

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



**MEGEP**

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**ORDÖVRLER VE MEZELER**

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	ii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. MEZELER .....	3
1.1.Meze Olarak Verilen Yiyecekler .....	4
1.2. Meze çeşitleri .....	6
1.3 Meze tabağı düzenleme ve süsleme .....	14
UYGULAMA FAALİYETİ .....	39
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	41
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	42
2. ORDÖVR TABAĞI .....	43
2.1. Ordövrlerin Tanımı ve Mönüdeki Yeri .....	43
2.2. Antremetiyenin Tanımı Mönüdeki Yeri ve Önemi .....	45
2.3. Ordövr çeşitleri .....	45
2.3.1. Soğuk Ordövrler .....	45
2.3.2 Sıcak Ordövrler.....	64
2.4. Soğuk Ordövr Tabağının Hazırlanması ve Saklanması .....	67
2.5. Soğuk Ordövrlerin Servise Kadar Saklanması.....	68
2.6. Soğuk Ordövr Tabağının Ziyafet İçin Hazırlanması.....	68
2.7. Antremetiye Çeşitleri .....	69
2.7.1 Soğuk antreler .....	69
2.7.2. Sıcak antreler .....	73
2.8. Tabakları Süsleme ve Dekore Etme .....	74
UYGULAMA FAALİYETİ .....	75
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	77
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	78
CEVAP ANAHTARLARI .....	79
KAYNAKÇA .....	81

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK059</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Ordövrler ve Mezeler</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Ordövr ve mezelerin ön hazırlıklarını yapma, sıcak ve soğuk mezeleri hazırlama, ordövr çeşitlerini hazırlayıp, tabağa dekoratif olarak yerleştirme yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/32
<b>KOŞUL</b>	Mutfak uygulamaları ders modüllerini başarmış olmalıdır.
<b>YETERLİK</b>	Açık büfe ve kokteyl yiyecekleri hazırlamak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Öğrenci uygun mutfak ortamı sağlandığında özelliğine uygun mezeleri ve ordövr yiyeceklerini hazırlayıp servise hazır hale getirebileceksiniz. <b>Amaçlar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Özelliğine uygun sıcak ve soğuk mezeler hazırlayabileceksiniz.</li><li>➤ Özelliğine uygun ordövr çeşitlerini hazırlayıp, tabağa dekoratif olarak yerleştirebileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.  Çalışma tezgahı, merdane, elek, kaseler, ölçü kapları, kalıplar, kastrol, tencere, bıçaklar, doğrama tahtası, fırın, kazıyıcı, tepsiler, bardak, rende, strech film, buzdolabı, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, tavalar, tencereler, maşa, süzgeç, fırın, ocak, kastrol, püre makinesi, mikser, ordövr tabağı, şekillendirici bıçaklar vb.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Mezeler; porsiyon olarak küçük miktarlarda sunulan, lezzetleri ve görünüşleriyle sofralarımızdaki yeri büyük, yabancı konukların beğenisine gururla sunduğumuz, Türk mutfağının vazgeçilmez yiyecek çeşitlerindedir.

Bizim mezelerimiz gibi bazı ülkelerin de benzer yiyecekleri mevcuttur. Dünyanın hemen hemen her yerinde restoranların menülerinde yer alırlar. Özellikle Akdeniz tarihi boyunca meze geleneği görülmektedir. Bu minik ve leziz yiyecekler çeşitli içkilere eşlik ederler.

Bizde ve Ortadoğu’da “Meze”, İtalya’da “Antipasta”, Fransa’da (Hors d’oeuvre) “Ordövr”, İspanya’da “Tapas”, Magrip ülkelerinde ise “Mukabalat” diye anılır.

Mezeler içki sofralarının vazgeçilmezidir diyoruz. Ancak içki sofraları dışında başlangıç yemeği olarak da küçük ve şık porsiyonlar halinde sunduğumuz, soğuk ve sıcak pek çok çeşidi mevcuttur. Kendisini rahmetle andığımız, kıymetli büyüğümüz Tuğrul Şavkay’ın yorumuna göre “Hangi amaçla sunuluyor olursa olsun, meze sunumunun bazı kuralları vardır. Birinci kural; olağanüstü güzellikte sunulur. İkincisi; resim sanatının bütün incelikleri sunumda ortaya çıkar. Üçüncüsü ise; üç boyutlu hazırlanır ve resim kadar heykel sanatı da devreye girer. Ağır hiçbir yiyecek meze sınıfına dahil edilmez. Mezeler asla karın doyuracak boyutlarda sunulmamalıdır.”

Neyle sunuluyor olursa olsun hızlı, acelece yenmezler. Sohbet ve içki eşliğinde oldukça yavaş yenirler, sofrada uzun süre kalmaları gerekir. Bu nedenle oda sıcaklığında bekleyebilen ve yenilebilen yiyeceklerden seçilir. Havyar gibi daha soğuk yenebilen yiyecekler ise hemen tüketilmek zorundadır. Mezeler mevsimlere göre taze bulunan sebzelerden hazırlanmalıdır. Yazın patlıcanı, biberi; ilkbaharın enginarı, güzün mantarı, kışın lahanası kısacası her mevsimin kendine has taze meyve ve sebzeleriyle hazırlanmış mezelerin tadı unutulmaz. Geleneksel mutfağımıza has kurutulmuş sebzeler, tuzlanmış balık ve konservele hazırlanmış mezeler sofralarımıza ayrı bir güzellik katar. Mutfak ve yemek kültürü sonsuz bir olaydır. Araştırıp öğrenmenin sonu yoktur. Ayrıca bugüne kadar kazandıklarınızı kendi yeteneğinizle de birleştirerek siz de yeni yemekler ve süslemeler yaratabileceksiniz. Mezeler ve ordövrler konusu yaratıcılığınızı destekleyecek ve piyasada aranılan soğuk mutfak aşçısı olmanızı destekleyecektir.

Güzel ve lezzetli meze ve ordövrler hazırlamanız dileğiyle...





➤ **Mezelerin Servisi , Servis Edildiği Yerler ve Servisinde Dikkat Edilecek Noktalar**

- İçkilerle beraber servis edilir (her içkinin kendine has bir mezesi vardır; rakı ile beyaz peynir ve kavun, şarap ile peynir gibi...)
- Yemeklerin başlangıç tabağı olarak (ordövr tabağı) servis edilir.
- Açık büfelerde servis edilir. Süslü, dekore edilerek hazırlanır, soğuk büfe, açık büfenin en çekici köşesidir.
- Kokteyllerde servis edilir Minik lokmalar halinde düzenlenir, kokteyl yiyecekleri hazırlanırken mezelerden yararlanır. Örneğin: Jambonlu kanepeler, ton balıklı kanepeler, yumurta dolması, mini köfte, mini börek vb.
- Meze olarak hafif yiyecekler seçilir. Ağır hiçbir yiyecek meze sınıfına dahil edilmez.
- Mezeler karın doyuracak boyutlarda sunulmazlar.
- Neyle sunuluyor olursa olsun hızlı, alal acele yenmezler. Sohbet ve içki eşliğinde oldukça yavaş yenirler, sofrada uzun süre kalmaları gerekir. Bu nedenle oda sıcaklığında bekleyebilen yiyeceklerden seçilir.
- Havyar gibi daha soğuk yenebilen yiyeceklerin ise hemen tüketilmeleri gerekir.

## 1.1.Meze Olarak Verilen Yiyecekler

➤ **Turşular**

Her çeşit turşu meze çeşidi olarak değerlendirilebilir. Özellikle kornişon, cin biber, pancar turşusu meze olarak verilebildiği gibi diğer mezelerin hazırlanmasında süsleme amaçlı yer alırlar.

➤ **Salatalar**

Her türlü salata çeşidi meze olarak kullanılır.

➤ **Peynirler**

Türk mutfağının sahip olduğu zengin peynir çeşitleri ve peynirle hazırlanmış mezeler olarak sofralarımızda yer alır. (Tulum peyniri, örgü peynir, otlu peynir, cevizli tulum peyniri vb) rnektir: Bir dilim yeşil kıvırcık yaprağı üzerinde dilimlenmiş beyaz peynirin görünüşü müthiştir.

➤ **Soğuk etler**

Çiğ köfte, pastırma, salam, söğüş dil, söğüş tavuk, çerkez tavuğu, kuzu söğüş, midye dolma, soğuk balıklar örnek olarak verilebilir.

➤ **Çirozlar**

Tuzla işlem gören ve saklanmış ve kurutulmuş balıklarla (uskumru) hazırlanmış mezeler, hamsi tuzlama vb



➤ **Cipsler**

Ençok kullanılan patates cipsi , özellikle bira ile, kullanılır. Küçük tabaklarda peçete veya dantel kağıt üzerinde servis edilebilirler.

➤ **Kuru yemişler**

Ülkemizde çok çeşitli olarak bulunan kuru yemişler (kabuksuz olanları tercih edilir) içkiler ile servis edilir veya diğer mezelerin süslenmesinde kullanılır.

➤ **Meyveler**

Yine aperitif olarak alınan içkilerle mevsimine göre dilimlenerek servis edilir. Tane meyveler elle yenilecek şekilde düzenlenir.

➤ **Diğerleri**

Zeytinyağlı yemeklerin hepsi, sebze garnitürleri, kroketler, dip soslar, bütün kızartmalar, balıklar ve diğer deniz ürünleri meze olarak verilen yiyecekler arasındadır.



Resim 1.3:Çiroz balığı salatası



Resim1.4:Meyvelerin ve mezelerin kokteyl için hazırlanması



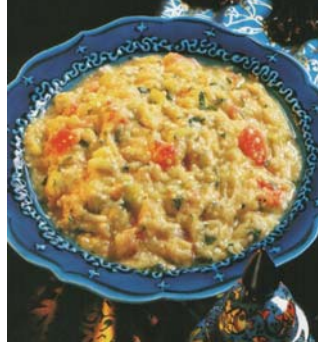
Resim 1.5: Peyirli Çoban Salatası



Resim 1.6: Mevsim Salatası



**Resim 1.7: Semiz otu salatası**



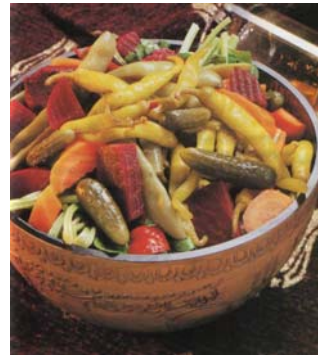
**Resim 1.8: Patlıcan salatası**



**Resim 1.9: Fasulye piyazı**



**Resim 1.10: Marul salatası**



**Resim 1.11: Karışık turşu**



**Resim 1.12: Domates salatası**

## 1.2. Meze çeşitleri

Mezeler içki sofralarının vazgeçilmezidir diyebiliriz. Ancak içki sofraları dışında başlangıç yemeği olarakda küçük ve şık porsiyonlar halinde sunduğumuz, soğuk ve sıcak pekçok çeşidi mevcuttur.

Mezeler mevsimlere göre taze bulunan ürünlerden hazırlanması daha uygun ve lezzetli olur. Yazın patlıcanı, biberi; ilkbaharın enginarı, güzün mantarı, kışın lahanası kısacası her mevsimin kendine has taze meyve ve sebzeleriyle hazırlanmış mezelerinin tadı unutulmaz. Geleneksel mutfağımıza has; kurutulmuş sebzeler, tuzlanmış balık ve konservelerle hazırlanmış mezeler sofralarımıza ayrı bir güzellik katar.

Kısacası mezeler sınırsız çeşitliliğe sahiptir. Hepsinin tarifini bilmek ve modülümüzde yer vermek mümkün değildir. Modülümüzde Türk mutfağında ve dünya mutfaklarında yer alan bazı mezelerden ve ordövrlerden örneklere yer verebileceğiz.

- **Soğuk Mezeler**
  - **Zeytinyağlı Sebzeler**

Türk Mutfağındaki her türlü zeytinyağlı yemek sebze ve baklagil çeşidi bu gruba girer. Türk Mutfağında Sebze Yemekleri ve Kurubaklagillerle Yemek Hazırlama modüllerinde zeytinyağlı yemeklerinin hazırlanması ve pişirilmesini öğrendiniz. Hatırlamak için tekrar bakabilirsiniz. Zeytinyağlı sebze yemeklerinin ortak özelliği soğuk servis edilmeleridir. Bugüne kadar edindiğiniz bilgilerle istediğiniz zeytinyağlı sebze yemeğini hazırlayabilirsiniz. Örnek: zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı taze fasulye bastı, zeytinyağlı bakla, imambayıldı, kabak bayıldı, zeytinyağlı bamya bastı, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı yer elması, zeytinyağlı barbunya gibi.



Resim 1.13: Zeytinyağlı sebze tabağı



Resim 1.14: Zeytinyağlı dolma tabağı

- **Zeytinyağlı Dolma Ve Sarmalar**

Türk mutfağındaki her türlü zeytinyağlı dolma ve sarma çeşidi bu gruba girer. Türk mutfağında Dolma ve Sarmalar Modülü'nde zeytinyağlı dolma ve sarmaları öğrendiniz. Hatırlamak için tekrar bakabilirsiniz. Örnek: zeytinyağlı biber dolması, zeytinyağlı patlıcan dolması, zeytinyağlı enginar dolması, zeytinyağlı yaprak sarması, zeytinyağlı lahana sarması gibi.

- **Kızartmalar**

Mevsimine göre her türlü kızarmış sebzeler üzerine yoğurt veya domates sos ile meze olarak hazırlanabilir. Patlıcan kızartılarak hazırlanan oldukça zengin meze çeşitlerimiz vardır. Şakşuka, köpoğlu mançosu gibi mezeler kızarmış patlıcan, biber, domates vb sebzelerle hazırlanır.

- **Ezmeler**

Ezilebilen yiyeceklerin bir veya birkaç tanesinin karışımından hazırlanan mezelerdir. Meze veya ordövr olarak kullanılabilirler gibi kanapelerin üzerinde süsleme ve çeşitlendirmede kullanılırlar. Örneğin: Türk mutfağında meşhur domatesli ezme salatasını bilmeyen yoktur. Ezme beyaz peynir, ezme közlenmiş patlıcan, ton balığı vb...

- **Çiğ Köfteler**

Çiğ etin bulgur yoğrulması ile hazırlanan, güney mutfağımızın meşhur çiğ köftesi başlıca Türk mezelerindedir. Limon ve yeşilliklerle servis edilir. Hazırlanışında yörelere göre küçük farklılıklar olsa da temel prensip çiğ, sinirsiz ve yağsız etin bulgur, baharatlar, sarımsak ve kuru soğan ile yoğrularak yenilebilir hale gelmesidir. Uluslar arası mutfakta steak tartar çekilmiş bonfile çeşitli garnitürler ve yumurta sarısı ile çiğ olarak servis edilir.

- **Humus**

Kuru baklagiller pek çok şekilde hazırlanarak tüketilirler. Humus haşlanmış nohutun ezilmesi ile hazırlanan lezzetli bir meze çeşididir. Hazırlanışı: Nohut ayıklanıp akşamdan ıslatılır. İyiye haşlanıp kabukları alınır. Ceviz makinasından geçirilir veya havanda dövülür. Porselen bir kaseye alınıp tahin, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber, tuz konur. Azar azar zeytinyağı ve limon suyu ilave edilir. Tabaka yerleştirilip limon dilimleri, zeytin, maydanoz yaprakları ve turşu ile süslenir.

- **Çemen**

Çemen, Fabaceae familyasından bir bitkinin tohumlarıdır. Toz haline getirilmiş tohumlar pastırma yapımında kullanılır. Bazı ülkelerde yeşil yaprakları da ıspanak gibi tüketilmektedir. Çinden Akdeniz'e geniş bir alanda baharat olarak kullanılır. Tadı acımsı ve aromatiktir. Esansında 40 çeşit madde bulunur. Kullanımı çok eskilere dayanmakta olup günümüzde Ortadoğu ve Hint mutfağında kullanılmaktadır. Ülkemizde Trakya, Marmara Orta ve Güney Anadolu'da yetişir. Sarımsak, kırmızı biber ve çemen tozu karışımı, pastırma yapımında kullanılır. Ayrıca çeşitli ilavelerle meze yapımında kullanılmaktadır.



Resim 1.15:Çemen bitkisi



Resim 1.16: Tohumları

- **Yoğurtlu Mezeler**

Türk mutfağının temel yiyeceği yoğurdun kullanım alanı saymakla bitmez. Meze yapımında özellikle süzme yoğurt kullanılır. Bir miktar su, zeytinyağı, mayonez vb ilavesi ile yoğurt çırpılarak ezilir ve kıvama getirilir. Yakışan malzemeler eklenerek çeşitli mezelerin hazırlanmasında kullanılır. Haydari, cacık, yoğurtlu mantar, yoğurtlu semizotu, yoğurtlu patlıcan, yoğurtlu havuç, yoğurtlu kabak başlıca yoğurtlu mezelerdendir.



- **Taratorlar**

Tarator için Türk mutfağının bilinen tek sosudur diyebiliriz. Midye tava ve kalamar kızartma yanına sos olarak çok yakışır ya da doğrudan kızarmış ekmek üzerine sürülüp servis edilebilir. Farklı kaynaklarda değişik malzeme ve ölçülerle hazırlanmış tarator tarifleri bulabilirsiniz. Genel olarak yoğurt, tahin, vb kıvam verici bir karışımın içine dövülmüş ceviz, sarımsak, bayat ekmek kırıntıları vb eklenerek hazırlanır. Meze veya sos olarak kullanılır.

- **Diğer Mezeler**

- Dip soslar: Genellikle kokteyllerde çatal bıçağın kullanılmadan yapılan sunumlarda krakar, cips, kruditerler (çubuk dilimlenmiş havuç, salatalık, çiğ karnabahar, yeşil biber vb) ile verilen yiyeceklerin batırılarak yenildiği koyu kıvamlı soslardır. Yiyecek batırıldığı zaman sos yiyeceğe bulaşmalı ve akmamalıdır.
- 
- Yukarıda sıraladıklarımızın dışında havyar, tarama gibi bilinen ve tüketilen oldukça fazla meze çeşidi mevcuttur.



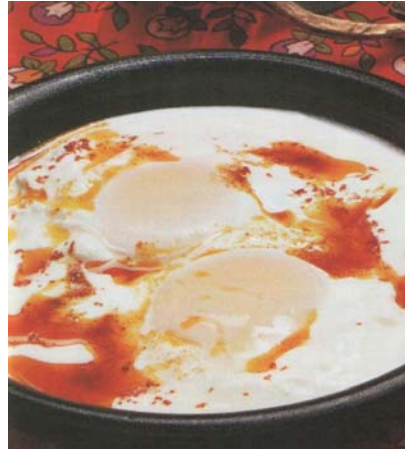
**Resim1. 17: Havyarın soğutulmuş sebzelerle sunumu**



**Resim 1.18: Kurudite sebzelerin dip sos ile kadehte limon suyuyla sunumu**



**Resim 1.19: Peynir çeşitleri, tereyağı, geleneksel kuru meyvelerle oluşan bir meze tabağı**



**Resim 1.20: Çılbır**

### ➤ Sıcak Mezeler

Menüde genellikle soğuklardan sonra verilen yine küçük miktarlarda iki veya üç çeşit olarak sunulan sıcak ve taze hazırlanmış iştah açıcı yiyeceklerdir. Örnek: mini tavuk şişler,

mini sakatatlar, mini paneller, mini börekler, küçük balık ve diğer deniz ürünlerinin pane, ızgara veya kızartmaları vb

- **Mini Börekler**

Ençok bilinen ve kullanılanı sigara böreğidir. Hazırlanmasını şu seviyede bilmeyen yoktur. Her türlü börek sıcak meze olarak verilebilir. Ancak porsiyonların, boyutların küçük olması gerekir. Hiçbir zaman doyurucu miktarlarda olmamalıdır. Örnek: muska böreği, çin böreği, patatesli börek, mini talaş böreği, gül böreği vb.



**Resim 1.21:Minik sosisli börekler**

- **Mini Köfteler**

Mini köfteler sık hazırlanan sıcak meze, sıcak ordövr ve sıcak kokteyl yiyecekleri grubundadır. Köfte hamuru normal köfte gibi hazırlanır; ancak bayat ekmek ve soğan karışımı gevşek tutacağı için az konur veya hiç eklenmez. Bazen soğanın suyu eklenir, baharatlarla lezzetlendirilir, çok iyi yoğrularak köfte hamuru hazırlanır. Misket büyüklüğünde yuvarlanarak şekillendirilir. Yağda veya fırında kızartılarak sıcak servis edilir.

- **Midye Tava**

Küçük boyuttaki her türlü balık, deniz ürünü kızartılır veya başka usulde pişirilerek verilebilir. Özellikle midye tava hemen hemen her yerde bulunabilen ve sevilerek tüketilen bir deniz ürünüdür. Aynı şekilde mezgıt, kalamar gibi diğer deniz ürünleri de aynı şekilde hazırlanarak sunulabilir. Bunlar un, yumurta, bira veya sodalı karışıma bulanarak kızartılır ve genellikle tarator sos ile beraber servis edilir.

- **Karides Tava**

Karides tava kısa sürede hazırlanabilen sıcak meze olarak sunulabilen, kaliteli bir meze çeşididir.Bazı deniz ürünleri de tavada sauté pişirme yöntemiyle hazırlanabilirler. Deniz ürünlerinin genellikle bağ dokuları az olduğu için kısa sürede hazırlanarak servis edilebilirler.

Karides tava hazırlanması: Karideslerin başını ve kuyruğunu koparmadan sırtlarından yarararak kelebek gibi açılır, tuz, biber ve biraz limon suyu serpilir. Sonra altı ve üstü hafif una bulanır. Az yağda 2-3 dakika alt üst kızartılır. Sauté edilmiş mantar, domates, sarımsak ve soğanla servis edilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı, limon suyu ve maydanoz serpilir.

- **Sıcak Yumurtalar**

Sıcak olarak hazırlanan kahvaltılık yumurta çeşitleri ve basit yumurta yemekleri sıcak ordövr ve meze olarak verilebilmektedir. Omlet çeşitleri, sahanda yumurta çeşitleri, menemen, kıymalı veya ıspanaklı yumurta, mihlama, çılıbır gibi Türk mutfağında ki çeşitleri çoğaltmamız mümkündür.

10 sınıfta Temel Yiyecek Hazırlama dersinde Yumurta Pişirme Modülünde yumurtaların hazırlanmasını öğrendiniz. Hatırlamak için tekrar bakabilirsiniz.

- **Sıcak Pastırma ve Sucuk**

Türk mutfağının milli ürünlerinden pastırma ve sucuk pek çok yerde kullanılmaktadır. Soğuk meze olarak verilebildiği gibi sıcak olarak da çeşitli şekillerde hazırlanarak kaliteli ve pahalı sıcak mezeler olarak verilir. Örnek: Kağıtta pastırma, pastırmalı börek, pastırmalı veya sucuklu sahanda yumurta, kağıtta sucuk, sucuk şiş, sosis tava vb

- **Diğerleri**

Yukarıda sıralanan klasik meze örneklerinden başka minik boyutlarda hazırlanmış gratenler, güveçler, karnıyarık, kroketler, sıcak kızartmalar, mantar pane, kaşar pane, beyin pane vb. Soğuk ve sıcak meze olarak verilebilen yiyeceklerin neler olabileceğini kavradınız, uyguladıkça ve bu alanda çalıştıkça kendinizi geliştirebileceksiniz.



Resim 1.22:Gratine edilmiş deniz mahsülleri



Resim 1.23:Muska böreği



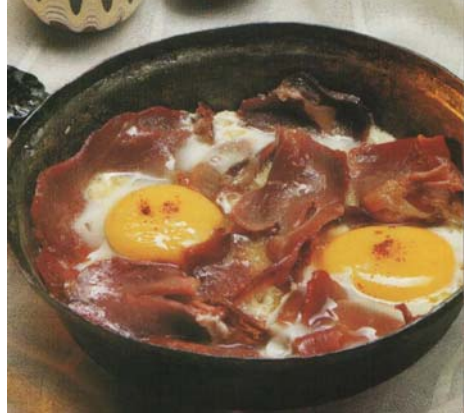
Resim 1.24:Kağıtta pastırma







**Resim 1.25:Midye tava**



**Resim 1.26:Pastırmalı yumurta**



**Resim 1.27:Kalamar pane**



**Resim 1.28:Patates Kroket**



**Resim 1.29: sosis tava**



**Resim 1.30:sosisli börek**

### 1.3 Meze tabağı dzenleme ve sdsleme

Meze tabağı dzenlemede dikkat edilecek noktalar:

- Hangi amaçla sunuluyor olursa olsun mezeler olağanüstü gszellikte sunulur.
- Sdsleme kişilerin yaratıcılığına kalmıştır. Sdslemede renk ve Şekil uyumu dikkate alınmalıdır. Sdsleme malzemeleri tamamen mezeye yakışan gıda maddeleri ile yapılır.
- Resim sanatı ve heykel sanatının inceleklerinden yararlanılır. Yumurtanın beyazı, domatesin kırmızısı, havucun gzel turuncusu ve kıvırcığın yeşil rengi vb. yararlanılarak muhteşem gszellikler yaratılır.
- Sdslemeler abartısız, fakat tabağa ozen gsterildiği izlenimini verecek Şekilde yapılmalıdır.
- Birden fazla tabak hazırlanıyorsa bütun tabaklarda sdsleme, çeşit ve miktar aynı olmalıdır.
- Tabakta tek bir meze çeşidi varsa, yiyeceği gzel gstererek bir tabak Őeçilmeli ve bir yaprak maydonozla bile olsa sdsleme yapılarak servis edilmelidir.
- Tabakta birden fazla meze çeşidi varsa renk uyumuna dikkat edilerek sıralanmalı, boyut ve Şekillerde bütünlük olmalı, göze hoş gelen bir kompozisyon hazırlanmalıdır.
- Yoğurtlu mezeler gibi yarı akıcı ve kıvamlı mezeler tabağa düzgün bir Şekilde yerleştirilmeli gelişi gzel atılmış izlenimi vermemelidir.
- Çiğ köfte gibi klasik Türk mutfağı mezelerimiz aslına uygun Şekilde servis edilmelidir (yeşillik ve limon dilimleri ile).



**Resim 1.31:Süslenmiş ve sevisse hazırlanmış klasik Türk mutfağı mezeleri**



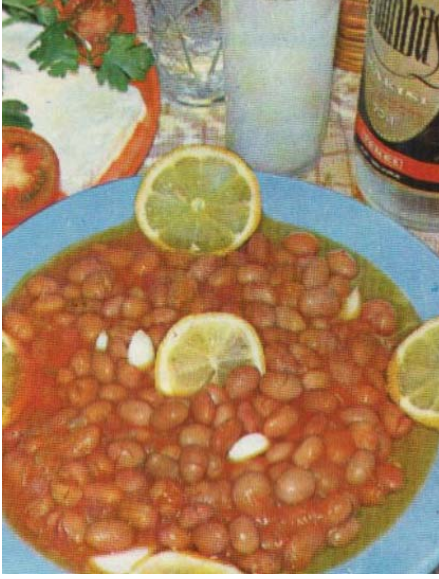
**Resim1. 32:Ordövr tabağı veya mezelerle hazırlanmış bir giriş tabağı**



**Resim 33:Peynir basketi içinde sunulmuş yeşillikler**



**Resim 1.34:Süslemede kullanılan şekiller ve motifler**



Resim1.35 Klasik soğuklarımızdan zeytinyağlı barbunya



Resim1. 36: Baharathlı peynirli ruloları

## ÖRNEK MEZE TARİFLERİ

### SOĞUK MEZELER

#### ➤ Haydari

#### Malzemeler

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 3 çorba kaşığı beyaz peynir rendesi
- 3 diş sarımsak
- Kuru nane
- 1 fincan zeytinyağı
- Kimyon, tuz
- Üzerine serpmek için kırmızı biber
- Arzuya göre sivri biber

#### Hazırlanışı

- Sarımsağı ezin.
- Beyaz peynir rendesi, süzme yoğurt, nane, zeytinyağı, kimyon ve tuzla beraber karıştırın.
- Arzu ederseniz sivri biberleri ince ince kıyıp ilave edin.
- Üzerine kırmızı biber serpererek servis yapın.





**Resim 1.37: Humus tabağı**

➤ **Humus**

**Malzemeler (8 kişilik)**

- 1/2 kg nohut
- 2.5 su bardağı tahin
- 5-6 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı acı pul biber
- 1 limon suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı

**Yapılışı**

- Nohutları bir gece önceden suya ıslatın.
- Ertesi gün üzerlerini 3 cm geçecek kadar su ekleyip yumuşacık oluncaya kadar pişirin.
- Suyu az gelirse bir miktar daha kaynar su eklemek suretiyle bir süre daha pişirebilirsiniz.
- Nohutlar soğuyunca kabuklarını soyup pütürsüz oluncaya kadar ezin.
- Ezilmiş nohutlara, havanda dövülmüş sarımsakları ve tahini ilave edip iyice karıştırın.
- Sevis tabağına aldığınız humusun üzerine kırmızı pul biber serpebilirsiniz ve servis sırasında üzerine tereyağı gezdirebilirsiniz.

## ➤ **Cacık**

### **Malzemeler**

- 500 g yoğurt
- 1 adet salatalık
- 2 diş sarımsak
- Kuru nane veya dereotu

### **Hazırlanışı**

- Yoğurdu azar azar su ilave ederek ezin.
- Kıvamının koyu olmasına dikkat edin.
- Salatalıkları çok minik parçalara kesin. Sarımsakları ezerek, salatalık ve tuzla birlikte yoğurda ilave edin. Karıştırın.
- Kaseye boşaltıldıktan sonra üzerini kuru nane veya dereotu ile süsleyin.

## ➤ **Yoğurtlu Patlıcan Salatası**

### **Malzemeler**

- 4 orta boy patlıcan
- 1 fincan yoğurt
- 1 limon
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı sıvıyağı
- Pulbiber
- Karabiber
- Tuz

### **Hazırlanışı**

- Patlıcanları fırında kızletin.
- Kabuklarını soyduktan sonra ince ince kıyın.
- Karabiber ilave ederek karıştırın.
- Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuz ekleyerek tekrar karıştırın.
- Servis tabağına koyduktan sonra üzerine pul biber serpin ve servis yapın

## ➤ **Havuçlu Kabak Mezesi (4 Kişilik)**

### **Malzemeler**

- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı mayonez

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 2 dal dereotu
- Tuz

### **Hazırlanışı**

- Kabak ve havuçları temizleyip rendeleyin.
- Zeytinyağının yarısını tavada ısıtın.
- Kabak ve havucu ekleyip soteleyin.
- Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
- Sarımsakları soyup ezin ve bir kâseye alın.
- Kabak, havuç, yoğurt, mayonez, kalan zeytinyağını ve tuz ekleyip karıştırın.
- Dereotu ile süsleyip servis yapın.

### **➤ Yumurta Salatası**

#### **Malzemeler**

- 250 g domates
- 150 g taze kaşar peyniri
- 150 g jambon
- 200 g bezelye (dondurulmuş)
- 150 g yağlı yoğurt
- 8 adet yumurta
- 1 adet göbek salata
- 1/2 demet maydanoz
- 1 demet taze soğan (yeşil uçları)
- 3 yemek kaşığı mayonez
- Tuz
- Karabiber

### **Hazırlanışı**

- Yumurtaları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayın.
- Domatesleri yıkayıp dilimleyin, jambon ve peyniri şeritler halinde kesin.
- Bezelyeleri 2 dakika tuzlu kaynar suda pişirip süzgece alın ve bekletmeden soğuk suya tutun.
- Salatayı ayıklayın ve iri parçalara bölün.
- Yumurtaları soğuk suya tutup soyun ve altışer dilime kesin.
- Maydanoz ve soğanı yıkayıp maydanozu iri iri, soğanın yeşil uçlarını ise incecik kıyın.
- Yoğurt, mayonez, tuz ve karabiber ile tatlandırın.
- Yeşil salatayı, jambon, peynir, domates, yumurta dilimleri ve bezelyeleri birlikte tabaklara alın, üzerine sos gezdirip servis yapın

➤ **Çemen (4 kişilik )**

**Malzemeler**

- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı çemen tozu
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- Yarım çorba kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kimyon
- 4 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz
- 1 dal maydanoz
- Tuz

**Hazırlanışı**

- Sarımsakları soyup ezin.
- Zeytinyağı, çemen tozu, sarımsak, limon suyu, biber, domates salçası, kimyon ve tuzu robottan geçirin.
- İri çekilmiş cevizi ekleyip karıştırın.
- Servis tabağına yerleştirin.
- Maydanoz yaprakları ve limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.

➤ **Yeşil Zeytin Ezmesi**

**Malzemeler:**

- 40 iri yeşil zeytin
- 1 çorba kaşığı kapari
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı çekilmiş badem
- 4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 çay kaşığı kimyon
- 2 çay kaşığı kırmızı tozbiber

**Süsleme için**

- Kokteyl zeytin
- 1-2 limon dilimi
- Kırmızı pulbiber

**Hazırlanışı**



- Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın.
- Sarımsağı soyun.
- Kapari, zeytin, çekilmiş badem, sarımsak, zeytinyağı, kimyon ve kırmızıbiberi robotta püre halinde ezin.
- Hazırladığınız karışımı servis tabağına alın. Üzerine pulbiber serpiştirin.
- Dilimlenmiş kokteyl zeytin ve limon dilimi ile süsleyip servis yapın.

**Not:**Yeşil zeytin ezmesine közlenmiş kırmızı salçalık biber ekleyerek farklı bir tat katabilirsiniz. Közlenmiş kırmızı biberi kıyıp ekleyebilir veya diğer malzemelerle robottan geçirebilirsiniz. Mezenin üzerini de biber şeritleri ile süsleyebilirsiniz

### ➤ **Nar Ekşili Acılı Ezme Salata** (2 kişilik )

#### **Malzemeler**

- 3-4 adet domates
- 2 adet soğan
- Yarım demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- Yarım limon suyu
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, kırmızı pulbiber
- 1 tutam kimyon
- 1 tatlı kaşığı sumak



**Resim 1.38: Nar Ekşili Acılı Ezme Salata**

#### **Hazırlanışı:**

- Domates ve soğanı soyup bıçakla kıyın.
- Maydanozu incecik doğrayın.
- Domates, soğan, maydanoz, nar ekşisi, sumak, 1 tutam kimyon, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve kırmızı pulbiberi derin bir kâsede çatalla ezerek karıştırın
- Servis tabağına alıp servis yapın.

### ➤ **Mayonezli Kabak Salatasi** (4kişilik )

## Malzemeler

- 4 adet kabak
- 4adet taze soğan
- 3 dal dereotu
- 1 çay bardağı mayonez
- 1 çay bardağı yoğurt
- 3 çorba kaşığı çekilmiş ceviziçi
- 1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
- Tuz

## Hazırlanışı

- Kabakları temizleyip iri iri rendeleyin.
- Teflon tavada hafif pembeleştirin.
- Salata tabağına alın.
- Taze soğanları ve dereotunu temizleyip kıyın, kabağa ekleyip karıştırın.
- Mayonez ve yoğurdu bir kaptaki karıştırın.
- Ceviz ve tuz ekleyip iyice çırpın. Mayonezli sosu sebzelerin üzerine gezdirip yayın.
- Üzerine pulbiber serpip servis yapın.

### ➤ Acılı Fındık Ezmesi (6 kişilik)

## Malzemeler

- 2 su bardağı ince çekilmiş fındık
- Yarım bayat ekmek içi
- 3 diş sarımsak
- Yarım su bardağı fındık yağı
- 250 g beyaz peynir
- 1.5 çay kaşığı nane
- 1.5 çay kaşığı köfte baharı
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz

## Hazırlanışı

- Sarımsakları soyup ezin.
- Beyaz peyniri ufalayın.
- Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın.

- Çekilmiş fındık, sarımsak, ekmek içi, peynir, salça, köfte baharı, nane, tuz, pulbiber ve kimyonu bir kapta iyice karıştırıp yoğurun.
- Fındık yağını azar azar ekleyip tekrar yoğurun.
- Ezmeyi servis tabağına alın. Üzerini çatala şekillendirip servis yapın.

#### ➤ **Tarator (4 kişilik)**

##### **Malzemeler**

- 4 dilim bayat ekmek içi
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
- 3 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı limon suyu
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3-4 dal maydanoz
- 4 adet içi kırmızı biberli dolmuş yeşil zeytin

##### **Hazırlanışı**

- Ekmek içini robotta iyice çekin ya da elinizle iyice ovalayın.
- Bütün malzemeleri koyu bir kıvama gelinceye kadar çatal ile iyice karıştırın.
- Servis tabağına alın.
- Tabağa eşit kalınlıkta düzgün bir yüzey olacak şekilde yayın.
- Maydanoz yapraklarını serpiştirin, acı severseniz kırmızı pul biber de serpebilirsiniz,
- Zeytinleri ikiye bölüp çiçek şekli verin ve taratoru süsleyin.

**Not:** Tarator, midye tava ve kalamar kızartma yanına sos olarak çok yakışır ya da doğrudan kızarmış ekmek üzerine sürüp şarap ile servis yapabilirsiniz.

#### ➤ **Cevizli (ya da fındıklı) tarator**

##### **Malzemeler (4-6 kişilik )**

- 100 g ceviz ya da fındık İçi
- 2 dilim ekmek İçi
- 2 kahve fincanı zeytinyağ
- 1.5 kahve fincanı sirke
- 2 diş sarımsak
- Tuz

## Hazırlanışı

- Cevizler (ya da fındıklar) dövülerek ezilir (ya da robottan geçirilir).
- Kabukları çıkarılmış ve ıslatılmış 2 dilim ekmek içi katılarak iyice karıştırılır ve yine ezilir.
- Bu karışıma azar azar karıştırılarak zeytinyağ katılır. Bir yandan ezerken ceviz ve ekmeklerin yağı içmesi sağlanır.
- Son olarak tuz, 2 diş dövülmüş sarımsak, sirke katılır ve iyice karıştırılır. Koyu olursa içine bir parça su katılabilir.
- Tarator çeşitli yemeklerin yanında sos olarak da kullanılır.



Resim 1.39: Havuçlu tarator

### ➤ Havuçlu tarator

#### Malzemeler

- 2 adet havuç
- 4-5 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 1 su bardağı ceviz

#### Hazırlanışı:

- Havuçları temizleyip rendeleyin.
- Cevizleri robotta istediğiniz büyüklükte kıyın ya da havanda dövün.
- Sarımsakları ezin.
- Havuç rendesi, çekilmiş ceviz, süzme yoğurt ve sarımsağı bir kabın içerisinde karıştırın.

- Servis tabağına aldıktan sonra istediğiniz gibi süsleyerek servis yapabilirsiniz.

➤ **Hibeş ( 4 kişilik)**

**Malzemeler**

- 1 su bardağı tahin
- 2 limon suyu
- Yarım kahve fincanı zeytinyağ
- 2 kahve kaşığı kimyon
- 3 diş sarımsak
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı acı kırmızı biber

**Hazırlanışı:**

- Tahin, dövülmüş sarımsak, kimyon, biber bir kaseye konup karıştırılır.
- Azar azar limon suyu, zeytinyağ ve sonra da tuz ilave edilir. Sertleşmemesi için tuz en sonra konur.
- Tabağına alınıp kalan zeytinyağ üzerinde gezdirilir.
- Turşu, zeytin vs. ile süslenir.

➤ **Batırık**

**Malzemeler**

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 3 su bardağı ılık su
- 1.5 su bardağı tahin
- 150 g kuru soğan
- 3 orta boy (250 g) domates
- 1/2 yemek kaşığı domates salçası
- 6-7 adet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1/2 su bardağı limon suyu (isteğe bağlı artırılabilir)
- 2.5 tatlı kaşığı tuz
- 1.5 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1.5 tatlı kaşığı kimyon

**Hazırlanışı**

- Bulguru derin tepsiye koyup ve ılık suyla ıslatıp, kapağı kapatılarak 20-25 dakika bekletin.
- Soğanı soyup ince kıyın.
- Yeşil soğan ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve ince kıyın.
- Domateslerin kabuğunu soyup küçük doğrayın.
- Bulgura kuru soğanı, salçayı, domatesi, kimyon ve kırmızı biberi katarak yumuşayınca kadar yoğurun.

- Tahini katıp tekrar yoğurun.
- Yeşil soğan, maydanoz, tuz, limon suyu katıp karıştırın.
- Avuç içinde, parmaklar arasında sıkarak köfte şekli veriniz, marul (turşu veya domates salatasıyla da servis yapabilirsiniz) ile servis ediniz.
- Ermenek’de batırık, dövülmüş ceviz içiyle; İçel de ise küncüyle (susamla) veya yer fıstığıyla yaparlar. Malatya -BATIRIK- denilen yiyecek bunlardan tamamen farklıdır.

**NOT:** Kış aylarında kurutulmuş domatesle yapılan batırığın tadı çok güzel olur.

### ➤ Cevizli Dip

#### **Malzemeler**

- 3-4 dilim bayat ekmek
- 200 g ceviz, rendelenmiş
- 150 g peyaz peynir
- Domates salçası
- Biber salçası
- Kırmızı biber
- Sarmısak
- Zeytinyağ
- Kimyon
- Karabiber

#### **Hazırlanışı**

- 3-4 dilim bayat ekmek içinini ıslatın,
- Rendelenmiş ceviz, sarmısak , karabiber, kırmızı biber, kimyon, domates salçası, biber salçası, tuz, çatalla ezilmiş beyaz peynir ve zeytinyağı ile karıştırın.
- Ekmeğin üstüne sürülebilecek kıvama geldiğinde servis yapın.

### ➤ Kereviz Salatası

#### **Malzemeler :**

- 1 orta boy kereviz
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 2 diş sarımsak
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 2 çorba kaşığı yoğurt

### Hazırlanışı

- Kerevizi iyice soy, rende, bir limonu sık ve içine rendelenmiş kerevizleri koy.
- Mayonezi, yoğurdu, sarımsağı, yağı, cevizi, tuzu karıştır.
- Limonun içinden kerevizleri al ve suyunu iyice sık, karışıma ekle.
- Üstünü maydanoz ile süsle

### ➤ Şaka Şuka

### Malzemeler

- 1 kg kemer patlıcan
- 1 kg olgun domates
- 3 diş sarımsak
- ½ kg yoğurt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

### Hazırlanışı

- Patlıcanları çizgili soy. Uzunlamasına dörde böl, iki cm uzunluğunda doğra, 2 saat bol tuzlu suda tut.
- Sosu için domatesleri soy, robotda çek, tavaya yağı koy, domatesleri ilave et, tuzunu, şekerini koy, suyu çekesiye kadar orta ateşde pişir. Çok da katı yapma.
- Patlıcanları süz, kurula, nar gibi kızart. Havlu kağıdın üstüne dök, yağını al, sonra kayık tabağa koy. Yoğurda sarımsakları döv, ilave et, patlıcanların üstüne dök. Domates sosunu da yoğurdun üstüne gezdir.



Resim 1.40: Mercimekli Köfte

### ➤ Mercimekli Köfte

### Malzemeler (4 kişilik) :

- 1 su bardağı kırmızı mercimek

- 2 su bardağı su
- 1 su bardağından 2 cm eksik ince (köftelik) bulgur
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 3 orta boy kuru soğan
- 2 çorba kaşığı tepeleme domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber acı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 demet maydanoz
- 10 tane taze soğan
- 1 kıvırcık marul

### Hazırlanışı

- Mercimeği yıkayıp tencereye koyun, üstüne iki bardak su ilave edin, bir tutam tuz koyup, bir taşım kaynatın, altını kısın, suyunu çekesiye kadar pişirin.
- Ocaktan alır almaz bulguru ilave edin, bir karıştırıp ağzını kapatın.
- Kuru soğanları robotda ya da el ile kıyın , 10 dakika zeytinyağında pembeleştirin, salçasını da ilave edip, 1-2 dakika çevirin.
- Biber salçasını da ekledikten sonra ocağın altını kapatın.
- Soğanlı, salçalı sos ve bulgurlu mercimek soğuyunca ikisini beraber karıştırın, baharatlarını ilave edip yoğurun.
- Kıyılmış maydanoz ve yeşil soğanları da atıp bir kez daha yoğurun. Çiğköfte gibi şekillendirin.
- Kayık tabağa, kıvırcık marulların yaprağını yerleştirip köfteleri muntazam bir şekilde dizin.
- Üstüne bir miktar maydanoz, pul biber ve taze soğan serpin.
- Çok ince kıyılmış bir çoban salata yapıp, köftelerin yanına garnitür olarak servis yapın



Resim 1.41: Kısır

### ➤ Kısır

### Malzemeler

- 2 su bardağı ince köftelik bulgur



- 1 baş iri kuru soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 5 adet yeşil soğan (yeşil sapları)
- Üç, dört dal nane
- 2 adet sivri biber (tercihen acı)
- 2 çorba kaşığı tepeleme domates salçası
- 2 çorba kaşığı tepeleme biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (acı)
- 1 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet olgun domates (kabukları soyulmuş)
- 2 adet limon suyu

### Hazırlanışı

- Bir çaydanlık suyu kaynat, bulguru ince tel süzeğe koy.
- Kaynattığın suyu bulgurun üstüne yavaş yavaş dök, bir yanda süzölsün. İçinin malzemelerini hazırlarken bulgur kabarıp.
- Baş soğanı ince kıy. 1,5 çay bardağı zeytinyağı tavaya koy, soğanları 5 dakika pembeleştir.
- İnce küp şeklinde doğradığın domatesleri ilave et, 10 dakika daha çevir.
- Bulguru geniş bir kaseye al, baharatını, domates salçası ve biber salçasını ilave et, temiz bir eldiven giy, yoğur.
- Soğanla domatesi de ilave et, biraz daha yoğur, limon suyunu ilave et.
- İnce kıydığın yeşil soğan saplarını ve maydanozu ilave et şöyle bir karıştır.
- Marul ve/veya taze yaprakla (haşlanmış) yenir.



**Resim 1.42: Köpoğlu**

➤ **Köpoğlu (4 kişilik)**  
**Malzemeler**

- 1 adet patlıcan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 3 adet sivribiber
- 3 su bardağı sıvı yağ
- Tuz

**Hazırlanışı**

- 1 adet patlıcan, patates,kabak,havuç ve 3 adet sivri biberi küçük küçük doğrayın.1 su bardağı sıvıyağı kızdırın
- Sırayla patlıcan, patatesi kabak,havuç ve sivribiberleri kızartın.Kızarttığınız sebzeleri geniş bir kabın içinde karıştırın
- 4 diş dövülmüş sarımsağı,1 su bardağı yoğurdun içine alıp, sebzelerin üzerine gezdirin
- 2 çorba kaşığı sıvı yağı kızdırın.İçine kırmızı biberi ekleyin.
- Yoğurdun üzerine döküp,servis yapın



**Resim 1.43: Fava**

➤ **23Fava ( 10 kişilik )**

**Malzemeler**

- ½ kg. kuru iç bakla
- 3 su bardağı su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- Yarım demet dereotu
- Tuz

### Hazırlanışı

- İç baklaları yıkayıp, 3 su bardağı su ile haşlayın. Yumuşayınca suyunu süzün.
- Başka bir tencereye zeytinyağını koyun ve rendelenmiş soğanı kavurun. Üzerine baklaları ilave edip, bir müddet daha kavurun.
- Şekeri ve tuzu ilave edip baklaları, robottan geçirerek püre kıvamına getirin.
- Kek kalıbına döküp buzdolabında bir kaç saat bekletin. Favayı kalıbından ters çevirerek servis tabağına çıkartın. Üzerini ince ince kıyılmış dereotuyla süsleyin. Dilim dilim keserek servis yapın



Resim 1.44: Nuranıye

### ➤ Nuranıye (4 Kişilik)

#### Malzemeler

- 4 orta boy kabak
- 1 su bardağı amerikan pirinci
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 demet taze soğan
- 1/2 demet dereotu ve maydanoz
- Tuz ve su
- Yoğurt (süzme tercih edilir)
- 4-5 diş sarımsak
- 1/2 çay bardağı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber (acı kırmızıbiber olabilir)

### Hazırlanışı

- Kabakları temizleyip, rendeleyin, taze soğanları küçük küçük doğrayın.
- Maydanozları ve dereotlarını ince ince kıyın
- Taze soğanları sıvıyağ ile kavurun.
- Üzerine rendelenmiş kabakları ilave edin ve biraz daha kavurun.
- Daha sonra pirinç ve su ilave edin. Suyunu tamamen çekmeden önce maydanoz ve dereotu da ilave edin.
- Suyunu çekinceye kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

- Sarmısaklı yoğurt hazırlayıp, soğuyan karışımı bu yoğurtlu sosa boşaltın.
- Tuz ilave edip hazırladığınız yağlı sosu da servisten önce gezdirerek üzerine dökün.

### ➤ Çerkez tavuğu

#### Malzemeler:

- Bir tavuk
- 400 g ceviz içi
- Bir ekme içi
- Sarımsak
- Tuz
- Karabiber

#### Hazırlanışı

- Tavuğu haşlayın, suyunu atmayın.
- Etlerini didikleyin, ondan sonra cevizi ezip, ekme içini de ufalayın ve bunları tavuk suyu ile karıştırın.
- Sarımsağı ezip onu da ekleyin daha sonra tuz ve karabiberini katın.
- Tuzu az koymaya özen gösterin yoksa ceviz fazlasını kaldırmaz çok tuzlu olabilir.
- Bu malzemeyi tavuğun üstüne döküp karıştırın.
- İstenirse üstüne kırmızı biber süs olarak serpilebilir.

### ➤ Arnavut ciğeri (4 kişilik)

#### Malzemeler:

- 500 g kuzu ciğeri
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz patates püresi için:
- 1 kg patates
- 15 g tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşarpeyniri

#### Garnitür için

- 2 adet kırmızı soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı kırmızı tozbiber
- Tuz

#### Hazırlanışı

- Patates püresi için, patateslerin kabuklarını soyup dilimleyin. Tencereye alıp 1 litre su ekleyip haşlayın.
- Suyunu süzün.
- Tereyağı, süt ve kaşarpeyniri ekleyip püre halinde ezin.
- Garnitür için, soğanların kabuklarını soyup piyaz şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp kıyın. Soğan, maydanoz, sumak, toz kırmızıbiber ve tuzu bir kapta harmanlayın.
- Bir tencerede zeytinyağını ısıtın.
- Ciğerleri unlayıp eledikten sonra yağda 1-2 dakika kızartın ve yağını süzün.
- Servis tabağına önce patates püresini sonra da ciğeri yayın.
- Soğanlı garnitür ile sıcak olarak servis yapın.

### ➤ **Muhammara**

#### **Malzemeler**

- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 dilim ekmek içi
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Biber salçası tuzlu olacağından isteğe bağlı tuz

#### **Hazırlanışı**

Ekmek içini ıslatıp sıkıp ufalayın. Diğer tüm malzemeyi ekleyip iyice karıştırın.

### ➤ **Çiroz**

#### **Malzemeler**

- 100 adet uskumru
- 350 g mutfak tuzu

#### **Hazırlanışı:**

- Balıkların hepsini bir kaba koyup üzerine tuz dökün ve iyice karıştırın. 12 saat böylece bekletin. Daha sonra temizleyip güzelce yıkayın.
- Sularının süzülmesi için bir süre süzgeçte bekletin.
- Üçerli ya da dörderli olarak ipe dizip güneşte kurutun. Kurutma sırasında yağmurdan korumanız gerekir. Bir iki hafta sonra çirozlar yenecek kıvama gelecektir.

- Uskumru, Nisan ve Mayıs aylarında kurutmak için uygundur,diğer aylarda arzu ederseniz istavritlede çiroz yapabilirsiniz.

➤ **Mamzana**

**Malzemeler**

- 6 adet büyük boy patlıcan
- 2 adet domates
- 4 adet yeşil biber
- 1 demet maydanoz
- 500 g yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Kırmızı pul biber

**Hazırlanışı**

- Önceden ısıtılmış fırında patlıcanları közleyin.
- Közlediğiniz patlıcanların kabuklarını soyup ince ince kıyın.
- Domates, biber ve maydanozu küçük küçük doğrayıp patlıcanlara ilave edin ve üzerine sarmısaklı yoğurt dökün.
- Bir tavada yağı ısıtıp pul biberleri hafifçe yakın.
- Hazırladığınız biberli yağı yoğurtlu patlıcanların üzerinde gezdirin.

**SICAK MEZELER**

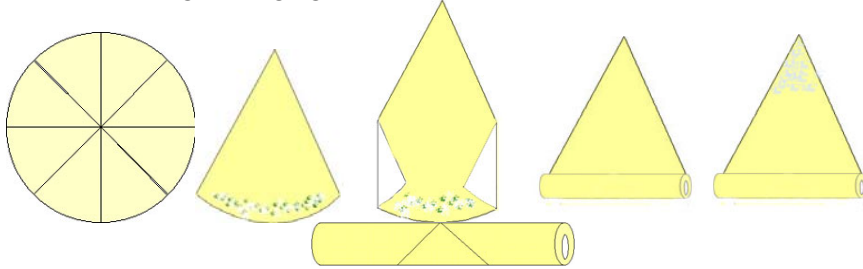
➤ **Sigara Böreği**

**Malzemeler**

- 3 yufka
- 1 yumurta
- 250 g beyaz beynir (yağlı)
- 3–4 dal dereotu
- 3–4 dal maydanoz
- 2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

**Hazırlanışı**

Yufkaları şekilde görüldüğü gibi kesin.



**Şekil 1.45 : Sigara böreği yapım aşamaları**

- Peyniri çatalla ezin, maydanozu ve dereotunu ince ince kıyın, peynirin içine ilave edin, yumurtayı da kırın, hepsini karıştırın.
- Yufkanın bir üçgen parçasının geniş tarafında malzemeden bir tatlı kaşığı koyun, iki tarafını kıvrın (sağ ve sol tarafından birer cm. içe katlayın) ve çok sıkı olmadan 2 cm genişliğinde olacak şekilde sarın, sivri ucuna 3 cm katla fırça veya elinizle ıslatın ve sonunda kadar sarın.
- Böylece malzeme dağılmadan kızartabilirsiniz. Hepsini böylece sardıktan sonra harlı ateşte pembe kızartın. Kızarttığımız böreklerin yağını alması için servis tabağına peçete kağıdı koyup böreklerini üzerine dizebilirsiniz.
- Not: Beyaz peynir yerine, kaşar peyniri rendesi ve beraberinde ince kıyılmış (2 cm) pastırma dilimleri de kullanabilirsiniz. Bu durumda maydanoz ve dereotu eklemeniz gerekmez, yumurta ile karışımı hazırlayabilirsiniz.

#### ➤ Sosisli Muska Böreği

##### Malzemeler

- 5 adet yufka
- 500 g sosis
- 1 çorba kaşığı domates salçası(biber de olabilir)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ(kavurmak için)
- 1 bardak kaşar peyniri rendesi
- Kekik ve karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ

##### Hazırlanışı

- 5 adet yufkayı üst üste koyup dört parmak genişliğinde kesiniz.
- Elimizde dört parmak genişliğinde, uzun şeritler halinde yufka parçalarını bir kenara koyalım.
- Sosisler küçük parçalar halinde doğranır. Sıvı yağda sote edilir. Pişmeye yakın salça eklenir ve biraz daha kavrulur.
- Ocaktan indirince karabiber ve kekik serpilip iyice karıştırılır.
- Yufkaların ucundan üç parmak boşluk bırakılıp 1 tatlı kaşığı sosis ve 1 tatlı kaşığı kaşar rendesi konularak, yufkaları muska şeklinde katlayınız.
- Uçlarını su ile yapıştırılır.
- Muska börekleri soğuk su dolu kaba bir daldırılıp çıkarılır. Suyunu süzülür ve kızgın sıvı yağda kızartılarak. Sıcak servis edilir.

#### ➤ Çin Böreği

##### Malzemeler

- 1 paket mısır cipsi
- 4 adet taze soğan

- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 100 g taze fasulye
- 200 g kırmızı lahana
- 2 Yufka
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı soya yağı
- 1 adet yumurta



Resim 1.46: Çin böreği

### Hazırlanışı

- Kırmızı lâhanayı, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kabak ve havucu, uzun doğranmış taze soğanı ve küçük doğranmış taze fasulyeyi soya yağında kavurun.
- Soya sosu ve tuzotla tatlandırın.
- Yufkaları 4'e bölün. Şişman sigara börekleri sarın.
- 1 adet yumurta beyazını suyla çırpın.
- Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayın
- Bir kabın içinde mısır cipsini ufalayın.
- Börekleri cipse bulayın.
- Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında pişirin.

### ➤ Karides Provansal

#### Malzemeler

- 24 adet iri karides(çiğ, kabukları soyulmuş)
- 1 tatlı kaşığı soğan (ince kıyılmış)
- 1 diş sarmısak(ince kıyılmış)
- 2 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet domates (ince doğronmuş)
- 1 avuç mantar (dilimlenmiş)
- 1 adet limonun Suyu
- 1 bağ maydanoz (kıyılmış)
- Yeterince tuz
- Biraz karabiber

#### Hazırlanışı

- Karideslerin başını ve kuyruğunu koparmadan sırtlarından yarararak kelebek gibi açın.
- Tuzlayıp biberleyin ve biraz limon suyu serpin.



- Sonra alt üst hafif una bulayın.
- Rafine yağı bir tavada kızdırıp, karidesleri 2-3 dakika alt üst kızartıp ateşten alın.
- Bir tencereye bir kaşık margarin koyup kızdırıp sarımsak ve soğanı ilave ederek bir dakika karıştırıp mantarı ilave edin.
- 2-3 dakika sote yapın, domatesi, tuz ve biberi ekleyin.
- Domates bırakacağı suyu çekinceye kadar 7-8 dakika pişirin.
- Sonra bir servis tabağına alıp üzerine pişirdiğiniz karidesleri dizin.
- Küçük bir tavada tereyağını kızartıp üzerlerine dökün.
- Limon suyu ve maydanoz serpin.

### ➤ **Midye Tava**

#### **Malzemeler**

- 36 adet iç midye
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı kızartma yağı
- 1 adet limon
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 küçük bira
- Tuz

#### **Hazırlanışı :**

- Yumurtaları bir delikli süzgeçe kırıp aklarını altındaki kaba akıtın. Süzgeçte kalan sarılarını ayrı bir kaba alın.
- Bir tencereye unu koyup ortasına çukur açın ve 1 bardak bira, margarin ve 2 adet yumurta sarısı koyarak karıştırın.
- Sonra kenara ayırdığınız yumurta aklarına bir tutam tuz serpin ve telle köpürene kadar döğün ve bunları biralı hamura ilave edip iyice karıştırın.
- Diğer taraftan bir tavada 1 bardak sıvı yağı iyice kızdırın ve midyeleri teker teker önce bir tabak içindeki una hafifçe bulayıp, sonra biralı hamura batırarak kızgın yağın içine atın.
- Midyeler kabarıp her iki tarafları da kızarıncaya delikli bir kepçe ile yağın iyice süzerek servis tabağına alın ve üzeri sıcakken tuzlayıp tarator sosu ile servis yapın.

### ➤ **Kalamar tava**

#### **Malzemeler**

- 250 g temizlenmiş ve doğranmış kalamar
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- Karabiber
- Tuz

- Kızartma yağı

### **Tarator İçin**

- ½ adet bayat ekmeği içi
- ½ su bardağı ceviz içi
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- ½ adet limon suyu
- ½ su bardağı su
- Tuz
- Kırmızıbiber

### **Hazırlanışı:**

- Temizlenmiş ve doğranmış kalamarları tuzlayıp biberledikten sonra bir kabın içersine alın.
- Üzerini örtecek kadar süt koyup iki saat bekletin.
- Sütün içinden çıkattıktan sonra una bulayın.
- Üzerine un serptiğiniz tepsiye dizin.
- Yağı tavada ısıtın.
- Kalamarları kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın ve havlu kağıt üzerine alın.
- Fazla yağını bıraktıktan sonra servis tabağına alıp tarator sos ile servis yapın.

### **Tarator Sos**

Mutfak robotunun içersine kıyılmış ceviz içini, ıslatılmış ekmeği, limon suyunu, sarımsağı, suyu ve kırmızıbiberi koyup yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırın.Sos kabının içersine alın.

## UYGULAMA FAALİYETİ

**Yönerge:** Grup çalışması yapınız. Grubunuz ya da sınıfınızdaki arkadaşlarınızla iş bölümü yapınız herkes bir iki çeşit meze yapımını üstlensin, böylece birbirinizi izleyerek daha fazla meze öğrenmiş olursunuz.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Verimli çalışınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bıçaklar, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, tavalar, tencereler, doğrama tahtası, maşa, süzgeç, fırın, ocak, tepsiler, kastrol, püre makinesi, mikser, meze tabakları, ordövr tabakları, bıçaklar, kaşıklar, şekillendirici bıçaklar, doğrama tahtası, cam kaseler, kayık tabaklar, otantik ve yörelere uygun tabaklar vb.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçleri hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlamayı planladığınız mezenin tarifini ve kullanılacak malzemeleri temin ediniz. (tarifi küçük bir karta yazarak zaman zaman bakmanız önerilir. Tezgâhınızda bir yemek kitabının olması hoş olmaz.</li><li>➤ Şarküteri ürünlerini temin ediniz. Grup arkadaşlarınızla iş bölümü yapabilirsiniz, herkes bir ürün çeşidi temin etmeyi üstlensin.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Şarküteri ürünlerini hazırlayınız</li><li>➤ Şarküteri ürünleri ile meze tabağı hazırlayınız.</li><li>➤ Şarküteri ürünleri ile grup tabağı hazırlayınız, kayık tabak veya fayans olabilir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bir kişilik meze tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat ediniz.</li><li>➤ Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat ediniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Soğuk mezeler hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Seçtiğiniz bir soğuk meze çeşidini hazırlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sıcak mezeler hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Seçtiğiniz bir sıcak meze çeşidini hazırlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Garnitürleri hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Süslemede kullanacağınız malzemeleri hazırlayınız.</li><li>➤ Mezelerin özelliklerine dikkat ederek</li></ul>

	<p>süsleyiniz. Örneğin Çerkez tavuğunun süslenmesinde mutlaka ceviz, pul biber ve tavuk eti olmalıdır, çok alakasız şeyler kaliteyi düşürür ve ürünü tanınmaz hale getirir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yöresel ve otantik mezelerin aslına uygun olmasına ve özel kaplarla servisine dikkat ediniz.</li> <li>➤ Süsleme kurallarına dikkat ediniz.</li> <li>➤ Şekil, boyut, renk uyumuna dikkat ediniz.</li> <li>➤ Süslemeler daima gıda maddeleri ile yapılmalıdır.</li> <li>➤ Süsleme gereçleri mezeye yakışan tat ve görünümde olmalıdır.</li> <li>➤ Abartıdan kaçınılmalıdır.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hazırlanan yiyecekleri tabağa yerleştiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ürünleri tabağa yerleştirirken şekil ve görünüme dikkat ediniz. Daima özen gösterilmiş izlenimi veriniz. Tabağa geliş güzel atılmış görünümü olmamalıdır.</li> <li>➤ Tek ürünle meze tabağı hazırlayınız.</li> <li>➤ Arkadaşlarınızla ürünlerinizi paylaşarak ve değiştirerek karışık meze tabağı hazırlayınız.</li> <li>➤ Grup için meze tabağı hazırlayınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Süsleyerek servise hazırlayınız</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bir kişilik meze tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat ediniz.</li> <li>➤ Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat ediniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Servise hazır hale getiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hazırlanan soğuk tabakları servise kadar soğuk odada üzeri kapalı saklayınız</li> <li>➤ Sıcakları servise en yakın zamanda hazırlayınız ve sıcak bekletiniz.</li> </ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1 Aşağıdakilerden hangisi soğuk mezedir?

- A) Pastırmalı yumurta
- B) Çiğ köfte
- C) Mini köfte
- D) Midye tava

2- Aşağıdakilerden hangisi sıcak mezedir?

- A) Haydari
- B) Humus
- C) Tarator
- D) Krokot

3- Meze tabağı süslemede neye dikkat edilir?

- A) Renk uyumuna
- B) Şekil uyumuna
- C) Gıda dışı gereçler kullanmamaya
- D) Hepsi

4- Mezeler neden tabağa az miktarda konur?

- A) Çabuk bitmesi için
- B) Tekrar istesinler diye
- C) Tadımlık ve iştah açıcı olduğu için
- D) Yukarıdakilerin hepsi

5 Aşağıdakilerden hangisi klasik Türk mutfağı mezelerindendir?

- A) Tarator
- B) Rus salatası
- C) Sosis tava
- D) Hepsi

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Meze çeşitleri hazırlayınız

	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
d) Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
➤ Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
➤ İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
➤ İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
➤ Ürünü zamanında hazırladınız mı?		
➤ Ürününüzün tat, görünüm ve süslemesi uygun mu?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan hayır cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Özelliğine uygun ordövr çeşitlerini hazırlayıp, tabağa dekoratif olarak yerleştirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ordövr nedir?
- Antremetiye nedir?
- Mezeler ile ordövrlerin ve antrelerin benzer ve farklı yönleri nelerdir?
- 10 tane meze, 10 tane ordövr, 10 tane antre örneği yazınız?
- Antreleri profesyonel mutfaklarda hangi aşçı hazırlar?

## 2. ORDÖVR TABAĞI

### 2.1. Ordövrlerin Tanımı ve Mönüdeki Yeri

Ordövrler kendilerini takip eden basamakları tamamlamak, yeme isteğini arttırmak için doyurucu olmayan dekoratif şekilde hazırlanmış küçük boyutta iştah açıcı yiyeceklerdir.

Birinci faaliyette ordövr kelimesinin Fransızca kökenli olduğunu belirtmiştik. Aslı Hors d'oeuvre dir. Ordövr kelimesi esas yemeğin dışında anlamına gelir. Klasik menü sıralamasında ilk sırada yer alırlar. Çok eskiden Ruslarda ve Fransızlarda yemek masasında değil salonunun dışındaki bir odada beyaz şarap eşliğinde verilirdi. Çeşitli kanapeler, sebze garnitürleri, değişik küçük gösterişli yiyecekler, ordövr çeşitlerini oluştururdu. Bu yenilen yiyeceklerin içerikleri mönüde tekrarlanmazdı. Rusların bu geleneğine "Zakuski" denir. Benzer geleneği Fransızlarda uygulamışlar, ancak daha sonra tepsi ile yemek sofrasına getirme geleneği başlamış ve günümüzdeki şekline dönüşmüştür. İngiltere'de de yemek sonrası "savories" denilen baharatlı biberli mezeler sunma geleneği vardı.

Ordövrlerin menüdeki yerini klasik menü sıralamasındaki yerini görelim:  
Klasik menüde yemekler şu şekilde sıralanır.

- Soğuk ordövrler: Mezeler, füme balıklar, balık yumurtası, havyar, soğuk karides, soğuk istakoz, karides kokteyl vb.

- Çorbalar: İçilen her türlü çorba ve konsome çeşitleri
- Sıcak ordövrler: Volavan, kroket, börek çeşitleri, ravioli, lazanya, küçük şişler, küçük kebablar, peynir sufle vb hamur işleri (daima miktar az, porsiyon küçük ve süslü hazırlanır).
- Balıklar: Sebze ve sosla hazırlanmış bütün balıklardan oluşur. Günümüzde bu grup antre olarak verilebilmektedir. Balığın bütün olması gerekmemektedir. Poché, grill, etüvé, mönier (tereyağlı) vb pişmiş olabilir .
- Esas yemek (ana yemek): Kasap etleri, kümes hayvanları ve av etlerinden oluşan yemeklerdir. Bütün olabilir. Müşteri yanında parçalanır ve servis edilebilir. Parçalanarakta getirilebilir ancak, en az iki çeşit garnitürle ve sosu ile verilmelidir. Esas yemek menünün ağırlık noktasıdır.
- Antreler (sıcak antre ve soğuk antreler): Esas yemekten sonra verilir. Müşteri yanında parçalama yapılmaz. Porsiyonlar hazır hale getirilir, Antre çeşitleri:
  - Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanları,
  - Mouslar (hafif krem şeklindeki sıcaklar),
  - Soufleler (fırından kabarmış olarak çıkan ve hemen servis edilen özel ve hafif yiyecekler
  - Tart ve börek içinde hazırlanan etler, sosisler, galantinler, ragout, goulasch, vb. yemekler,
  - Soğuk antreler; aynı şekilde soğuk olarak hazırlanan etler (roast beef), tartlar, et jöleleri, galantinler, soğuk şarküteri ürünlerini içerir.
- Şherbet (sorbe). Hafif donmuş az şekerli, meyveli şampanyalı hafif içeceklerdir. (Sindirimi kolaylaştırmak amacıyla hazırlanır)
- Roti ve salata: Kasap etleri, avhayvanları, kümes hayvanlarından rotiller hazırlanır, yanında uygun sos ve patates, sebze garnitürü verilir, hafif sindirimi kolaylaştırıcı mevsim salatalarıyla beraber sunulur.
- Soğuk roti: Bu bölümde; tavuk galantin, pate, jambon, terin, trüff mantarı vb yiyecekler yer alır,
- Sebzeler: Her çeşit sebze. enginar göbeği, o gratenler (au graten), saute veya bastılar günümüzde bu bölüm ordövrlerine kaydırılmıştır.
- Peynirler: Peynir çeşitleri
- Tatlılar: Sufleler, parfeler, bavaruvalar, savarenler, dondurma kuplar, krem kuplar, st. honore vb gibi tatlılar.
- Meyveler: Her çeşit sofralık meyve çeşitleri

Klasik menü sıralamasındaki yemeklerin basamak sayısı günümüzde azalmıştır Ancak sıralama değişmemiştir.

Kısaltılmış mönü sıralaması;

#### Örnek -1

- Soğuk ordövr
- Çorba
- Sıcak ordövr



- Esas yemek (ana yemek)+sebze ve salata
- Tatlılar ve peynirler

### **Örnek -2**

- Soğuk ordövr
- Çorba
- Balık
- Esas yemek (ana yemek)+sebze ve salata
- Tatlı

### **Örnek -3**

- Çorba
- Balık
- Esas yemek (ana yemek)+sebze
- Tatlı

### **Örnek -4**

- Çorba
- Esas yemek (ana yemek)+sebze
- Tatlı

Yukarıdaki menü sıralaması ordövrlerin ve antrelerin yerini daha iyi görüp kavramanıza yardımcı olacaktır.

## **2.2. Antremetiyeinin Tanımı Mönüdeki Yeri ve Önemi**

Fransızca kökenli bir sözcüktür, "entremets" şeklinde yazılır. Antreler, yemeğin ikinci bölümünde servis edilen sebze yemekleridir.

Antre aşçısı yani "Chef Entremetier" günümüzde çok büyük kapasitedeki otellerde bulunmaktadır. Genellikle bu aşçının işleri diğer aşçılar tarafından yapılmaktadır. Görevi; çorba ve consomeleri yapar, patates frit ve cips hariç her türlü sıcak sebze ve patates çeşitlerini, ıspanak yaprağı, havuç glacé, taze fasulye vb. haşlama, sauté ve braise sebzeleri, makarna, erişte pilav gibi hamur işlerini, hazırlar ve hazırlattırır.

Klasik mönü sıralamasındaki yeri esas yemekten sonra gelir. Günümüzde kısaltılmış mönülerde sıcak ordövrlerle aynı sırayı almıştır, kaynaşmış durumdadır yani antreler sıcak ordövr olarak verilebilmektedir. İkisinden birisi verilir dersek daha doğru ifade etmiş oluruz.

## **2.3. Ordövr çeşitleri**

### **2.3.1. Soğuk Ordövrler**

Birinci faaliyette gördüğümüz mezeler ve şarküteri ürünleri soğuk ordövrleri oluşturur. Bu nedenle ikinci faaliyette uluslar arası nitelik kazanmış soğuk ordövrler yer vereceğiz.

## ➤ Karides kokteyl

### Malzemeler (4 kişilik)

- 10 çorba kaşığı kokteyl sos (mutfak uygulamaları dersi modüllerinde Soslar Modülüne bakınız)
- 1 orta boy beyaz elma
- 1 çay kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı viski yoksa kanyak
- 1 çorba kaşığı krema
- 20-24 adet haşlanmış orta boy karides
- 1 adet 9 dk haşlanmış yumurta
- 1 dilim limon
- 4 yaprak salata göbeği

### Hazırlanışı

- Elmayı soyup rendeleyiniz. Karideslerin kabuklarını soyunuz, 4 adet orta boy haşlanmış karidesi ayırın. Diğerlerini küçük küpler halinde doğrayın. Bir kaptaki karidesler, rendelenmiş elma, köri, viski veya kanyak, krema, 6 çorba kaşığı kokteyl sosu koyup karıştırın.
- 4 adet karides kokteyl kabına yoksa ayaklı kup tipi şampanya bardağına birer yaprak yeşil salata göbeği koyup karışımı eşit şekilde taksim ediniz.
- Kalan kokteyl sosu eşit şekilde üzerlerine koyunuz. Üzerlerine birer dilim haşlanmış yumurta birer adet karides koyup yanında küçük bir dilim limon ile servis ediniz.



Resim 2. 1: Karides kokteyl kadehte hazırlanması



Resim 2.2: Deniz ürünleri kokteyl,

### ➤ Deniz Ürünleri Kokteyl

#### Malzemeler (4 kişilik)

- Bir buçuk çay fincanı zar gibi doğranmış haşlanmış balık, (karides, levrek, midye vb. )
- Tuz ve karabiber
- 1/2 çorba kaşığı incekiyılmış yeşil zeytin
- 1 adet 9 dk haşlanmış yumurta
- 1/2 çorba kaşığı ince kıyılmış kırmızı dolma biberi (kavata)
- 1/2 tatlı kaşığı kanyak
- 8 çorba kaşığı kokteyl sos (Mutfak Uygulamaları Dersi Modüllerinde Soslar I Modül'üne bakınız)
- 4 dilim limon
- 4 yaprak salata göbeği

#### Hazırlanışı

- Büyük bir kaseye yumurta ve kokteyl sos hariç bütün malzemeler konur.
- Yumurta bir süzgeçten geçirilip eklenir.
- 4 çorba kaşığı kokteyl sosu koyup karıştırın.
- 4 adet karides kokteyl kabına yoksa ayaklı kup tipi şampanya bardağına birer yaprak yeşil salata göbeği koyup karışımı eşit şekilde taksim ediniz.
- Kalan kokteyl sosu eşit şekilde üzerlerine koyunuz. Üzerlerine birer dilim koyup limon ile servis ediniz.

### ➤ Rus Yumurtası

Ordövr tabağına Rus salatası konur. Üzerine yumurta büyüklüğünde yan yana Rus salatası konur. Rus salatasının üzerine katı pişmiş, ortadan ikiye kesilmiş yumurtalar yan yana konur. Üzerine krema torbasıyla veya bir kaşık yardımıyla mayonez sıkılarak üzeri düzgün bir şekilde kapatılır. Kornişon, ançuez, kapari ile süslenerak servis edilir.

Başka bir Rus yumurtası hazırlama şekli; Rus salatasının üzerine remulade sos konur ve uzunlamasına ortadan ikiye kesilmiş yumurtalar sarı kısmı yukarı bakacak şekilde yerleştirilir. Üzerlerine siyah havyar konur, süslenir ve servis edilir.



Resim 2.3: Rus yumurtası



Resim 2.4: Yumurta dolması

➤ **Yumurta dolması**

10. sınıf Yumurta Pişirme Modül'ünde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Rose beef**

Et yemekleri III modülünde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.

➤ **Havyar**



Resim 2.5: Kırmızı ve siyah havyar



Resim 2.6: Krep içinde kırmızı ve havyar

• **Havyar Çeşitleri Özelliği Saklanması ve Kullanılması**

Havyar çok pahalı bir besin olup dişi mersinbalığının döllenmemiş yumurtalarından elde edilmektedir.

Havyar işlenmiş olarak hazır paketlerde kullanılmaktadır. Pahalı bir gıda olduğu için ancak lüks otel ve restoran mönülerinde rastlanmaktadır. Paketlerin kullanım süreleri dikkate alınarak kullanılmalıdır. Açıldıktan sonra çok bekletilmeden taze olarak kullanılmalıdır.

- **Havyar Nasıl Sunulur?**

Havyar servis anına kadar buzdolabında bekletilmeli.

Servis yapılacağı zaman kristal bir kâseye alınır. Bu kâse içi buz dolu geniş bir kabın içine yerleştirilip servisi yapılır. Ambalajıyla da servis edilebilir. Mutlaka buz üzerinde servis edilmelidir.

Bliny, çavdar ekmeği, kağıtta patates, ekşi krema, tereyağı, kıyılmış soğan ve dereotu ile yenilebilir.

İdeal içkisi ise şampanya ve votkadır. Buzdolabında 2-3 gün taze olarak saklanabilir.

Havyar kıymetli ve pahalı bir ordövr çeşididir. Bu nedenle kendisini gösteren kıymetli bir altlıkla servis edilebilir.



**Resim 2.7: Havyar servisi**



**Resim 2.8: Kapari çok kullanılan bir gereçtir**

### Malzemeler(10 kişilik)

- 250-300 g havyar
- 5 adet yumurta
- 3 adet taze soğan
- Tost melba sepeti

### Hazırlanışı

- Havyarı, kendi tenekte kutusunda (eğer temizse), muhtelif toprak kavanozlarda veya cam havyar kabında sunabilirsiniz. Ama her durumda havyar, içi kırılmış buz dolu derin bir başka kabın içine oturtulmalıdır.
- Yumurtaları katı haşlayın. Sarı ve beyazını birbirinden ayırarak ince ince doğrayın.
- Taze soğanları da ince ince kıyın. Yumurta beyazı, sarısı ve taze soğanı ayrı kaplara koyun.
- Havyarı mutlaka kemik kaşık, yanında hazırladığınız garnitürleri ve sıcak tost melba sepeti eşliğinde servis yapın.
- Not: İsteğe bağlı olarak tost melba yerine blini de verilebilir.

### ➤ Şef salatası(4 kişilik)

### Malzemeler

- 1/2 yeşil salata
- 1/2 andilya (yoksa yeşil salata)
- 10 yaprak suteresi veya roka
- 1 dilim gravyer peyniri
- 2 dilim tavuk göğsü (haşlanmış)
- 2 dilim dil fûme
- 2 adet zeytin
- 1/2 adet küçük boy domates
- 1/2 haşlanmış yumurta,

### Hazırlanışı

- Salataları yıkayıp iki parmak eninde doğrayınız,
- Tercihen ağaçtan yapılmış büyükçe bir salata kâsesine salataları koyunuz,
- Dil, peynir ve tavuk göğsünü kibrit biçimi (jülienne ) doğrayınız,
- Üç demet halinde salataların kenarından ortaya doğru dikey koyunuz.
- Domatesi ve yumurtayı boyuna üçe dilimleyip salatanın kenarına dizin,
- Zeytinide ekleyip, istediğiniz bir salata sosu ile servis ediniz.

Not: Şef salatası ve sezar salatası; salata olarak değil başlangıç yemeği antre olarak servis edilir.

### ➤ **Sezar salatası**

#### **Malzemeler (4 kişilik)**

- 1 adet andilya (yoksa yeşil salata)
- 2 demet suteresi veya roka
- 1 adet yeşil salata
- Bir dilim ekmeç
- 1 adet yumurta (iki dakika haşlanmış)
- 2 adet ançuez kıyılmış
- 4 adet ançuez filetosu
- Karabiber
- 1çay kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı rende gravyer

Not:Bu salata müşterinin önünde hazırlanır

#### **Hazırlanışı**

- Salataları yıkayıp kurulayıp bir bezin arasında kurulayınız.
- Salataları iki parmak eninde doğrayınız.
- Ekmeğin kabuğunu çıkarıp zar gibi doğrayıp, kızartınız
- Tercihen ağaçtan yapılmış büyükçe bir salata kâsesine tuzu koyunuz bir çatal yardımıyla sarımsak dişini bastırarak kayboluncaya kadar ve tuz kaseya sıvanıncaya kadar işleme devam ediniz.Kaseyi başaşağı çevirip birşey akmadığını misafire gösteriniz.
- Kıyılmış ançuezi ekleyerek çatalla ezerek karıştırın.
- Yeşil salatayı ilave edin.
- Başka küçük bir kâseye hardal, karabiber ve yumurtayı ilave edip iyice karıştırın, sirke ve zeytinyağını ekleyerek ve karıştırınız.
- Karışımı salatanın üzerine dökünüz.
- Peynirin yarısını ve kızarmış ekmeği üzerine serpiniz.
- İki çatalla iyice karıştırıp başka bir kâseye boşaltınız.
- Üzerine kalan peyniri serpip ançuez fletolarını ilave edip servis ediniz..





**Resim 2.9: Sezar Salatası**

## **Steak tartar**

### **Steak tartar o köri ( Steak tartar au curry) Hint Biberli Tartar Bifteği**

#### **Malzemeler (4 kişilik)**

- 150 veya 180 g sinirsiz ve yağsız bıçakla kıyılmış veya makineden çekilmiş sığır sokumu veya kontrfilesi
- 1 tatlı kaşığı rafine yağı
- 1 çay kaşığı köri (Hint biberi)
- Yarımşar tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan, kapari, maydonoz, kornişon
- Çok az toz hardal ve karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı ketçap
- Varsa bir kaç damla vorçester ve tabasko
- 1 adet yumurta sarısı

#### **Hazırlanışı**

- Et hariç bütün malzemeyi çukur bir kasede bir kaç dakika karıştırın,
- Eti ekleyerek tekrar bir iki dakika karıştırın.
- Yeşil salata yaprağının üzerine biftek gibi koyunuz.
- Bir tabağa alıp kızarmış tost ekmeği ile servis ediniz.



## ➤ -Pateler

Pate,ayrı ayrı ezilmiş zengin et, kümes hayvanları ciğeri, veya etleri, deniz mahsülü sebze karışımlarıdır.

Pasta kalıbında poché usulü pişirilmişse "Pate en terrine" adını alır.

Dışı pate hamuruyla kapatılarak kalıpta fırında pişiriliyorsa "pate" adı daha çok kullanılır. Hazırlama tekniği: Pate hamuru hazırlanır, kalıbın içi bu hamurla kaplanır. Ayrıca hazırlanan pate harcı yerleştirilir, üzeri yine pate hamuruyla düzgün bir şekilde kapatılır. Kalan hamur parçalarından yaprak vb süslemeler yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve bir kaç yerinden hafif delinerek fırında pişme esnasında buhar çıkması sağlanır. Büyüklüğüne göre orta ısıdaki fırında 1- 1.5 saat pişirilir. Tamamen soğuyunca üstten açılan iki delikten aspic (patein aspic) doldurulur. Buzdolabında soğutulur. Dilimlenerek servis edilir.



Resim 2.10: Pate hamuru ile kalıp kaplanır.



Resim 2.11: Pate harcı yerleştirilir



Resim 2.12: Üzeri pate hamuruyla kapatılır



Resim 2.13: Bain marie usulü veya fırında pişirilir,soğutulur,dilimlenir

## ÖRNEK:

### Tavuk ciğeri pâtési - Chicken liver pate(10-12 kişilik)

#### Malzemeler

- 1kg tavuk ciğeri
- 180 g tereyağı
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 4 yemek kaşığı Dry sherry
- 5 yemek kaşığı brandy veya kanyak
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1/2 çay kaşığı kıyılmış taze kekik yaprakları
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı nutmeg rendesi
- Yeterince tuz ve karabiber
- 50 g krema

#### Hazırlanışı

- Ciğerler dikkatle temizlenir, üzerlerinde safra kalıntısı olmamalıdır.
- Tereyağının yarısı eritilir, sarımsak ilave edilir. Yaklaşık 30 saniye pişirilir.
- Ciğerler eklenir ve tava sallanarak pişirilir, (7-8 dakika).
- Hazırlanan karışım blendırdan geçirilerek macun haline getirilir.
- Tereyağının kalan kısmı ayrı bir tavada eritilir, ciğer dışındaki diğer malzemeler eklenir, hafif pişirilir.
- Hazırlanan ikinci karışım ciğerlere eklenir, hepsi beraber çarpılarak karıştırılır.
- Krema eklenir, tuz ve biber konur. Lezzet kontrolü yapılır. Servis kabına boşaltılır. Kapatılıp soğutulur ve kraker benzeri garnitürlerle dilimlenerek servis edilir veya hazırlanan karışım pate hamuru içinde kalıpta pişirilir, aspic'lenir.
- Soğutulur, süslenir dilimlenir ve servis edilir.

#### Not:

- 1-Başka çeşitlerde aynı tekniklerle hazırlanabilir.
- 2-Kaz ciğeri özellikle pate şeklinde hazırlanır, aspic'lenir, kıymetli bir pate çeşididir.
- 3-Mouse'ler de patenin çırpılmış yumurta akı, çırpılmış krema, jöle ile hazırlanmış benzer çeşitleridir. Kalıplarda hazırlanır. Soğutulur, süslenir dilimlenir ve servis edilir.

## ÖRNEK:

### Dana Pate

#### Malzemeler:

- 500 g- dana eti
- -200 g kuru soğan
- -200 g elma
- - 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

- -3 adet defne yaprağı
- -15 ml konyak l
- - 15 ml kırmızı şarap
- -200 ml çiğ krema
- - Tuz
- - 1 diş sarımsak
- - 1 ay kaşığı beyazbiber
- - 100 g bonfile
- - 4 adet yaprak jelatin (eritilmiş)

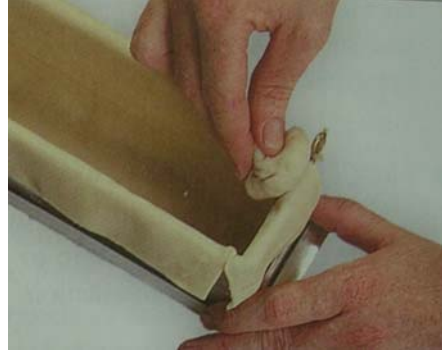
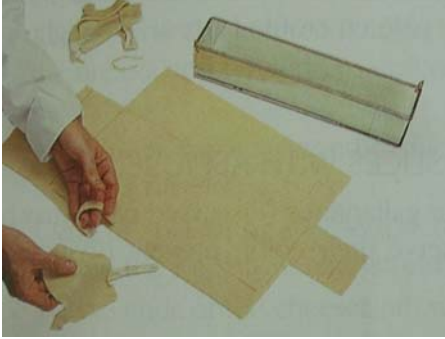
#### **Yaprak hamuru için;**

- 500 g un
- Tuz
- 2 adet yumurta
- 150 g margarin
- 1/2 su bardağı su

#### **Hazırlanışı**

- Hamurun malzemelerini bir kapta yoğurun. Pürüzsüz dokulu yumuşak bir hamur hazırlayın.
- Dana etlerini zarlarından ayırdıktan sonra kuşbaşı doğrayın. Kuru soğanı ve elmayı ince ince doğradıktan sonra 2 çorba kaşığı ayçiçek yağında sote edin.
- Kuşbaşı doğranmış dana etinin yarısını ilave edin, 5 dakika sote ettikten sonra defne yaprağı, konyak ve kırmızı şarabı ilave edin.
- 2 dakika daha sote ettikten sonra ocaktan alıp soğutun ve kalan çiğ dana etleri ile birlikte mikserde iyice püre haline getirin.
- Kremayı, tuzu, sarımsaklı eşniyi tuzunu ve biberi ilave edin.
- Pate kalıplarını sıvı yağ ile yağlayın.
- Hamuru 2 mm kalınlığında açtıktan sonra yarısını kalıba yerleştirin.
- Hazırladığınız harcın yarısını kalıbın altına yerleştirin.
- Bonfile parçalarını parmak şeklinde kesin ve az tuz ile tuzlayıp kalıbın ortasına yerleştirin.
- Kalan harcı üzerine ilave edin ve bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin.
- Kalan hamuru üzerine kapatıp iki delik açın.
- 5 dakika dinlendirdikten sonra 170°C’de, fırında 40 dakika pişirin.
- Soğuduğu zaman eritilmiş jelatini açılan deliklerden içine dökün. Jelatinin dolapta donmasını sağlayın ve servis yapın.

**Not•** Bu tarif Polat Renaissance’ın Aşıbaşı Yardımcısı Muzaffer Demirci tarafından verilmiştir



**Resim 2.14: Pate kalıplarını sıvı yağ ile yağlayın. Hamuru 2 mm kalınlığında açtıktan sonra yarısını kalıba yerleştirin.**



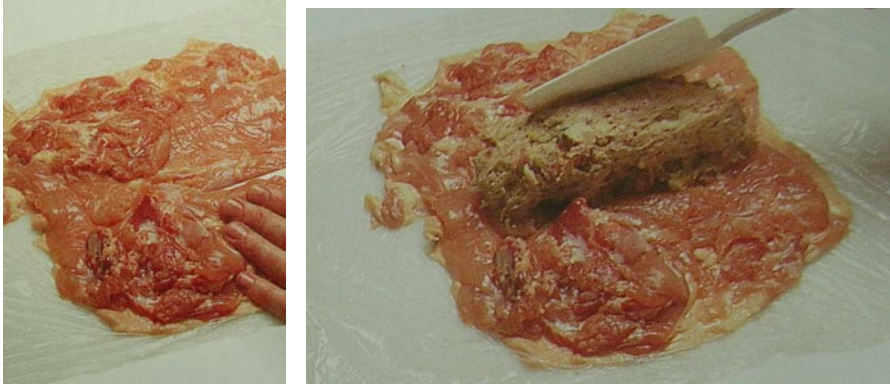
**Resim 2.15: Harcı üzerine ekleyin ve bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin.**



**Resim 2.16: Kalan hamuru kapatıp iki delik açın .Resim 2.17: Pişirin. Soğuduğu zaman eritilmiş jelatini deliklerin içine dökün. jelatinin dolapta donmasını sağlayın ve servis yapın.**

## Galantinler

Galantin gösterişli hazırlanmış soğuk ve jöleli et çeşitleridir. Hindi, tavuk gibi kümes hayvanlarından hazırlandığı gibi yağsız büyük balıklarla da hazırlanabilmektedir.



**Resim 2.18: Tavuk derileri çıkarılır. Et dövülerek düzeltilir. Derini içine muntazam olarak yerleştirilir. Tavuk etleri, süt dana kıyması ile et makinesinden geçirilir ve karıştırılır**



**Resim 2.19: Aliminyum folyo (veya ıslak mutfak bezi) ile sıkıca sarılır. İki ucu bağlanarak kapatılır,hazırlanan rulo balık tenceresine yerleştirilir, et suyu doldurulur. Üzerine suya gömülmesi için ağırlık konur. Ağır ateşte 1 saat 45 dakika pişirilir. 12 saat soğutulur. Açılır ve 1cm kalınlığında dilimlenir. Etrafı aspic ile süslenir.**

## ÖRNEK:

### Tavuk Galantin- Galantine of Chicken (Galantine de volaille)

#### Malzemeler (yaklaşık 20 porsiyon)

- 3 kg veya iki adet tavuk
- 500 g yağsız süt dana kıyması
- 150 g füme dil
- 100 g iç antep fıstığı (çiğ bütün kabukları soyulmuş)
- 3 adet yumurta (hafif çırpılmış)
- 100 - 125 g truffle (siyah mantar)
- 75-100 g patates nişastası

- 100g + 100 g brandy ve kanyak
- 1/2 çay kaşığı nutmeg rendesi
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 100 g kaliteli salam
- Her yarım kg et için 1/2 yemek kaşığı tuz
- Her yarım kg et için 1/2 yemek kaşığı karabiber
- 2 adet dana incik parçası
- Birer adet havuç soğan pırasa
- 2 litre tavuk suyu
- 3 adet defne yaprağı
- Yeterince tuz

### Hazırlanışı

- Tavukların derileri sırt kısmından dikine bıçakla çizilerek açılır ve çıkarılır. Islatılmış tahta üzerine 23x30cm dikdörtgen olacak şekilde, iç kısımları üste getirilerek yerleştirilir ve parçalar kesilip eklenerek kenarları düzeltilir.
- Tavuk derileri çıkarılır. 1/2 – 1 cm kalınlığında plakalar çıkarılır. Et demiri ile dövülerek düzeltilir. Derini içine muntazam olarak yerleştirilir.
- Tavukların diğer etleri tamamen kazınır, çıkarılır, süt dana kıyması ile beraber et makinesinden geçirilir ve karıştırılır.
- Çukur bir kâseye alınır. Kâse, buz dolu bir kaba oturtulur. İçerisine tuz, karabiber, Nutmeg rendesi katılıp karıştırılır.
- Tavuk kemikleri ve dana incik parçaları ayrı bir tencerede mire poix karışımı ile tavuk suyu eklenerek, 1.5saat kaynatılır. Tuz, kırılmış karabiber konur. İstenirse 1/2 bardak kanyak konur.
- Hazırlanan kıymalı karışım tekrar yoğrulur. Silindir şeklinde yuvarlanır, derinin üstte muntazam kalmasına özen gösterilir.
- 45x45 cm ebatlarında bir aliminyum folyo hazırlanır, tezgaha serilir, içine iki dal maydanoz konur. Sarılmış tavuk ortasına yerleştirilir ve sıkıca sarılır.
- -Kâğıdı yırtmadan bir kaç yerinden sicimle bağlanır. İki ucu bağlanarak kapatılır,
- -Balık tenceresine hazırlanan et suyu ve kemikleri konur. içine hazırlanan rulo yerleştirilir. Hazırlanan et suyu doldurulur. Üzerine suya gömülmesi için ağırlık konur.
- Ağır ateşte 1 saat 45 dakika pişirilir.
- Pişme suyunun içinde soğutulur.
- Galantin tencereden çıkarılır, kağıt veya bez açılır yıkanır, tekrar sarılır,
- Tahta üzerine konur, üzerine bir ağırlık konularak baskıya alınır, bu şekilde 12 saat soğutulur. Açılır, 1cm kalınlığında dilimlenir. Etrafi aspic ile süslenir.

**Not:** a. Haşlama suyu süzgeçten geçirilir, yayvan bir kaba dökülür. Aspic olarak kullanılır.  
b. Galantin soğuk dolapta 2-3 gün bekletilebilir.

- c. İşlem sonunda haşlama suyu bulanıksa süzildükten sonra yumurta akı karıştırılıp hafif ısıtılır ve süzülerek durultulabilir.
- d. Hindi vb kümes hayvanlarından da aynı şekilde galantin yapılabilir.
- e. İçine istenirse 1 su bardağı krema konulabilir
- f. Yabancı mutfaklarda 120 g jambon ve 50 g bacon yağı konulur.

### ÖRNEK:

#### Fıstıklı Tavuk Galantin

##### Malzemeler (6-8 kişilik)

- -1 adet tavuk (büyük)
- -200 g tavuk göğsü
- - 50 g yeşil fıstık
- - 6 adet yumurta beyazıt
- - Tuz - Beyazbiber 10 g
- - 3 adet Jelatin

##### Hazırlanışı

- Bütün tavuğun etini zedelemeyen kemiklerinden tek parça halinde ayırın ve pırzola demiri ile kolay sarılması için dövün.
- Tavuk göğüslerini mikserde püre haline getirin.
- Kabuklarından ayırdığınız yeşil fıstıkları, yumurta beyazını, tuzu ve biberi ilave edin.
- Yumuşatılmış jelatinleri ince ince doğrayın ve ilave edin. İyice karıştırın.
- Açılmış tavuklara biraz tuz attıktan sonra, hazırladığınız farsı ortasına yerleştirip yuvarlak sarın. Rulo haline gelen jelatini önce plastik folyoya sonra alüminyum folyoya sarıp suda pişirin.
- Soğuttuktan sonra servis yapın.
- Not: Bu tarif Polat Renaissance'ın aşçıbaşı yardımcısı Muzaffer Demirci tarafından verilmiştir.

### ➤ Terrinler

Terrinler; sebzeler, balık ve deniz ürünlerinden hazırlanabilir. Patelerin dışı hamur ile kaplanmamış şeklidir, diyebiliriz. Ezme karışım kalıpta pişirilip soğutulur ve dilimlenerek servis edilir.

### ÖRNEKLER:

#### Taze soğan soslu balıklı terrin

##### Malzemeler (8 kişilik)

(Kullanılan bütün araç ve gereçler önceden soğutulmuş olmalıdır; yoksa karışım tutmaz ve terrin yapımı başarılı olmaz.)



- 500 g beyaz etli balık filetosu (derileri alınmış)
- 1 adet limon kabuğu (rendelenmiş)
- 1/2 adet limon suyu
- 4 damla acı biber sosu (tabasko)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- Bir tutam beyaz biber
- 2 adet yumurta akı
- 300 g yağsız beyaz peynir
- 2 demet tere sapsarı ayıklanmış
- Süslemek için yeşil salata yaprakları

#### **Taze soğan sosu malzemeleri**

- 3 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- 2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 3 adet taze soğan iri doğranmış
- 1/2 küçük diş sarımsak
- Bir tutam tuz
- Bir tutam taze çekilmiş karabiber

#### **Hazırlanışı**

- Balık filetolarını küçük parçalar halinde doğrayıp parçaları blendırda püre haline getiriniz.
- Limon kabuğu rendesi, limon suyu, acı biber sosu, tuz, beyaz biber ve bir yumurta akını ekleyip karıştırın.
- İkinci yumurta akını da ekleyip biraz daha karıştırın, beyaz peynirin 250 gramını katıp bir kez daha karıştırın.
- Karışımı bir kaseye aktarın üzerini plastik filmle örtüp buzdolabına kaldırın.
- Fırını 180 dereceye kadar ısıtın.
- Tereleri kaynar suda 40 sn tutup, soğuk suya tutun, süzdürüp kalan suyu sıkarak akıtın.
- Tereleri ve kalan beyaz peyniri blendıra koyup püre haline getirin.
- Buzdolabındaki kasede bulunan karışımın 1/4 ünü tereli karışıma katıp blendırda karıştırın.
- Dikdörtgen biçimi bir kek kalıbına yağlı kağıt döşeyin, üstüne sırasıyla kasede kalan karışımın yarısını, tereli karışımı ve en son kasedeki kalan karışımı ekleyin ve üst üste tabakalar halinde döşeyin.
- Kalıbı büyük bir tencereye yerleştirin, tencereye kalıbın yarısı yüksekliğinde sıcak su koyun. Sonra tencereyi bir fırın tepsisiyle fırına verip. 20-30 dakika karışım sertleşinceye kadar pişirin.
- Tepsiyi fırından alıp beyaz peynirin bıraktığı suyu süzün.
- Kalıp oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırın.
- Sosu hazırlamak için bütün sos malzemelerini blendıra koyup karıştırın. Sonra bir kaseye aktarıp buzdolabında soğutun.



- Servis edileceği zaman; kalıbı buzdolabından alın kalıbı ters çevirerek terrini çıkarın, keskin bıçakla dilimleyin, bir servis tabağına yeşil salata yapraklarını döşeyip terrindilimlerini yerleştirin. Sosu iyice karıştırıp terrin dilimlerini yanında sosuyla servis edin.



**Resim 2.20: Üç renkli terrin**

### **Üç Renkli Sebzeli Terin**

#### **Malzemeler**

- -250 g havuç
- -250 g ıspanak
- 250 g- karnabahar
- - 5 yaprak jelatin
- - Tuz

#### **Hazırlanışı**

- Havuç, ıspanak ve karnabaharı ayrı ayrı haşlayın ve buzlu suya çıkartın. Suyunu süzüp mikserde ayrı ayrı püre yapın ve tel süzgeç ile süzün.
- Jelatinleri buzlu suda 15 dakika bekletip az su ile eritin ve püre yaptığımız sebzelere eşit oranda pay edin. Tuzunu ilave ettikten sonra terrin kalıplarını, önce havuç püresini yerleştirip, soğuk dolapta hafif sertleşmesi için 5 dakika bekletin.
- Daha sonra karnabahar ve ıspanak püresi için de aynı işlemi tekrarlayın.
- Yaklaşık 2 saat dolapta beklettikten sonra servis yapın.

Not:Bu tarif Polat Renaissance'ın aşçıbaşı yardımcısı Muzaffer Demirci tarafından verilmiştir.

### **Somon, Avokado ve Kuşkonmazlı Üç Renkli Terin**

#### **Malzemeler:(6-8 kişilik)**

- - 5 adet avokado (olgun ve yeşil)
- - 60 ml konyak
- - 9 adet yaprak jelatin
- - Tuz

- -2 kavanoz kuşkonmaz
- -600 ml çiğ krema
- -400 g somon füme

### Hazırlanışı

- Hazırlayacağımız üç renkli terini üç ayrı kapta hazırlayın ve tek bir kalıpta son şeklini verin. Buna göre üç ayrı çırpma tenceresinde kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış avokadoları, 20 ml konyak ekleyerek püre haline getirip kremayı ekleyin.
- 3 yaprak jelatini soğuk suda ıslatıp süzdükten sonra bir kap içinde benmaride eritilmiş jelatini ekleyip, tuzunu ayarlayarak karıştırın.
- Diğer tencereye kuşkonmazları susuz olarak koyun ve püre haline getirin. Islatılıp, benmaride bir kap içinde eritilmiş 3 yaprak jelatin ile 200 g kremayı bir tel ile karıştırın ve tuzunu ayarlayın.
- Üçüncü ve son tencereye somon fümeleri, siyah yerlerini temizleyerek koyun. Konyak ilave edin. Püre haline getirin. Aynı şekilde jelatin ve kremayı ekleyin.
- Hazır duruma gelen terin malzemenizi kağıtlanmış bir kalıba sırası ile alt kısmına somon, ortaya avokado, üste ise kuşkonmaz gelecek şekilde dökün.
- Soğuk odada 8-10 saat muhafaza ettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Not:Bu tarif The Marmara Oteli'nin Şefi Sedat Özkan tarafından verilmiştir.

### ➤ Jöleli etler:

Hazırlanan aspic veya jölenin içerisine et, deniz ürünleri, füme dil, Rus salatası, salam ve renkli sebze parçaları şekilli ve estetik bir şekilde konularak soğutulur. Kıvrıcık yaprakları konmuş bir servis tabağına ters çevrilir ve kullanılacağı zaman keskin bıçakla dilimlenir.



Resim 2.21: Jöleli terrin hazırlama

### Jöle Veya Aspic Hazırlama

#### Malzemeler

- 17 yaprak jelatin
- 300 g yağsız sığır kıyması

- 1 yemek kaşığı mire-poix havuç
- 1 adet kabuklu ortadan ikiye kesilmiş ve kesik yüzeyi yakılmış soğan
- 1.5 kahve kaşığı taze kırılmış karabiber
- 1-2 adet karanfil
- 2 adet yumurta akı
- 1 litre su (5 su bardağı)
- 1/3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 dal yeşil kereviz

### Hazırlanışı

- Yaprak jeletinler bol su ile ıslanır.
- Uygun bir tencerede kıyma, kereviz, limon suyu, mire-poix, havuç, tuz, yakılmış soğan, karabiber, karanfil, yumurta akı ve ıslatılmış jeletinlerle birlikte iyice karıştırılır. 15-20 dakika bekler.
- 1 litre su ilave edilip karıştırılır, ocağa konular sürekli karıştırılır, rengi kırmızılığını kaybedince karıştırma durdurulur.
- Yavaş yavaş kısık ateşte 25-30 dakika kaynatılır,
- Ocaktan alınır, bulandırmadan ince süzgeçten veya mutfak tülbentinden süzülür. Berrak olması için üstte toplananları parçalamadan almak gerekir.
- Çeşitli jöleli etlerin hazırlanmasında kullanılır.

### ÖRNEK:

Yuvarlak pasta kalıbına hazırlanan jöleden bir parmak konular. Soğutulur, donunca şekilli kesilmiş haşlanmış havuç dilimleri, şekilli kesilmiş kornişon, şekilli kesilmiş yumurta zevke göre yerleştirilir. Ortasına Rus salatası konur, etrafına ince dilimler halinde soğuk etler, füme dil, salam vb dizilir. Üzerine yavaş yavaş şekli bozulmadan jöleli et suyu, aspic ılık olarak dökülüp doldurulur. Buzdolabında soğutulur. Soğutulan jöleli soğuk et servis edileceği zaman kesilerek süslenir ve servis edilir.

### ➤ Balık Musu

#### Malzemeler:(4 kişilik)

- 500 g - mezgit filetosu
- - Kurbulyon
- 175 ml - beşamel sos (ılık)
- - Rendelenmiş hintceviz
- - 100 ml çiğ krema
- 1/4 bağ - maydanoz (ince kıyılmış)
- - 8 adet limon dilimleri
- - 8 adet kornişon
- - 4 adet tost ekmeği dilimleri
- - 20 g un

## Hazırlanışı

- Mezgit filetoalarını, üzerlerini örtecek kadar kurbulyon içinde haşlayın. Balık pişince tencereyi ateşten alın. Balığı kendi pişme suyu içinde soğumaya bırakın. Balık soğuyunca bir kaba çıkartıp püre haline getirin.
- Ilık başemal sosa hintcevizini ilave edin. Kremayı çırparak kabartın.
- Balığı, soğumuş beşameli, kremayı ve ince kıyılmış maydanozu ilave edin. Karışımı payreks bir kalıba döküp buzdolabında iki saat dinlendirin.
- Kalıptan çıkardığımız balığı, limon dilimleri ve kornişon ile süsleyerek tost ekmeği dilimleri ile servis yapın

## 2.3.2 Sıcak Ordövrler

### ➤ Mini börekler

Her türlü mini börek veya börek çeşidi kullanılabilir.



Resim 2.22: Krepli sıcak antre



Resim 2.23 Börek

### ➤ Mini köfteler

Her türlü mini köfte veya köfte çeşidi kullanılabilir. En yaygın kullanılanı mitite köftedir. (Birinci faaliyete bakınız)

### ➤ Mitite Köfte

**Malzemeler:( 10 kişilik)**

- 600 g kıyma

- 3-4 diş Ddvülmüş sarımsak
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- Kırmızıbiber
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı- Hintcevizi (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı toz hardal
- 4 dilim tost ekmeği (kabukları alınıp ıslatılıp sıkılarak çıkarılmış)
- Kızartma yağı

### Hazırlanışı

- Kıymayı bir yoğurma kabına koyup ortasını çukurlaştırın. Sarımsaklı çeşni ve bütün baharları koyup tost ekmeği ile beraber iyice yoğurun. Gerekirse iyice karıştırabilmek için az miktarda su katın.
- Kıymalı harçtan elinize bir parça alarak iri fındık büyüklüğünde top şeklinde köfteler hazırlayın.
- Kızartma yağını bir fritöz ya da kızartma tenceresinde kızdırın. Köfteleri kızgın yağda 2-3 dakika kızartarak ketçap eşliğinde servis yapın.



Resim 2.24: Mitite köfte

### ➤ Mini paneller

Pane yapılabilen her türlü yiyecek çeşidi kullanılabilir.



Resim 2.25: Kaşar panenin sos ve garnitür ile sunulması ve susamlı jumbo karides, mini şişler

### ➤ **Mini sosisler**

Çiçek sosis veya minik sosisler kızartılarak sos içinde veya yanında sos ile oldukça sık kullanılırlar.

### ➤ **Kroketler**

Kroket hazırlama tekniğini "Patates Garnitürleri Modülü'nde gördünüz. Püre haline getirilerek lezzetlendirilen her türlü karışımdan pane yapma tekniği ile kroket hazırlanabilir.

#### **ÖRNEK:**

#### **Balık kroket**



Resim 2.26: Balık kroket tartar sos eşliğinde

### **Uskumru Dolması (10 kişilik)**

#### **Malzemeler**

- - 10 adet uskumru
- - 40 ml zeytinyağı
- 30 g çamfistiği
- - 200 g soğan (ince kıyılmış)
- 20 g - kuşüzümü (ayıklanıp, yıkanmış)
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
- - 4 çorba kaşığı ince kıyılmış taze nane
- - Tuz
- - Taze çekilmiş beyazbiber
- - 1.5 çorba kaşığı yenibahar
- - 1.5 çorba kaşığı tarçın

- - 45 ml limon suyu
- - Kızartma yağı
- - 125 g un
- - 2 adet yumurta (çırpılmış)
- - 200 g galeta unu

#### **Hazırlanışı:**

- Uskumru balıklarının etlerine parmak uçlarınızla masaj yaparak balığın etini gevşetip orta kılçığını yerinden oynatın.
- Orta kılçığın kuyrukla olan bağlantısını, balığın derisini yırtmadan ve zedelemekten kaçınarak, kılçığı kuyruktan bağımsız hale getirin.
- Balığı solungaçların bulunduğu baş kısmından tutup, parmağınızla iç organlarını temizleyin. Orta kılçığın baş ile olan bağlantısını, başı gövdeden ayırmadan tıpkı kuyruğa yaptığınız gibi kırın. Boşta kalan orta kılçığı, balığı temizlediğiniz boşluktan, yavaş ve dikkatlice çekerek çıkartın.
- Artık kılçiksiz kalmış olan balığı elinizle yumuşak yumuşak ovalayarak etleri dışarı alın. Elinizde tulum gibi kalan deriyi bir kenara ayırın. Diğer uskumruların içlerini de aynı şekilde boşaltın.
- Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları atıp altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanları ilâve edip pembeleşinceye kadar fıstıklarla beraber kavurun. Balık etlerini, kuşüzümlerini, dereotunu, naneyi, tuzu, biberi, yenibaharı, tarçını ve limon suyunu ekleyin. Karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Harcı ateşten alıp, soğumaya bırakın.
- Harç soğuyunca uskumru tulumlarının içini bu harçla doldurun. Frita'yı bir fritöz veya kızartma tenceresinde 180°C'ye kızdırın. Uskumru dolmalarını önce una, sonra yumurtaya ve en son olarak da galeta ununa bulayın. Açılmamaları için gerekiyorsa paneleme işlemini tekrarlayın. Balıkları kızartma sepetine yerleştirip, derin yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.
- Uskumru dolmalarını süzdürerek yağdan alıp bir havlu kâğıt üzerine çıkarın. Tabaklara aktarın, dereotu dalları ve yarım limon dilimleri ile servis yapın.

## **2.4. Soğuk Ordövr Tabağının Hazırlanması ve Saklanması**

Birinci faaliyetten anlatılan meze tabağı hazırlama kuralları ordövr tabağı hazırlamadada geçerlidir.

Genel olarak renk, şekil, desen, kompozisyon, boyut uyumuna özen gösterilmeli zevke ve yaratıcılığa göre hazırlanır.



Resim 2.27: Servise hazırlanmış iki farklı ordövr tabağı

## 2.5. Soğuk Ordövrlerin Servise Kadar Saklanması

Ordövr ve meze çeşitleri soğuk odada bir gün süre ile bekleyebilir. Bazıları daha fazla da bekleyebilir. Saklama küvetleri veya tepsilerle, üzerleri kapalı olarak bekletilirler. Servise yakın zamanda ordövr tabakları hazırlanır ve beklemesi gerekiyorsa katlı arabalarda soğuk odada servise kadar bekleyebilir. Bekleme süresi yarım gün veya bir kaç saati geçmemelidir bazı çeşitler bozulabilir veya kuruyabilir görüntü bozulur.

## 2.6. Soğuk Ordövr Tabağının Ziyafet İçin Hazırlanması

Ordövr tabakları ziyafet için hazırlanırken öncelikle ordövr çeşitleri tesbit edilir ve hazırlanır. Hazırlanan ordövr çeşitleri ile örnek bir tabak hazırlanır. Daha sonra banket masalarına tabaklar dizilir birkaç aşçı tarafından örnek tabağa bakılarak diğer tabaklarda aynen hazırlanır. (Örneğin; birinci aşçı bütün tabaklara peynirleri yerleştirir, ikinci aşçı dolmaları yerleştirir, bir kişi kontrol eder vb.) Süsleme, dekorasyon ve çeşit kaç kişitaraftından hazırlanıyor olursa olsun aynı kalitede olmalıdır.



## 2.7. Antremetiye Çeşitleri

Antre çeşitleri:

- Kasap etleri, av hayvanları, kümes hayvanları.
- Mouslar (hafif krem şeklindeki sıcaklar).
- Soufleler (fırından kabarmış olarak çıkan ve hemen servis edilen özel ve hafif yiyecekler).
- Tart ve börek içinde hazırlanan etler, sosisler, galantinler, ragout, goulasch, vb yemekler.
- Soğuk antreler; aynı şekilde soğuk olarak hazırlanan etler (roast beef), tartlar, et jöleleri, galantinler, soğuk şarküteri ürünlerini içerir.

Genellikle kırmızı etlerle hazırlanan yemekler ana yemekleri oluştururlar. Beyaz etlerle hazırlanan yemekler antreleri oluştururlar.



Resim 2.28: Enginar içinde soğuk balık,



Resim 2.29: Somon füme



Resim 2.30: Balık aranj (karışık soğuk balık tabağı)

### 2.7.1 Soğuk antreler

- Zeytinyağlı Enginar ( 6 Kişilik )

## Malzemeler

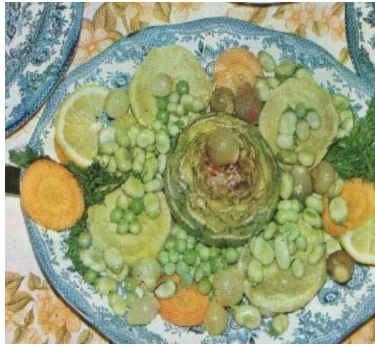
- 6 büyük enginar
- 18 adet arpacık soğanı
- 3 adet büyük patates
- 1 orta boy kereviz kökü
- 3 adet küçük havuç
- 1 1/4 bardak zeytinyağı
- 1/2 adet limon suyu
- 1/2 çorba kaşığı toz şeker
- Tuz

### Enginarların Ayıklandığı Su

- 1 adet limonun suyu
- 2 çorba kaşığı un

## Hazırlanışı

- Bir büyükçe tencereye 10 bardak su, un ve limonun suyunu koyup iyice karıştırın.
- Sonra bu unlu ve limonlu suya, soyulmuş arpacık soğanlarını, soyulmuş ve dörde bölünmüş sarı patatesleri, siyah kabağı derince kesilmiş ve yine dörde bölünmüş kerevizi, kazınmış ve ikiye bölünmüş havuçları koyun.
- Enginarların yapraklarını teker teker kopartıp alt orta kısmından keserek içinin tüylü kısmını alın ve enginarlar kart ise üst ve yanlarından elma soyar gibi soyun ve hemen un ve limon karışımı bulunan suya atın.
- Enginarları sudan çıkararak, orta büyüklükte bir tencereye yan yana döşeyip etraflarına da diğer sebzeleri yerleştirin.
- Sonra bunlara, zeytinyağı, toz şeker, 1/2 limonun suyu, tuz ile 5 bardak da enginarların içine atıldığı un ve limonlu sudan koyup tencerenin kapağını sıkıca kapatın ve enginarlar suyunu çekip yumuşak bir hal alıncaya kadar önce kuvvetlice sonra da orta ateşte olmak üzere yaklaşık bir bir buçuk saat pişirin ve ateşten alarak iyice soğuduktan sonra tabağa alıp servis yapın



Resim 2.31: Zeytinyağlı enginar

## ➤ Zeytinyağlı İ Baklalı Enginar

### Malzemeler

- 4 adet enginar (ayıklanmış)
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet limon
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 g taze i bakla
- 1/4 demet dereotu
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz

### Hazırlanışı

Limonun suyunu sıkın. Bir kasede, limon suyunun yarısını 2 su bardağı su ile karıştırın ve enginarları kararmamaları için bu limonlu suya koyun.

Soğanı soyup dörde bölün. Dereotunu ince ince kıyın.

Enginarı, i baklayı, soğanı, kalan limon suyunu, tuz, şeker ve zeytinyağını, 2 su bardağı su ile birlikte büyük bir tencereye koyun.

Tencerenin kapağını kapatıp harlı ateşte suyu kaynatın.

Su kaynadıktan sonra ateşi kısıarak 35 dakika daha pişirin ve tencereyi soğumaya bırakın.

Enginarlar soğuyunca servis tabağına dizin ve i baklaları ortalarına yerleştirin. Dereotu ile süsleyip servis yapın.

## ➤ Kereviz

Türk mutfağında Sebze Yemekleri Modülü'nde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.

## ➤ Kuşkonmaz

Kuşkonmaz garnitür olarak verildiği gibi antre olarak kızarmış tereyağı , sos hollandez, sos muslin , sos maltaz , sos vinegrat ve sos verte ile verilebilir.

## ➤ Tereyağlı Kuşkonmaz

### Malzemeler (6 kişilik)

- 1 kg ( iki bağ) kuşkonmaz

- 2 çorba kaşığı tepeleme dolu tereyağı (ayranı alınmış)

### Hazırlanışı

- Kuşkonmazları kırılmamaya dikkat edilerek kabak soyacağı ile çiçek kısmına (2 cm)dokunmayarak kabak soyar gibi soyunuz.
- Üzerine su akıtarak kırmamaya dikkat edilerek yıkayınız.
- Baş tarafları aynı yöne bacak şekilde avuç içinde bir demet yaparak bir sicim ile bağlayınız.
- Uçlarını hizalamak için hafifçe kesiniz.
- Güveç veya tencerede dikine suya gömülerek duracak şekilde yerleştiriniz.
- Bol kaynar tuzlu suda 12-15 dakika haşlayınız. Pişme süresi tazeliğine göre değişir, pişip pişmediğini sapını sıkarak anlayabilirsiniz.
- Çatalla sicimden tutarak çıkarınız, sicimleri kesip atınız ve tabağa yerleştiriniz.
- Kızgın tereyağı ile servis ediniz.



Resim 2.32: Kuşkonmaz



Resim 2.33:Kuşkonmaz



Resim 2.34:Kuşkonmazlı ordövr tabağı

### ➤ Zeytinyağlı dolma ve sarmalar

Türk mutfağında zeytinyağlı dolma ve sarmalar modülünde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.

## 2.7.2. Sıcak antreler

- **Lazanya**  
Makarnalar Modülü'nde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.
- **Pizza**  
Pizzalar Modülü'ne, hatırlamak için tekrar bakınız.
- **Gratenler**  
Et Yemekleri III ve Sebze Garnitürleri Modülü'nde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.
- **Spagettiler**  
Makarnalar Modülü'nde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.

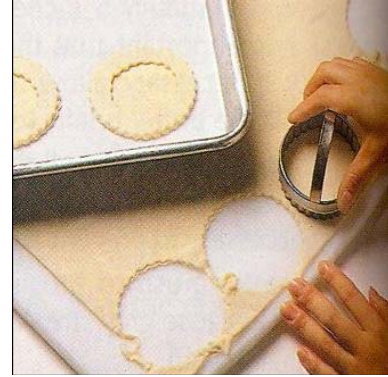


Resim 2.35: Soslu spaghetti



Resim 2.36: Spagethi ile denizürünlerinin servisi

- **Kaneloni**  
Makarnalar Modülü'nde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.
- **Raviyoli**  
Makarnalar Modülü'nde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.
- **Volovon**  
Milföy Hamuru Modülü'nde yer almıştır, hatırlamak için tekrar bakınız.



**Resim 2.37: Servise hazır volovanlar ve milföy hamurundan kesilerek pişmeye hazırlanan volovanlar**

Volavan içleri örnekleri

"Vol au vent" kapçıkları milföy hamuru ile hazırlanır. İçine konulan iç malzemesine göre isim alır. Örnek: *Vol au vent cardina* (volovan kardinal); haşlanmış balık, istakoz dilimleri, mantar, siyah mantar, cream sos ile karıştırılır. Vol au vent kapçığına konur, üzeri kapağı ile kapatılır.

*Vol au vent a'la renine* (volovan ala ren); Süt dana eti, mantar, kuşkonmaz, krem sos ile hazırlanan iç kullanılırsa volovan ala renadını alır.

Benzer pek çok örnekleri mevcuttur. Kullanılan iç malzemesine göre isim alır. Çeşitleri çoğalta bilirsiniz.

## 2.8. Tabakları Süsleme ve Dekore Etme

Birinci faaliyette mezeler konusunda "Meze Tabakları Düzenlemede Dikkat Edilecek Noktalar" konusundaki kurallar dikkate alınarak düzenlenir. Örnek resimlere bakarak siz de yeni düzenlemeler yapabilirsiniz.



**Resim 2.38**  
Marine edilmiş somon mevsim yeşillikleri ve ekşi krema ile



**Resim 2.39**  
Biber ve peynir ezmesi sunumu



**Resim 2.40:**  
Süslemede kullanılan motifler.

## UYGULAMA FAALİYETİ

**Yönerge:** Grup çalışması yapınız. Grubunuz ya da sınıfınızdaki arkadaşlarınızla iş bölümü yapınız, herkes bir –iki çeşit ordövr ve antre yapımını üstlensin, böylece birbirinizi izleyerek daha fazla çeşit öğrenmiş olursunuz.

### İşlem Basamakları

- Araçları hazırlayınız.
- Gereçleri hazırlayınız.
- Şarküteri ürünlerini hazırlayınız.
- Şarküteri ürünleri ile ordövr tabağı hazırlayınız.
- Şarküteri ürünleri ile grup tabağı hazırlayınız. (Kayık tabak veya fayans olabilir.)
- Soğuk ordövr yiyecekleri hazırlayınız.
- Ara sıcakları (sıcak ordövr veya antre) hazırlayınız.
- Sıcak bekletiniz.

### Öneriler

- Temiz ve düzenli çalışınız.
- Planlı çalışınız.
- Ekonomik olunuz.
- Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.
- Verimli çalışınız.
- Meslek etiğine uyunuz.
- Bıçaklar, kaşıklar, cam kaseler, kayık tabaklar, tavalar, tencereler, doğrama tahtası, maşa, süzgeç, fırın, ocak, tepsiler, kaserol, püre makinesi, mikser, meze tabakları, şekillendirici bıçaklar, otantik ve yörelere uygun tabaklar vb.
- Hazırlamayı planladığınız mezenin tarifini ve kullanılacak malzemeleri temin ediniz. (Tarifi küçük bir karta yazarak zaman zaman bakmanız önerilir.)
- Tezgahınızda bir yemek kitabının olması hoş olmaz.
- Şarküteri ürünlerini temin ediniz. (Grup arkadaşlarınızla iş bölümü yapabilirsiniz, herkes bir ürün çeşidini temin etmeyi üstlensin.)
- Bir kişilik ordövr tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına uyunuz.
- Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat ediniz.
- Seçtiğiniz bir soğuk ordövr çeşidini hazırlayınız.
- Seçtiğiniz bir sıcak ordövr çeşidini hazırlayınız.
- Reşo veya fırında bekleterek sıcak kalmasını sağlayınız.



- Mikrodalga fırında ısıtabilirsiniz.En iyisi servise en yakın zamanda hazırlamak ve pişirmektir.
  - Süslemede kullanacağınız malzemeleri hazırlayınız.
  - Mezelerin ve ordövrlerin özelliklerine dikkat ederek süsleyiniz.( Örneğin; karides kokteyl kadehinde limon dilimi, yumurta dilimi ve bütün bir karides olmalıdır.)
  - Yöresel ve otantik mezelerin aslına uygun olmasına ve özel kaplarla servisine dikkat ediniz.
  - Süsleme kurallarına dikkat ediniz.
  - Süslemeler daima gıda maddeleri ile yapılmalıdır.
  - Süsleme gereçleri mezeye yakışan tat ve görünümde olmalıdır.
  - Abartıya kaçılmamalıdır.
  - Hazırlanan yiyecekleri tabağa yerleştiriniz.
  - Ürünleri tabağa yerleştirirken şekil ve görünüme dikkat ediniz. Daima özen gösterilmiş izlenimi veriniz. Tabağa gelişi güzel atılmış görünümü olmamalıdır.
  - Tek ürünle ordövr tabağı hazırlayınız
  - Arkadaşlarınızla ürünlerinizi paylaşarak ve değiştirerek karışık ordövr tabağı hazırlayınız.
  - Grup için ordövr tabağı hazırlayınız.
  - Bir kişilik ordövr tabağı hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat ediniz.
  - Grup için kayık tabak veya fayans hazırlarken süsleme ve dekor kurallarına dikkat ediniz.
  - Hazırlanan soğuk tabakları servise kadar soğuk odada üzeri kapalı saklayınız.
  - Sıcakları servise en yakın zamanda hazırlayınız ve sıcak bekletiniz..
- Ordövr tabağını süsleyiniz.
- Ordövr tabağı düzenleyiniz.
- Süsleyerek servise hazırlayınız
- Servise hazır hale getiriniz.



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1 Soğuk ordövrin menüdeki sırası hangisidir?
  - A) Birinci yemek
  - B) İkinci yemek
  - C) Üçüncü yemek
  - D) Farketmez
- 2- Aşağıdakilerden hangisi sıcak antre olarak verilmez?
  - A) Raviyoli
  - B) Kananoli
  - C) Balık
  - D) Filet mignons
- 3- Aşağıdakilerden hangisi sıcak ordövr olarak verilmez?
  - A) Paneller
  - B) Mini börekler
  - C) Mini köfteler
  - D) Yoğurtlu mezeler
- 4- Terrin ve pate arasında ki fark nedir?
  - A) Terrin hamura sarılır, pate sarılmaz.
  - B) Pate hamura sarılır, terrin sarılmaz.
  - C) Pate fırında pişer, terrin poché pişer.
  - D) İkisi de aynı şeydir.
- 5 Volovan nedir?
  - A) Sebze yemeğidir, sıcak antredir.
  - B) Kaliteli ızgara et yemeğidir, sıcak antredir.
  - C) Milföyden yapılan ve iç konularak servis edilen, sıcak antredir.
  - D) Soğuk salattır, soğuk ordövr çeşididir.

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Sıcak ordövr veya antre hazırlayınız.

	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
a) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlük, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)		
b) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
c) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
d) Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
➤ Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi		
a) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
b) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
➤ İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirilmesi		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
➤ İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
➤ Ürünü zamanında hazırladınız mı?		
➤ Ürününüzün tat, görünüm vesüslemesi uygun mu?		

- Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.
- Uygulamanız sonucunda çıkan hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.
- Cevaplarınızın hepsi evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	B
S.2.	D
S.3.	D
S.4.	C
S.5.	A

## ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	A
S.2.	D
S.3.	D
S.4.	B
S.5.	C

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

Ordövr ve mezdeler modülünü tamamladınız.  
Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

## KAYNAKÇA

- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması**, 2 MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLİTİONS
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**, WEB sitesi
- USTA Necip, **Fransız Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.
- USTA Necip, **TürkMutfak Sanatı**, Nadir Basımevi ,1979.
- KUNT Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayınları İstanbul, 2004.
- LABENSKY R. Sarah - HAUSE, M. Alan, on cooking (a textbook of culinary fundamentals), THIRD EDITION
- Sektördeki Otellerin WEB Siteleri ve Broşürlerinden Elde Edilen Çeşitli Fotoğraflar ve bilgiler
- ÖZKÖK Esmâ, Yayınlanmamış Ders Notları.
- ERDENER Nesrin, Yayınlanmamış Ders Notları.