



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MEYVE TATLILARI HAKKINDA

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

Meyvelerin Kullanım Özelliklerine Göre Sınıflandırılması:

Taze Meyveler: Türk mutfağında tatlısı yapılan meyveler mevsime göre değişmektedir. Kışın; daha çok Ayva, Elma, Armut gibi meyveler ve Bal kabağı kullanılır(Kabak esas olarak sebzedir. Fakat bu Kabak tatlısı yapılan Bal kabağı olduğu için bu grupta yer almıştır). Bunlardan başka Kivi, Ananas, Muz gibi farklı meyvelerden de tatlı yapılmaktadır. Yazın ise; Elma, Armut, Şeftali, taze Kayısı, taze İncirden tatlı yapılabilir.

Kuru Meyveler: Kuru meyvelerde seçme şansı daha azdır. Bundan dolayı çeşit azalmaktadır. Taze meyvelerden özel olarak kurutulup, tatlısı yapılarak en çok tüketilen meyveler İncir ve Kayısıdır. Bunlardan başka Erik, Hurma, Üzümün de kullanıldığı görülür.

Meyve Tatlılarının Mönüdeki Yeri ve Önemi:

Meyve tatlılarının mönüde bulunduğu sıra diğer tatlı ve meyvelerle aynıdır. Yani mönüde en son sırayı alır.

Meyve tatlıları ulusal ve uluslar arası mutfaklarda her zaman tüketilebilen tatlılardır.

Fakat daha çok kırmızı et ürünlerinin bulunduğu yağlı ve özel yemeklerden sonra tercih edildiği görülmektedir.

Meyvenin hafifliği şekerin lezzeti ile birleşince özellikle ağır mönülerin vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

Hazırlanmasında Kullanılan Araç ve Gereçler:

Meyve tatlıları hazırlanırken kullanılan araçlar meyvenin çeşidine ve yapısına göre değişir. Genel olarak kullanılacak araçlar:

Elma için iyi bir Elma oyacağı veya Kabak oyacağı kullanılmalıdır.

Kabak tatlısını yaparken Kabağın sert kabuğunu soymak için büyük ve sağlam bir bıçak şarttır.

Ayva tatlısında ise Ayvanın kabuğunu soymak ve çekirdekli yuvayı temizlemek için ele uygun keskin bıçak kullanılmalıdır.

Ceviz, fındık ve bademi çekmek veya dövmek için de havan veya çekme makinesine ihtiyaç vardır.

Meyveli kuplar için özel kup bardakları kullanılmalıdır.

Dondurmalı tatlılar için ya dondurma kaşığı ya da dondurma kepçesi gereklidir.

Bunların dışında; tencere, teps, bardak, kaşık, çatal, tabak, servis tabağı, rende, maşa, delikli kevgir, doğrama tahtası, kastrol, küvet, fırın, ocak, blender veya mutfak robotu gibi araçlar kullanılır.

Kullanılacak gereçler: Ana malzemesi meyvenin dışında şeker başta olmak üzere kaymak, ceviz, fındık, badem, antep fıstığı, krema, krem şanti, dondurma, baharat (karanfil, tarçın, hindistan cevizi .vb) kullanılır.

Meyvelerin Hazırlanmasında ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar:

Tatlısı yapılacak her meyvenin hazırlığı ve kullanımı farklıdır. Bu nedenle meyveleri çeşidine göre tek tek ele almak gerekir.

Elma, ayva gibi meyvelerin çekirdekli orta kısımları çıkartılmalı, çıkartırken meyve şeklinin bozulmamasına dikkat edilmelidir.

Ayvanın çekirdekleri Ayva ile beraber kaynatıldığı zaman çok güzel bir renk verdiği için çekirdekleri ile birlikte kaynatılmalıdır.

Elma, Ayva, Armut, Şeftali, Muz gibi meyvelerin kabuğu soyulduktan sonra açıkta bekletilirse kararır. Bunun için kabuğu soyulduktan sonra üzerine limon sürülmeli ya da su içinde bekletilmelidir.

Elma, Armut gibi meyvelerden bütün olarak faydalanmak isteniyorsa şekli bozulmadan düzgün soyulmalı ve kısık ateşte pişirilmelidir.

Bal kabağının çok sert ve kalın kabukları vardır. Bu nedenle soyarken biraz derinden soymak gereklidir.

Bal kabağının orta kısmındaki çekirdekli yuva iyice temizlenmelidir.

Bal kabakları soyduktan sonra porsiyonlanacak büyüklükte dilimlenmelidir.

Kabak tatlısı yapılırken kabakların dağılmaması için kısık ateşte pişirilmelidir.

Taze Kayısı ve İncirden tatlı yapılacaksa meyvelerin ezilmiş olmamasına dikkat edilmelidir.

Kuru İncirden tatlı yapılacaksa kullanmadan önce suda bekletilerek yumuşaması sağlanmalıdır.

Kuru Kayısıdan tatlı yapılacaksa incirde olduğu gibi yumuşatmak için kısa süre haşlanmalı ya da ılık suda bekletilmelidir.

Meyve Tatlılarının Saklanması:

Meyvelerden yapılan tatlılar genellikle soğuk olarak tüketilir. Ancak şeker oranı yüksek olan kuru İncir gibi tatlılar ise buzdolabında fazla bekletilmez, eğer bekletilirse tatlı şekerlenebilir. Bu nedenle oda ısısında bekletilmeli ya da kısa sürede tüketilmelidir.

Bekletme mutlaka kapalı bir kapta yapılmalıdır.

Tatlıların üzerine krem şanti, kaymak, ceviz gibi garnitürler konulup bekletilmez. Bu ürünlerin servis yapılacağı

zaman ilavesi yapılmalıdır.

Meyvenin çiğ olarak tüketildiği meyve salataları ise hazırlandıırdıktan sonra bekletmeden hemen servis edilmelidir.

Dondurma kullanılarak yapılan meyve tatlıları için kullanılacak dondurma buzdolabının buzluk kısımda veya derin dondurucularda bekletilmeli, hazırlanacağı zaman çıkartılmalıdır.