

**ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**  
**2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı** : Yiyecek İçecek Hizmetleri/AŐılık Dalı ve Pastacılık Dalı  
**Ders Adı** : Tatlı Yapım Teknikleri  
**Dersin Sınıf Düzeyi** : 12. Sınıf  
**Modül/Kazanım Adı:** Baklavalar  
**Konu** : Sararak ve Büzerek Oklavadan ekme Tekniği İle Hazırlanan Tatlılar  
**Konu Tarihi AralĐı** : 4-10 Mayıs 2020  
**Ders Öğretmenleri** : Rabia ERÇİN

**Mayıs 2020, İstanbul**

## SARARAK VE BÜZEREK OKLAVADAN ÇEKME TEKNİĞİ İLE HAZIRLANAN TATLILAR



### Baklavanın Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Türk mutfağında hamur işi tatlılar deyince söze baklavalarla başlamak gerekir. Baklavanın kayıtlara geçtiği ilk tarih 1473'tür. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde bu tatlının beş altı çeşidine rastlanmaktadır. Türk tatlı kültüründe baklavanın özel bir yeri vardır ve halen de bu yerini korumaktadır. Topkapı Sarayı'nda bir dönem tüm tatlılar helva diye isimlendirilmiş saraya baklavacıların girmesiyle diğer tatlılar da kimlik kazanmıştır.

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

### Baklava Hamurundan Yapılan Tatlılar

#### 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.

#### Saray Burma (Sarığ Burma)



## **Bülbül Yuvası**



## **Fıstıklı Sarma (Dürüm)**



## **Diğerleri**



Bu grupta hazırlanan diğer tatlılar saray sarması, hanım göbeği baklava (Bazı yörelerde gül burma olarak geçer), dilber dudağı baklava, çubuk baklavası (vezir parmağı) vb. dir. Yaprak hamurundan Samsa Köroğlu Sarması, Samsa Bülbül Yuvası gibi baklava çeşitleri de yapılmaktadır

## **Tepsidede Keserek, Katlayarak ve Şekillendirerek Tatlılar Hazırlanması**

### **Baklava**

Bu yöntemle hazırlanan tatlılarda, önce baklava hamuru hazırlanır. Sonra yufkalar açılır, aralarına harç koyarak tepsiye yerleştirilir. Daha sonra yapılacak tatlının özelliğine uygun olarak dilimlenir. Baklava ve havuç diliminde olduğu gibi ya da uygun ölçülerde kesilip içine uygun harçlar konur ve katlanarak şekillendirilir.

Kullanılan malzemelerin kalitesi şüphesiz bu lezzeti etkilediğinden, malzeme seçiminde çok hassas davranılmalıdır. Baklava hamuru klasik bir hamur çeşididir. Baklavanın hangi çeşidi olursa olsun kullanılan temel hamur aynı sadece ürünün şekli ve iç gereçler farklıdır. Gelin bohçası, çikolatalı baklava buna birer örnektir.

### **Kuru Baklava**



Az yapılan, uzun süre dayanan klasik bir baklava türüdür. Burada fırın yalnız alttan ısıtılır. Fırında pişerken üzerine yağlı kâğıt örtülür (üzerinin çok kızarmaması için). Ayrıca iç gereğine alışlagelmişin ötesinde bol miktarda pudra şeker eklenir ve ceviz, badem ya da fıstık içi ile karıştırılır. Kuru baklava hazırlanırken içine kaymak konulmaz. Ayrıca bu baklavanın şurubuna limon suyu konmaz. Bu baklava yoğun kıvamlı şurubu verildikten sonra serin bir ortamda kurutulup içindeki şekerin kristalleşmesi ile elde edilir. Diğer açılardan aynı olan kuru baklava piştikten birkaç saat sonra şurubunu emer ve kuru sıfatını hak edecek bir kıvama ulaşır.

### **Ev Baklavası**

Günümüzde pastanelerde, artan talep nedeniyle ev baklavası üretilmektedir.

### **Havuç Dilimi**



Baklava yuvarlak tepsiler içinde bilinen klasik şekilde hazırlandıktan sonra üçgen dilimler halinde kesilir. Bu baklava türüne havuç dilimi denmesinin nedeni bu üçgen şeklindeki dilimlerin havuca benzemesindedir.

### **Şöbiyet**



Baklava hamuru diğer baklava türlerinde olduğu gibi hazırlanarak yufkalar açılır. Açılan yufkalar 10'ar santimlik kareler halinde kesilir. İlerine fıstık, ceviz vb. ile birlikte kaymak konur. Diğer baklavalarından farkı içine sütten elde edilen kaymak değil, baklavacılıkta kaymak tabir edilen irmik ve sütün pişirilmesi ile hazırlanan karışımın konması ve muska Őeklinde kapatılmasıdır.

## **Diğerleri**

Tadı ve görünümü baklavaya benzemekle birlikte yaprak hamurundan hazırlanan baklavalar da vardır. Bu tatlılar baklava adı altında anılmakla birlikte tatları baklavadan oldukça farklıdır.

Ülkemizin farklı yörelerinde farklı i gereerle hazırlanan baklava eşitleri vardır.

Örneęin: Yeşil fıstıklı ve kaymaklı baklava Gaziantep bašta olmak üzere Güneydoęu Anadolu Bölgesinde, kestaneli baklava Bursa yöresinde, kaymak baklavası Kütahya ve yöresinde, Fındıklı baklava Karadeniz Bölgesinde susamlı ve tarçınlı baklava Ege ve Akdeniz Bölgesinin bazı yörelerinde yöresel malzemelerle ve tekniklerle yapılmaktadır.

## **Kullanılan Araçlar ve özellikleri**

- **Çalışma tezg hi:** 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.
- **Baklava oklavası:** Hamur açmak için değil, hazırlanan yufkalara i gereci 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:** alışma tezg hi üstündeki yapışmış olan hamurları kazımaya yarar.
- **Elek:** Kullanılacak unu ve nişastayı elemek amacıyla kullanılır.  nce 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 kastro veya kepçe kullanılmaktadır.

## **Kullanılan Gereçler ve  zellikleri**

- **Un:** Baklava yapımı için kullanılacak unun ekstra cins,  zl  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  zen gösterilmelidir.
- **Şeker:** ince taneli (abuk erimesi için), katkısız, parlak beyaz renkte olanları tercih edilmelidir
- **Yağ:** Yağın özelliği ve kullanılmasında dikkat edilecek noktalar bölümünde verilmiştir.

## **Yağın özelliği ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar**

Kullanılacak yağ açısından en önemli nokta yağın acımamış, taze ve katkısız olmasıdır. Baklava  retiminde 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.

## **Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

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

## **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.

## **şurubun Kullanılması**

şurup, toz şeker ve su bir tencerede kaynatılarak elde edilir. 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.

## **Süslenme, Servise Hazırlama ve Saklama**

Baklavalar genel olarak hazırlanırken Antep fıstığı, Hindistan cevizi, ceviz, badem, fındık, kaymak (irmikli sütlü karışım) ile hazırlandıkları için servislerinde bunları üzerlerine ekmeye 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 bekletilirlerse 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.

## **Sararak-Büzerek Oklavadan Çekme Tekniği ile Tatlıların Hazırlanması**

Bu yöntemle tatlı hazırlarken baklava yufkaları incecik açıldıktan sonra mermerin üzerine serilir. Yapılacak tatlının çeşidine göre farklı boyutlarda ve şekillerde kesilip içersine iç gereç konularak baklava oklavasına sarılır ve büzdürölür yavaşça çekilerek tepsiye dizilir. İstenilen şekil verilir.

## **Çeşitleri**

- Bülbul Yuvası
- Fıstıklı Sarma(Dürüm)
- Saray Burma (Sarığı Burma )

## **Baklava Hamuru Açmada Dikkat Edilecek Noktaları**

- Hamurun iyice dinlendirilmiş olması gerekir. İyi dinlendirilmiş hamur esnek olur ve rahat açılır.
- Hamur bezelere kesilirken bezelerin gramajları aynı olmalıdır
- Hamur bezeleri önce merdane ile tabak büyüklüğüne gelinceye kadar açılmalı, sonra oklava ile açılmalıdır.

- Yufkalar ister tek tek, isterse 6,8,10lu gruplar halinde açılabilir. Açılırken nişasta kullanılmalıdır.
- Nişasta miktarı iyi ayarlanmalıdır. Fazla nişasta, rüzgâr, ağır hareket, hamurun kurutur ve yırtar.
- Yufkaları açarken yırtılmamasına özen gösterilmelidir.
- İncelik yufkanın her yerinde aynı olmalıdır.

## **İç Gereçlerin Kullanılması ve Ürünün Şekillendirilmesi**

Baklava ve baklava hamurundan yapılan tatlılarda kullanılan iç gereçler çeşitlidir. Bunlar; ceviziçi, antepfıstığı, kaymak, hurma, badem, fındık, hindistancevizi ve meyvelerdir.

Fakat farklı bölgelerde farklı iç gereçler de kullanılmaktadır. Örn: Fethiye yöresinde yapılan susamlı baklava gibi.

Kuruyemişler kabukları soyulmuş ve ince çekilmiş olarak kullanılırlar. Bunlar kullanılırken içlerine biraz pudra şekeri ve çok az da su ilave edilir. Bunun nedeni pudra şekeri ve suyun kuruyemişlerle karışarak tatlı pişirildikten sonra hamurla bütünleşmesidir.

Meyveli iç gereçler de ise kullanılacak meyvelerin sularının iyi sıkılması gerekir. Bunun nedeni yufkaların birbirine yapışmasını önlemektir. Eğer meyveli harçlar sulu kalırsa hem yufkalar iyi pişmez hem de şurubunu verince lapa gibi olur. Ürünün şekillendirilmesi ise, şekillendirmede dikkat edilecek noktalar bölümünde verilmiştir. .

## **Kullanılan İç Gereçler**

### **Ceviz İçi**

Kullanılacak miktardaki ceviz içi, bir miktar pudra şekeri ve bir miktar su ile iyice karıştırılır. Ceviz içi mutlaka taze olmalıdır. Konulan su iç gereci bağlayacak kadar az olmalıdır. Fazlası iç gereci lapalaştırır.

### **Antep Fıstığı**

Antep fıstığı da aynen yukarıda ceviz içinde yazılanlar gibi hazırlanır ve kullanılır

### **Kaymak**

Kaymak dendiği zaman akla bilinen süt kaymağı gelmemelidir. Burada kastedilen kaymak, irmik ve sütün karıştırılarak pişirilmesinden elde edilen bir iç gereçtir. Baklavacılıkta buna kaymak denir. Standart kaymak ölçüsü 1 Lt. kaynar süt ve 80 gr. İrmikle karıştırılıp pişirilir.

### **Hurma**

Hurma kullanılırken çekirdekleri çıkartılır ve blendırdan geçirildikten sonra kullanılır

### **Diğerleri**

Bunlar yörelere göre farklılıklar göstermekle birlikte çok fazla kullanılmayan iç gereçlerdir. Örn: Portakal, elma, kiraz, ananas, susam, tatlı kabak vb. den hazırlanan iç gereçler gibi. Meyveli iç gereçlerde çiğ meyveler kullanılabildiği gibi bu meyvelerin kuru şekerlemeleri de kullanılabilir. Çiğ meyveler kullanılırken rendelenip iyice suları sıkılır, pudra şeker ile karıştırılır. Kuru meyve şekerlemeleri kullanılırken bunlar haşlanarak yumuşatılır. Bir miktar pudra şeker konularak püre haline getirildikten sonra iç gereç olarak kullanılır. Tatlı kabağı iç gereç olarak kullanılırken genelde ceviz içi ile karıştırılarak kullanılır.

### **Şekillendirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

- Şekillendirme işleminde mutlaka baklava oklavası kullanılmalıdır.
- Kullanılacak oklava ürünün çeşidine uygun incelikte olmalıdır. Örn: Bülbülyuvasında kullanılacak baklava oklavası kalem inceliğinde olmalıdır.
- Yufka oklavaya çok sıkı sarılmamalı, bürerken ve oklavadan çıkarıldıktan sonar da çok sıkıştırılmamalıdır.
- İçine iç gereç konularak sarılan tatlıların ise fazla sıkıştırılmamasının nedeni iç gerecin belli bir noktaya toplanmaması, şurubunu iyi emmesi ve piştikten sonra çıtır çıtır olmasıdır.
- Ayrıca bu tür tatlılar tepsiye yerleştirilirken de çok sıkışık yerleştirilmemelidir.