



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREKLER HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Börek İçlerinde Dikkat Edilecek Noktalar:

Börek içi hazırlamak için kullanılacak gereçlerin taze olmasına dikkat edilmelidir. Son kullanma tarihleri geçmiş gereçler kullanılmamalıdır. Hazırlanan börek içleri bekletilmeden kullanılmalıdır. Eğer beklemesi gerekirse uygun ortamlarda (buzdolabı, deep freeze vb. yerlerde) bekletilmelidir.

Kullanılan Dış Gereçler:

Börekler hoş bir tat ve lezzet verseler de esas kullanım amaçları, güzel görünüm sağlanmasıdır.

Susam ve çörek otu genellikle doğal olarak kurutulmuş şekliyle böreklerde kullanılmakta olup, susamın kavrulmuş şekli de kullanılmaktadır.

Genel olarak kullanımı şu şekildedir: Fırında pişirmeye hazır hale getirilmiş ürüne, yumurta sarısı ya da kızartıcı başka bir sıvı malzeme (şekerli su, sıvı yağ ve yumurta sarısı karışımı gibi) sürüldükten sonra üzerine serpilirler. Tüm hamur çeşitlerinde olduğu gibi, mayalı hamurlardan hazırlanan börek çeşitlerinde de yumurta sarısı, mayalı hamurların istenilir renkte (koyu pembe renkte) kızarmasını sağlamak için üzerine sürülür.

Pişirmeye hazır hale getirilmiş ürünün üzerine, ürün fırına verilmeden hemen önce sürülmesine dikkat edilmelidir. Ürüne yumurta sarısı erken sürülürse, ürünün üzerinde kurur ve sertleşir. Ayrıca ürünün pişme esnasında kabarmasına engel olur. Bu durumda istenilen kalitede ürün elde edilemez.

Anason:

Anason, mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerde iç gereç olarak kullanıldığı gibi dış gereç olarak da kullanılır. Kullanımı susam ve çörek otunda olduğu gibidir. Anason kullanıldığı ürüne güzel bir görünüm vermesinin yanı sıra hoş bir koku da verir.

Haşhaş:

Haşhaş da, mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerde iç gereç olarak kullanıldığı gibi dış gereç olarak kullanılır. Kullanımı susam ve çörek otunda olduğu gibidir. Haşhaş, kullanıldığı ürüne hem güzel bir görünüm vermekte, hem de lezzetini artırıcı etkisi olmaktadır.

Diğerleri:

Mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerin üzerine serpilecek iç gereçlerin kullanım şekilleri diğerleri gibidir.

Mayalı hamurlardan elde edilen ürünlerde kullanılan diğer gereçler şunlardır:

Rende peynir (kaşar, lor, beyaz peynir vb.)

Yeşil zeytin (dilim ya da ezme)

Siyah zeytin (dilim ya da ezme)

Kırmızı toz biber

Karabiber

Kuru nane

Kuru kekik

Pul biber

Tarçın

Kişniş

Salça vb.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Fırın önceden 180 C de ısıtılmalıdır.

Yumurta sarısı ürün fırına verilmeden hemen önce sürülmelidir.

Pişirme esnasında fırının kapağı açılmamalıdır.

Hazırlanan ürüne göre koyu pembe renkte kızartılmalıdır.

Fırından alındıktan sonra üzerine bir tepsi kapatılarak yumuşak kalması sağlanmalıdır.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Pişirilmiş ürünün rengi koyu hardal renkte olmalıdır. Yanık ya da çok açık renkte pişmiş olmamalıdır.

Çok sert ya da yumuşak olmamalıdır.

Yumuşaklığı böreğin çeşidine uygun olmalıdır.

İyi kabarmış olmalıdır.

İstenilen gevreklikte olmalıdır.

Lezzeti, hazırlanan ürünün özelliklerini taşımalıdır.

Kokusu hazırlanan böreğin içeriğini hissettirmelidir.

Saklama:

Böreklerin piştikten sonra tüketilmesi uygundur.

Sıcak olarak ambalaj yapılmamalıdır.

Eğer bekletilmesi gerekirse, üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklanmalıdır.

Uzun süreli saklanması gerekiyorsa gıda kodeksine uygun paketler içerisinde havası alındıktan sonra deep freeze de saklanmalıdır.

Diğerleri:

Hazırlanan hamura çeşitli malzemelerle hazırlanan börek içlerinden konarak değişik börekler yapılabilir.

İç Gereçlerin Hazırlanması ve Kullanılması:

Börek içi için kullanılacak malzemelerin taze olmasına dikkat edilmelidir.

Son kullanma tarihleri geçmiş malzemeler kullanılmamalıdır.

Hazırlanan börek içleri bekletilmeden kullanılmalıdır.

Eğer beklemesi gerekirse uygun ortamlarda (buzdolabı, deep freeze vb. yerlerde) kısa süreli bekletilmelidir.

Piştirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar:

Önceden 200 °C 250 °C de ısıtılmış fırında pişirilmelidir.

Hamur kabarmaya ve pembelik kazanmaya başladıktan sonra ısı 180 °C ye indirilmelidir.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Hamur iyi özleştirilmiş ise pişen börek de iyi kabarmış olur.

Ayrıca böreğin altı ve üstünün iyi kızarmış olması gerekir.

Böreğin içi çiğ kalmamalıdır.

Hazırlandığı özelliğe uygun lezzette olmalıdır.

Kokusu içindeki gereçleri hissettirmelidir.

Saklama:

Böreklerin piştikten sonra tüketilmesi uygundur.

Sıcak olarak ambalaj yapılmamalıdır.

Eğer bekletilmesi gerekirse, üzeri kapatıldıktan sonra rutubetsiz bir ortamda saklanmalıdır. Uzun süreli saklanması gerekiyorsa vakumlanarak deep freeze de saklanmalıdır.

