



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI HAMURLARDAN HAZIRLANAN TATLILARDA PİŞİRME YÖNTEMLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılarda uygulanan başlıca pişirme yöntemleri şunlardır:

Frit (derin yağda kızartma) yöntemi.

Cuit au four (fırında pişirme) yöntemi.

**Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:**

Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlıların pişirilmesi ürünün kalitesi açısından oldukça önemlidir.

Hamur yoğrulduktan sonraki mayalandırma aşamalarının yeterince yapılmış olması ve uygun ısıda ve uygun yöntemlerle pişirilmiş olması mayalı hamurlardan yapılan tatlıların hacimlerini olumlu olarak etkiler.

Lokma gibi tatlı hamurlarının kızartılacağı yağların önceden kızdırılmış olması gerekir.

Kullanılan kızartma yağlarının kolayca okside olmayacak ve dumanlanmayacak türde yağlar olmasına dikkat edilmelidir (çabuk okside olan zeytinyağı gibi yağlar tercih edilmemelidir). Ticarî mutfaklarda kullanılan kızartma yağları (frita gibi) derin yağda kızartmalar için uygun yağlardır.

Bazı ticarî mutfaklarda bu tür tatlı hamurları kızgın yağda açık pembe renkte kızartıldıktan sonra ikinci kez ayrı bir kızgın yağda daha atılarak tekrar altın sarısı renkte kızartılır.

Derin yağda kızartılan mayalı, tatlı hamurları önceden hazırlanarak soğutulmuş olan kıvamlı şuruba atılarak tatlandırılır.

Bazı mayalı hamur tatlılarının üzerine, şurupla tatlandırıldıktan sonra, koyu kıvamda sulandırılarak bir taşıma kaynatılmış bal şurubu gezdirilir.

Fırında pişirilen mayalı tatlı hamurları pişirilmeden önce fırının 180-200 °C'lerde ısıtılmış olması gerekir.

Baba tatlısı ve savaren tatlısı özel kalıpları içerisinde pişirilirler.

Baba tatlısı kalıpları yerine tartölet kalıpları da kullanılabilir.

Ürün fırına sürüldükten sonra sık sık kapağının açılmaması gerekir.

Ürün kabardıktan sonra üzeri kızarmaya başlayınca kadar açılmamalıdır. Aksi takdirde hamur çöker ve içi istenilen kalitede pişmez.

**Pişen Üründe Aranacak Özellikler:**

Hacim: Mayalı hamur tatlıları pişirildikten sonra hacim olarak iki misli büyümüş olması gerekir. Ayrıca tatlı şurubunu çekmiş bir görünümde olmalı, kuru görünmemelidir.

Renk: Pişmiş ve şurupla tatlandırılmış ürünün rengi koyu altın sarısı renginde olmalıdır.

Pişmişlik: Ürünün içi hamur kalmamalı, dış görünüşünde de yumuşak bir hamur görüntüsü olmamalıdır.

**Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar:**

Şurup ısısı: Pişmiş ürünün tatlandırılacağı şurubun ısısı eğer ürün sıcaksa soğuk olmalıdır. Bu nedenle ürün kızartılmadan veya fırında pişirilmeden önce şurup hazırlanmış ve soğutulmuş olmalıdır. Eğer ürün ikinci kez koyu kıvamlı bal şurubuyla tatlandırılacaksa bu şurubun ısısı ılık olabilir.

Şurubun kıvamı: Mayalı hamur tatlılarında kullanılacak şuruplar baklava şurupları gibi koyu kıvamda hazırlanmış olmalıdır. Genel olarak koyu kıvamlı şurup ölçüsü ve işlem basamakları şu şekildedir;

**Şuruplandırma süresi:**

Fırında pişirilen mayalı tatlı hamurları; üzerine şurup döküldükten sonra kalıbın ya da tepsinin dibinde biriken şurup kaşıkla tekrar üzerine gezdirilerek şurubu tamamen çekmesi sağlanır.

Derin yağda kızartılan mayalı tatlı hamurları; kızartılmış ürün yağı süzdürüldükten sonra sıcak olarak önceden soğutulmuş şuruba atılır 3-5 dakika kadar bekletildikten sonra alınır.

**Servise Hazırlama ve Saklama:**

Fırında hazırlanmış olan baba tatlılarının ortalarına birer kaşık yoğurt koyulur, üzerlerine de portakal dilimleri koyulduktan sonra kapakları kapatılarak servise alınır.

Baba tatlısı ve savaren tatlısı krem şanti, krema ya da kestane püresiyle veya her ikisiyle de süslenildikten sonra servise alınır.

Lokma tatlısı isteğe göre yanında ince kıyılmış ceviz, badem, hindistan cevizi vb ile tarçınla servise alınabilir.

Bu yöntemle hazırlanan tatlılar eğer bekletilecekse tatlandırılmadan önce Gıda Kodeksine uygun poşetler içerisinde derin dondurucularda saklanabilir.

Özellikle lokma tatlısı bekleyecekse ilk kızartmadan sonra soğutulmuş dondurucuda saklanır. Dondurucudan

ıkartıldıktan (özöldükten) sonra ikinci kez kızgın yağda kızartma yapılarak şuruba atılabilir.  
Tatlandırılmış olan mayalı hamur tatlılarından fırında hazırlananlar 2-5 gün içerisinde tüketilmelidir. Derin yağda kızartılanlar ise aynı gün içerisinde tüketilmelidir.