

BÖREKTEN EKMEĞE, POĞAÇADAN BAKLAVAYA

HAMUR İŞLERİ

BÖREK · POĞAÇA · EKMEK · PİDE · ÇÖREK · TATLI

9 bölüm · 80 tarif · 199 sayfa

ÜCRETSİZ ÖRNEK BÖLÜM

ŞEF ASENA TOSYA

BU ÖRNEK NEDİR?

Elinizdeki dosya, **Hamur İşleri** e-kitabından seçilmiş birkaç sayfadır. Amacı basit: kitabı almadan önce tariflerin nasıl yazıldığını, fotoğrafların ne kadar ayrıntılı olduğunu ve ölçülerin ne kadar net verildiğini görmemiz.

TAM KİTAPTA NELER VAR

- 9 bölüm, 80 tarif — börek, poğaçça, ekmek, pide, çörek, şerbetli tatlılar, tavada hamur işleri
- Her tarifi kendi fotoğrafı; 12 tarifte adım adım fotoğraflı seri
- **Hamurun Yedi Kuralı** — maya, su sıcaklığı, yoğurma, mayalanma, fırın ve buhar
- Her tarifte püf noktası ve en sık yapılan hata kutuları
- Sorun giderme tablosu ve ikram önerileri

NASIL OKUNMALI

Tariflerdeki kalın yazılmış cümleler, o tarifi sonucu belirleyen adımdır. Kutular ise “neden böyle” sorusunun cevabını verir — tarifi bir kez okuduktan sonra mutfakta sadece o kutulara bakmanız yeter.



BÖLÜM 3

POĞAÇA, AÇMA VE SİMİT

Bu bölümün tamamı tek bir soruya cevap veriyor: **ertesi gün neden taş gibi oluyor?**

Cevap üç yerde. Birincisi **yağ**: poğaçalar ve açma hamurunda sıvı yağ ve yoğurt, glütene gevşetip nemi tutar; yağdan kısılan hamur ilk gün yenir, ikinci gün yenmez. İkincisi **yoğurma**: bu hamurlar ekmek gibi uzun yoğrulmaz — fazla yoğrulan poğaçalar lastikleşir, hedef karışmaktır. Üçüncüsü **ikinci mayalanma**: şekil verildikten sonra tepside beklenen 15-30 dakika, poğaçanın puf puf olmasını sağlayan asıl adımdır ve neredeyse herkes atlar.

Fırın konusunda da tek bir uyarı var: bu bölümdeki hiçbir tarifi mümkünse **fanlı fırında pişirmeyin**. Fan, yüzeydeki nemi alıp götürür ve yumuşak kalması gereken hamuru kurutur. Mecburen fanlı pişirecekseniz dereceyi 15-20°C düşürün.

21 • KLASİK MAYALI POĞAÇA

yaklaşık 20 adet • hazırlık 30 dk (+ 1 saat mayalanma) • pişirme 25 dk

ERTESİ GÜN DE YUMUŞAK



Bu tarif kitabın en çok kullanılacak tariflerinden biri: içi peynirli, patatesli, zeytinli — hepsi bu hamurla yapılır. Bu yüzden hamuru bir kez oturtmak, on tarifi birden öğrenmek demektir.

Yumuşaklığın sırrı üç malzemede: **yoğurt, sıvı yağ ve az yoğurma**. Yoğurdaki asit glütteni gevşetir, yağ nemi hapseder, az yoğurma da hamurun sertleşmesini önler. Bu üçünden birini atlarsanız poğaç ertesi gün sertleşir.

Malzeme	Miktar
— Hamur —	
Un	6-7 su bardağı (yaklaşık)
Ilık süt	1 su bardağı
Ilık su	1 su bardağı
Yoğurt	yarım su bardağı
Sıvı yağ	1 su bardağı
Yaş maya	25 g (ya da 1 paket instant)
Şeker	1 yemek kaşığı
Tuz	1 tatlı kaşığı
Yumurta	1 adet

— İç harç —

Beyaz peynir	300 g
--------------	-------

Maydanoz	yarım demet
----------	-------------

— Üzeri —

Yumurta sarısı	1 adet
----------------	--------

Susam ve çörek otu	1'er yemek kaşığı
--------------------	-------------------

Hazırlanış süresi: yaklaşık 2 saat

Yapılışı:

1. Mayayı ılık süt ve şekerle karıştırıp 10 dakika bekletin; köpürmezse maya ölüdür, yenisiyle başlayın.
2. Geniş bir kaba ılık suyu, yoğurdu, yağı, yumurtayı ve maya karışımını alın; karıştırın.
3. Tuzu unla karıştırıp azar azar ekleyin ve **sadece 5-6 dakika** yoğurun. Hedef ele hafif yapışan, yumuşak bir hamur — sert olmasın.
4. Üzerini örtüp ılık ortamda **1 saat**, iki katına çıkana kadar mayalandırın.
5. Peyniri ezip maydanozla karıştırın.
6. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yassıltın, ortasına 1 tatlı kaşığı harç koyup kapatın ve yuvarlayın.
7. Yağlı kâğıt serili tepsiye, aralarında 3 cm boşluk bırakarak dizin.
8. **Tepside 20 dakika daha bekletin** — bu ikinci mayalanma poğaçayı puf puf yapar, atlamayın.
9. Yumurta sarısını sürüp susam ve çörek otu serpin.
10. Önceden ısıtılmış 190°C fırında 20-25 dakika, üzerleri altın rengi olana kadar pişirin.

ERTESİ GÜN TAŞ GİBİ OLMASIN DİYE

Üç kural: yağdan kısmayın, hamuru fazla yoğurmayın, tepsi mayasını atlamayın. Dördüncü bir sigorta isterseniz hamura 1 yemek kaşığı **irmik** ekleyin — nemi tutar ve yumuşaklığı uzatır.

FIRINDAN ÇIKINCA

Sıcak poğaçaların üzerini temiz bir bezle örtün. Kendi buharlarıyla yumuşarlar. Açıkta bırakılan poğaçaya soğurken kurur — bu, kaç saat sonra sertleştiğini doğrudan belirler.

ADIM ADIM



- 1 Mayayı ılık süt ve şekerle karıştırın, köpürene kadar bekletin.
- 3 Hamuru elinizde yassıltın, ortasına peynirli harcı koyun.

- 2 Hamuru iki katına çıkana kadar mayalandırın.
- 4 Poğaaları tepsiye dizin, yumurta sarısı sürüp susam serpin.

NOTLARINIZ

01 • SU BÖREĞİ

8 porsiyon • hazırlık 1 saat 45 dk • pişirme 45 dk

HAMUR İŞLERİNİN USTALIK SINAVI



Su böreği, yufkanın kaynar suda haşlanıp buzlu suya alınmasıyla yapılır. Bu iki aşama tesadüf değil: kaynar su nişastayı jelleştirip yufkayı yumuşatır, buzlu su ise pişmeyi durdurup yufkanın dağılmasını önler.

Tarifin tek kritik sayısı haşlama süresidir ve burada acele değil, dikkat gerekir: **15-25 saniye**. Otuz saniyeyi geçen yufka elinizde parçalanır; on saniyede aldığınız yufka ise pişince sert kalır.

Malzeme	Miktar
— Hamur —	
Un	5 su bardağı (yaklaşık)
Yumurta	4 adet
Su	1 su bardağı
Tuz	1 tatlı kaşığı
Nişasta (açarken)	1 su bardağı
— İç harç —	
Beyaz peynir	500 g
Maydanoz	1 demet
— Ara sos —	

Tereyağı

150 g

Sıvı yağ

yarım su bardağı

— Haşlama için —

Kaynar tuzlu su, buzlu su, temiz bez

Hazırlanış süresi: yaklaşık 2 saat 30 dakika

Yapılışı:

1. Un, yumurta, su ve tuzu 10 dakika yoğurun. Sert değil ama ele yapışmayan bir hamur elde edin.
2. 8 eşit beze yapıp streçleyin ve **40 dakika dinlendirin**. Dinlenmeyen hamur oklavanın altında geri çeker, incelmez.
3. Büyük bir tencerede tuzlu su kaynatın. Yanına buzlu su dolu geniş bir kap ve temiz bezler hazırlayın.
4. Her bezeyi nişasta serperek oklavayla tepsi büyüklüğünde, ince açın. Nişasta kullanın, un değil — un yufkaları birbirine yapıştırır.
5. Açılan yufkayı kaynayan suya bırakın ve **15-25 saniye** haşlayın; yufka yüzeye çıkıp yumuşayınca hemen alın. **30 saniyeyi geçmeyin**.
6. Hemen buzlu suya atın, 10 saniye sonra çıkarıp temiz bir bezin üzerine serin ve elinizle hafifçe sıkarak fazla suyunu alın.
7. Peyniri çatalla ezip maydanozla karıştırın. Tereyağını sıvı yağla birlikte eritin.
8. Yağlanmış tepsiye 4 yufkayı, her katın arasına bolca yağ sürerek dizin. Kenarları tepsiden taşsın.
9. Peynirli harcı eşit olarak yayın, kalan 4 yufkayı yine aralarına yağ sürerek üste kapatın, taşan kenarları içe katlayın.
10. Kalan yağın tamamını üzerine gezdirin ve bıçakla porsiyonluk kareler çizin.
11. 190°C fırında 40-45 dakika, üzeri altın rengi olana kadar pişirin. Fırından çıkarıp 15 dakika dinlendirip dilimleyin.

BU TARİFİN TEK KRİTİK SAYISI

Haşlama süresi. Fazla haşlanan yufka parçalanır, az haşlanan börek sert kalır. Doğru an, yufkanın yüzeye çıkıp yumuşadığı andır — **15-25 saniye**, hiçbir koşulda 30 saniyeden fazla değil. İlk yufkayı deneme kabul edin, ölçüyü ondan tutturursunuz.

HAZIR YUFKAYLA

Zamanınız yoksa: 8 adet hazır su böreği (ya da baklavalık) yufkasını 15-20 saniye haşlayıp aynı şekilde katlayın. Katmanlar biraz daha ince olur ama tarif çalışır.

ADIM ADIM



- 1 Bezeleri nişasta serperek oklavayla incecik açın.
- 3 Haşlanan yufkayı buzlu suya alın, süzdürüp bezin üzerine serin.

- 2 Açtığınız yufkayı kaynayan tuzlu suya bırakın.
- 4 Katları tepsiyeye dizin, her katın arasına eritilmiş yağ sürün.

NOTLARINIZ

61 • BAKLAVA

1 büyük tepsi • hazırlık 2 saat • pişirme 45 dk

KİTABIN ZİRVESİ



Ev baklavasının profesyonelinden ayrıldığı tek nokta yufkanın inceliğidir; onun dışındaki her şey evde yapılabilir. İnce açmanın da tek sırrı vardır: **nişasta ve sabır**.

Yufkalar arasına un değil **nişasta** serpilir. Un yufkaları birbirine yapıştırır ve pişince kuru bir tat bırakır; nişasta ise katmanları ayırır ve fırında buharlaşarak kaybolur.

Şerbet kuralı burada nettir: **sıcak baklava, ılık şerbet**. Fırından çıkan baklavanın ilk buharı çıktıktan 5-10 dakika sonra, oda sıcaklığının biraz üzerindeki şerbeti dökün. İkisi de kaynar sıcaklıktaysa baklava hamurlaşır.

Malzeme	Miktar
— Hamur —	
Un	5 su bardağı (yaklaşık)
Yumurta	2 adet
Ilık su	1 su bardağı
Sirke	1 yemek kaşığı
Tuz	1 tatlı kaşığı
Nişasta (açarken)	2-3 su bardağı
— İç —	
Ceviz ya da Antep fıstığı (çekilmiş)	3 su bardağı

— Yağ —

Sadeyağ ya da tereyağı (eritilmiş)

300 g

— Şerbet —

Toz şeker

4 su bardağı

Su

3 su bardağı

Limon suyu

1 yemek kaşığı

Hazırlanış süresi: yaklaşık 3 saat

Yapılışı:

1. Un, yumurta, ılık su, sirke ve tuzu 12-15 dakika yoğurun. Orta sertlikte, pürüzsüz bir hamur elde edin.
2. 20 beze yapıp üzerlerini örtün ve **40 dakika dinlendirin**.
3. **Şerbeti önce hazırlayın:** şeker ve suyu kaynatın, kaynadıktan sonra 10-12 dakika daha kaynatın, limon suyunu son 2 dakikada ekleyin. Ocaktan alıp **ılıyana kadar** bekletin.
4. Bezeleri nişasta serperek teker teker, tabak büyüklüğünde açın.
5. Beş açılmış yufkayı üst üste koyup aralarına **bolca nişasta** serpin ve beşini birlikte, tepsi büyüklüğüne gelene kadar açın. Bu, gerçek baklava tekniğidir.
6. Aynı işlemi diğer bezelerle tekrarlayın; toplam 20 yufka, dört grup hâlinde açılacak.
7. Yağlanmış tepsiye **10 yufkayı**, her katın arasına eritilmiş yağ sürerek dizin.
8. Cevizi eşit olarak yayın.
9. Kalan **10 yufkayı** yine aralarına yağ sürerek üste kapatın.
10. Keskin bıçakla baklava dilimi şeklinde kesin — bıçak **tepsinin dibine kadar** inmeli.
11. Kalan eritilmiş yağı iyice kızdırıp (kaynar olmalı) baklavanın üzerine, kesiklerden içine girecek şekilde gezdirin.
12. 170°C fırında 40-45 dakika, üzeri altın rengi olana kadar pişirin.
13. Fırından çıkarıp 5-10 dakika bekletin, sonra **ılık şerbeti** kenarlardan ve üzerinden yavaşça dökün.
14. En az 4 saat, ideali bir gece dinlendirip servis edin.

ŞERBET KURALI

Sıcak baklava + ılık şerbet = doğru. Sıcak + sıcak = hamurlaşır. Soğuk + soğuk = şerbet çekmez. Bu üç satır, şerbetli tatlıların tamamı için geçerlidir ve baklavada sonucu doğrudan belirler.

YAĞI KIZDIRMAK

Üzerine dökülen yağ ılık değil **kızgın** olmalı: kızgın yağ katmanların arasına hızla iner ve yufkaları birbirinden ayırır. Ilık yağ ise yüzeyde kalır ve baklava alttan kuru olur.

ADIM ADIM



- 1 Dinlendirdiğiniz bezeleri nişasta serperek teker teker açın.
- 3 Yufkaları tepsiye dizin, aralarına çekilmiş cevizi yayın.

- 2 Beş yufkayı üst üste koyun, aralarına nişasta serpip birlikte açın.
- 4 Baklavayı kesin, üzerine kızgın yağı gezdirin.

NOTLARINIZ

DEVAMI KİTAPTA

Bu örnekte gördüğünüz düzen kitabın tamamında aynı: her tarifte malzeme tablosu, numaralı adımlar, püf noktası kutuları ve tarifin kendi fotoğrafı var. Seçilmiş on iki tarifte ise dört kareli adım adım seri bulunuyor.

HAMUR İŞLERİ

9 bölüm · 80 tarif · 199 sayfa · 137 fotoğraf

dijitalmutfaksanati.com.tr