerekir. Hemen hemen tahılların tamamından un elde edilmektedir. Ancak pastacılıkta buğday unu kullanılmaktadır. % 60- 70 randımanlı ekstra- ekstra unlar kullanılmaktadır.

Tuz

Sert hamurlarda tuzun görevi çok önemlidir. Undaki gluten tuzla birleştiğinde elastikiyet kazanır. Ayrıca tuzsuz hamur özsüz olur ve istenilen şekil verilemez. Bunun dışında tuz lezzet verici olarak da kullanılmaktadır. Kullanılacak tuz nem çekmemiş kuru ve temiz olmalıdır.

Yumurta

Hemen hemen tüm pasta, bisküvi, börek, tatlı vb nin yapımında kullanılan ana maddelerden biridir. Genellikle tavuk yumurtası kullanılır. Yumurtanın büyüklüğü hamurun sulu ve katı olmasını sağladığı gibi kabarmayı da etkiler. Yumurtanın hamurdaki diğer görevi ise ürüne gevreklik ve lezzet vermesi, bileşiminde protein bulunması nedeniyle yine ürüne yapı kazandırarak hacmi artırmasıdır. Ancak yumurta kabartıcı olarak kullanılacaksa sarısından ayrılması gerekmektedir. Çünkü ak sarıdan daha iyi fom oluşturmaktadır. Özleştirilerek

yapılan hamurlarda yumurtanın görevi ürüne lezzet ve gevreklik vermek, besin değerini artırmak, ürünün üzerine sürülerek görünüşü güzelleştirmektir.

Su

Özleştirilerek yapılan hamurlarda su mutlaka kullanılmaktadır. Suyun hamurdaki görevi ortamdaki şeker ve tuzların çözünmesini sağlamaktır. Çözünen tuzlar ortama elektrolit vermektedir. Protein ve nişastanın su çekerek şişmesini sağlar. Proteinler su çekerek ürüne elastik bir yapı kazandırır ve nişastanın etkisiyle jelatinize olur. Su ve un karışımı hamurun özünü teşkil eder. Sıvı olmadan hamur hazırlamak mümkün değildir. Hamurun özelliğine göre mutlaka çeşitli ölçülerde su kullanılmaktadır. Ancak diğer hamurlarda su yerine diğer sıvılar da kullanılabilir. Özleştirilerek yapılan hamurlar sert olduğu için kullanılacak sıvı miktarı diğerlerine göre daha azdır % 17–27 civarındadır.

3. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Ürün Çeşitleri

3.1. Börekler

Tatar Böreği

Malzemesi

- Harcı için; 250 g kıyma ¼ bağ kıyılmış maydanoz 1 adet orta boy soğan Tuz (yarım tatlı kaşığı) Karabiber (1 çay kaşığı) 1.5 çorba kaşığı su
- Hamuru için Servis malzemeleri 2.5 su bardağı un 350 g yoğurt 1 çay kaşığı tuz 50 g margarin 1.5 su bardağından biraz az su. Kuru nane, toz kırmızıbiber

Yapılışı;

- Soğanı rendeleyiniz
- Harcı hazırlamak için kıyma, maydanoz, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırınız.
- Sarımsağı dövünüz. Dövdüğünüz sarımsağı, yoğurdun içine katınız iyice çırpınız.
- Unun ortasını havuz biçiminde açıp suyu ve tuzu koyun. Hamuru yoğurunuz. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendiriniz.
- Dinlendirdiğiniz hamuru dört eşit parçaya ayırın ve her ayırdığınız parçayı yuvarlayın. Her bir parçanın üzerine un serperek yaklaşık 40 cm çapında, 3mm kalınlığında bir yufka açınız.
- Bu hazırladığınız yufkalardan 6 x 6 cm boyutunda parçalar kesin. Kesilen parçaların ortasına hazırladığınız kıymalı harçtan yeterli miktarda yerleştirin. Muska şeklinde kenarlarından bastırarak kapatın.
- Bir tencereye tuzlu su koyup kaynatın ve börekleri hafif diri kalacak biçimde 12–15 dakika haşlayınız. Delikli kevgir ile sularını iyice süzerek önceden ısıtılmış çukur tabaklara alınız.
- Üzerlerine hazırladığınız yoğurtlu sosu dökünüz.
- Margarini bir tavada eritin ve içerisine kuru nane ve toz kırmızıbiber katarak bir miktar kavurun ve hazırladığınız bu sosu böreklerin üzerindeki yoğurt sosunun üzerine dökerek sıcak servis yapın.



Resim5: Tatar böreği

Peyirli puf böreği

Malzemesi

1 adet yumurta 2 su bardağı ayçiçek yağı 6 çorba kaşığı yoğurt 1 çay kaşığı kabartma tozu 1 çay kaşığı sirke 3 çorba kaşığı sıvı yağ, Un Peynir, maydanoz.

Yapılışı

- Unu eleyniz ve ortasını havuz gibi açınız. Yumurtayı, yoğurdu, kabartma tozunu ve sirkeyi katın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediniz.
- Cevizden büyük bezeler yapın. 15 cm.lik yuvarlakları merdane ile açın.
- Biraz sıvı yağ sürünüz. 5 adet yuvarlağı üst üste serin. Yufka büyüklüğünde açınız.
- Harcı yerleştiriniz. Kapatmak için harcın önünde 4 cm pay bırakınız. Katlama payını harcın üzerinden aşırıp kapatınız. Hamur keseceği (rulet) ile 4' cm lik payın sonundan yarım ay biçiminde kesiniz. Hamurun geri kalanına aynı işlemi uygulayınız.
- Puf böreklerini un serpilmiş bir tepsiye yerleştiriniz.
- Börekleri 2–3 dakika ayçiçek yağında kızartınız. Yağını süzdürerek servis yapınız.



Resim6: Puf böreği

Mekik b6reęi



Resim 7: Mekik b6reęi

Malzemesi

- 4 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- Yeterince su,
- tuz
- 1 paket margarin
- 1 adet yumurtanın sarısı

Yeterince beyaz peynir 1 çorba kaşığı haşhaş ½ demet maydanoz



Resim 8: Mekik b6reğinin hazırlanışı

Yapılışı

- Unu eleyiniz, ortasını havuz biçiminde açınız. 2 yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı sıvı yağ ve azar azar su ve tuz ekleyiniz. 6zlu bir hamur olana kadar yoğurunuz.
- Hamurun 6zerine nemli bir bez 6rt6p 20 dakika dinlendiriniz.
- Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopartıp beze yapınız. Unlu bir zeminde her bezeyi mantı hamuru kalınlığında açınız. Erimiř margarini yufkaların 6zerine bir fira yardımıyla s6r6n6z ve bohça şeklinde katlayınız. Hamur bohçalarını 5 dakika buzlukta bekletiniz.

- Buzluktan çıkardıktan sonra bir merdane ile açınız. Tekrar yağlayıp hepsini bohça gibi katlayınız. Yeniden buzluğa yerleştiriniz. Bu işlemi 3 kez tekrarlayınız.
- Peyniri bir çatal ile ezin. İçine 2 adet yumurtanın akını ve ince kıyılmış maydanozu ekleyiniz.
- Buzluktan çıkardığınız hamur bohçalarını mantı hamuru kalınlığında tekrar açınız. Bir bıçak ile üçgen parçalar kesiniz.
- Her parçanın geniş kenarına peynirli içten bir miktar koyarak yuvarlayıp sarınız. Yağlanmış tepsiye dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürünüz ve haşhaşı serpiniz.
- Orta ısıli önceden ısıtılmış fırında pişiriniz ve servis yapınız.

4. Özleştirilerek Yapılan Hamurların Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

4.1. Yoğurmanın Önemi

Özleştirilerek yapılan hamurda yoğurmanın önemi büyüktür. Hamur iyice yoğrulmadan istenilen ürüne dönüştürülemez. Yoğrulurken kopartarak üst üste koyup, avuçların şişkin tarafıyla iyice yoğrulmalıdır. Özleşip özleşmediğini anlamak için, yoğurma işlemi sonrasında hamur bıçakla kesilir ve kesilen hamura bakıldığında, gözenekler var ise yoğurmaya devam edilir. Yoğurma işlemi gözenekler kayboluncaya kadar yapılmalıdır. Gözenekler yoksa özleşmiş demektir. Yoğurma süresi gerekenden uzun sürdüğünde esnek yapının (glutenin) yapısı değişir, hamur suyunu bırakmaya ve yapışkanlaşmaya başlar, hamur bozulabilir. Bu hamurdan yapılan ürünlerden istenilen sonuç alınamaz. Bu nedenle süre de önemlidir.

4.2. Hamurun Sertliği

Özleştirilerek yapılan hamurlarda ürün hamurun niteliğini belirlemektedir. Bu tip hamurlar katı ve sert hamurlardır. Kulak memesinden sertçe yoğrulması lazımdır.

4.3. Hamuru Dinlendirmenin Önemi

Bu tip hamurlar nemli temiz bir bez altında serince bir yerde en az 30 dakika dinlendirilmelidir. Dinlendirilmiş hamur daha rahat çalışma imkânı sağlar. Dinlenme süresinin uzun olması açma sırasında kolaylık sağlaması açısından önemlidir.

4.4. Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktalar

- Un uygulamadan önce mutlaka elenmelidir.
- Çok az da olsa içinde parçacıklar bulunabilir.
- Unun içine hava almasını sağlar.
- Unun daha kolay hamur haline gelmesine yardımcı olur.

Ölçülü hamur hazırlandıktan sonra içine fazla un karışmayacak şekilde işlem yapılmalıdır. Çünkü hamurun ölçüsü bozularak uygulamada aksaklıklara neden olur.

Hamurlar yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Bu süre ½ saat, bir saat arasındadır. Dinlenen hamur daha başarılı şekil alır, kolay çalışılır.

Hamurlar dinlendirilmeleri esnasında, nemli mutfak bezi ile alüminyum folyo, streç ve benzeri ile sıkıca sarılır ve yüzeyinin kurummasına engel olunur. Hiçbirisi olmazsa kendi büyüklüğünde uygun kaba koyup ağzı sıkıca kapanmalıdır. Önemli olan kullanılan koruyucunun, bezlerin çok temiz olmasıdır.

Hamur artmışsa ve kullanılmıyorsa sıkıca folyo ile sarılıp derin dondurucuya konulabilir. Kullanılacağı zaman yarım saat öncesinden çıkarılır ve kullanılır.

4.5. Nişastanın Kullanılması

Özleştirilerek yapılan hamurlar arasına nişasta veya un-nişasta karışımı serpilerek üst üste konulur. Birden fazla hamur birden açılmak istenirse, kullanılacak nişasta bu işlemi kolaylaştırır. Genellikle hamur tatlılarında kullanılır. Baklava hamurlarında buğday nişastası ile daha saydam bir görüntü elde etmek mümkündür. Buğday nişastasının kıvam verici özelliği daha güçlüdür ve baklava açarken daha çok tercih edilir. Sebebi ise rutubetli oluşu ve hamuru kurutmamasıdır. Nişasta; hamurun pürüzsüz olmasını, yapışmamasını ve içine şurup çekmesini sağlar.

5. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Haşlama yapılacak hamurlar için (erişte, mantı) suyun kaynar olması gerekmektedir.

Haşlama suyuna tuz ve 1,2 yemek kaşığı sıvıyağ ilave etmek gerekmektedir. Tuz ve sıvı yağ, hamurların yapışmasını önler.

Kaynayan suya atılan hamurlar kaynama başlayınca kadar karıştırılmalı, kaynama başlayınca karıştırma bırakılmalıdır.

Haşlanan hamurlar süzülmesi ve soğuk sudan geçirilmelidir.

Kızartma yapılacaklar için fırın önceden ısıtılmalıdır(alt-üst böreği, sarıyer böreği)

Yağda kızartmada yağ önceden kızdırılmalıdır (puf böreği, sigara böreği).

Saçta pişirilenler önce bir yüzü pişirilip sonra diğer yüzü pişirilmelidir. İsteğe bağlı olarak piştikten sonra yağlanmalıdır (gözleme).

Ocak üzerinde pişirilenler (su böreği) kısık ateşte ağır ağır pişirilmelidir. Ocağın altı çok açılmamalıdır.