



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Mutfak Uygulamaları Dersi Final Sunum Dosyası

Ürün Reçeteleri

Öğrenci Adı-Soyadı: Oğuz Efe Topal

Doç. Sami Sonat Özdemir

2025-2026 Güz Dönemi Mutfak Uygulamaları 1 Dersi

05/01/2026

ÜRÜN REÇETESİ



Hazırlanan Ürün: Final Tabagı

Porsiyon Adedi: 1

Porsiyon Ölçüsü: 350 g

Hazırlık Süresi: 20 dk

Piştirme Süresi: 25 dk

Kullanılan Araç ve Gereçler: Şef bıçağı, kırmızı kesme tahtası, tencere, wok tava, geniş tava, sos tenceresi, tahta kaşık, patates ezici, süzgeç, ölçü kabı, soyma bıçağı, yeşil kesme tahtası, kaşık, çatal, bıçak, mayonez tenceresi, gastronom.

Malzemeler	Net Miktar
Dana Eti	200 g
Zeytinyağı	5 ml
Tuz	6 g
Karabiber	2 g
Patates	2 adet
Tereyağı	15 g
Süt	30 ml
Soğan	1 adet
Kültür Mantarı	100 g
Biberiye	2 adet
Defne Yaprağı	1 adet
Havuç	1 adet
Sarımsak	2 adet

İşlem Basamakları:

- 1.Et suyu (stok) için bir parça et, sarımsak, havuç, 1 adet defne yaprağı, tane karabiber ve su tencereye alınır; kısık ateşte kaynamadan pişirilir ve süzülerek et suyu elde edilir.
- 2.Demi-glace sos için hazırlanan et suyu küçük bir sos tenceresine alınır, 1 diş sarımsak eklenerek hacmi yarıya düşene kadar kaynatılır (redüksiyon). Kıvam alan sosa tereyağı eklenip karıştırılarak ocaktan alınır.
- 3.Patatesler soyulup eşit büyüklükte doğranır, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlanır.
- 4.Haşlanan patatesler süzülür, sıcakken ezilir; tereyağı ve sıcak süt eklenerek pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırılır, tuz ayarı yapılır.
- 5.Soğanlar jülyen doğranır; tavada sıvı yağ ve tereyağı ile kısık ateşte yavaşça pişirilerek karamelize edilir.
- 6.Mantarlar temizlenip dilimlenir; kızgın tavada sıvı yağ ile yüksek ateşte kısa sürede sotelenir, tuz ve karabiber eklenir.
- 7.Et oda sıcaklığına getirilir, tuz ve karabiberle tatlandırılır.
- 8.Kızgın tavada az miktarda yağ ile etin her yüzü 2-3 dakika mühürlenir.
- 9.Pişen et kısa süre dinlendirilir ve dilimlenir.
- 10.Servis tabağına patates püresi yerleştirilir; üzerine karamelize soğan eklenir. Et dilimleri ve kızartılmış mantar ile tabak tamamlanır.
- 11.Demi-glace sos etin altına veya tabağa kontrollü şekilde gezdirilerek servis edilir.

ÜRÜN REÇETESİ



Hazırlanan Ürün: Balık Yahni

Porsiyon Adedi: 2

Porsiyon Ölçüsü: 380 g

Hazırlık Süresi: 20 dk

Piştirme Süresi: 25 dk

Kullanılan Araç ve Gereçler: Wok tava, mavi renkli doğrama tahtası, yeşil renkli doğrama tahtası, şef bıçağı, fileto bıçağı, soyma bıçağı, narenciye sıkacağı, ölçü kabı , gastronom, kevgir, süzgeç, servis kepçesi, tahta kaşık, kaşık,çatal.

Malzemeler	Net Miktar
Alabalık Fileto	350 g
Soğan	1 adet
Sarımsak	2 diş
Limon	1 adet
Portakal	1 adet
Domates	1 adet
Zeytinyağı	20 ml
Defne Yaprağı	1 adet
Balık Stok	200 ml
Tuz	3 g
Karabiber	1 g
Dereotu	1 adet

İşlem Basamakları:

1. Alabalığın pul, iç organ ve yüzgeçleri temizlenir; hijyen ve gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde yıkanır.
2. Balık, omurga hattı boyunca fileto haline getirilir; filetoların yüzeyinde bulunan deri kontrollü biçimde ayrılır.
3. Elde edilen filetolar, kılçık kontrolü yapılarak pens yardımıyla ayıklanır ve kemiksiz hale getirilir.
4. Filetolar pişirmeye uygun porsiyon büyüklüğünde kesilerek kullanım için hazır hale getirilir.
5. Balık stoku, balık kafası ve su kullanılarak; soğuk suyla başlatılıp kaynama noktasına getirildikten sonra köpüğü alınarak kısık ateşte 20–25 dakika süreyle kaynatılmış ve süzülerek kullanıma hazır hale getirilmiştir.
6. Wok tava orta ateşte ısıtılır, zeytinyağı eklenir ve yağın kızmadan ısınması sağlanır.
7. Jülyen şeklinde doğranmış soğanlar tencereye alınır, şeffaflaşana kadar sotelenir.
8. İnce doğranmış sarımsak ilave edilir; aroması açığa çıkana kadar kısa süreli ısıya maruz bırakılır.
9. Mirpua doğranmış domates eklenir ve domatesin çiğ asiditesi giderilene kadar kontrollü biçimde pişirilir.
10. Defne yaprağı, tuz ve taze çekilmiş karabiber ilave edilerek temel aromatik yapı oluşturulur.
11. Önceden hazırlanmış balık stoku eklenir ve karışım hafif kaynama noktasına getirilir.
12. Balık parçaları tencereye yerleştirilir; balığın lif yapısını korumak amacıyla karıştırma işlemi yapılmaz, tencere yalnızca hafifçe sallanır.
13. Kısık ateşte yaklaşık 8–10 dakika pişirme işlemi sürdürülür; bu süreçte balığın dağılmadan pişmesi sağlanır.
14. Pişirme süresinin son aşamasında limon ve portakal suyu ilave edilerek yemeğin asidite dengesi ve aromatik canlılığı sağlanır.
15. Ocaktan alınan yahni kısa süre dinlendirilerek lezzetlerin bütünleşmesi beklenir.
16. Üzerine dereotu koyularak servis edilir.

ÜRÜN REÇETESİ



Hazırlanan Ürün: Alfredo soslu Fettucini

Porsiyon Adedi: 2

Porsiyon Ölçüsü: 120-150 g

Hazırlık Süresi: 50 dakika

Piştirme Süresi: 8 dakika

Malzemeler	Net Miktar
Un	200 g
Yumuta	2 orta boy
Tuz	6 g
Karabiber	1 g
Krema	150 ml
Mantar	120 g
Sarımsak	1 diş

İşlem Basamakları:

1. Un havuz hâline getirilir, yumurtalar kontrol edilerek sırayla havuza alınır, dairesel hareketlerle uzun süre yumurta ve un birbirine yedirilir yaklaşık 20 dakika yoğrulur, oda ısısında dinlendirilip işlemeye hazır hâle gelir.

2. Hamur iki eş parçaya bölünür oval şekilde açılır, makineye alınıp sırasıyla 0'dan 7'ye kadar inceltir ve arzu edilen inceliğe gelince (arkadan elimiz gözükmeli) kesilerek unlanır, haşlamaya hazır.

3. Kesilen makarnalar 2-3 dakika haşlanır (yarım bardak haşlama suyundan ayırın) sonra sos için bir tavaya dilimlenmiş mantar ve sarımsaklar eklenir sote edilir, krema ayırdığımız haşlama suyuyla seyreltilip tavaya eklenir yaklaşık 1 dakika piştikten sonra makarna eklenir ve sosla iyize özleşene kadar pişirilir

Üretim Aşamaları



ÜRÜN REÇETESİ



Hazırlanan Ürün: Portuguaz Soslu Makarna

Porsiyon adedi: 2

Porsiyon ölçüsü: 400gr

Hazırlık Süresi: 30 dk

Kullanılan Araç ve Gereçler: Yeşil renkli doğrama tahtası, şef bıçağı, gastronom, süzgeç, soyma bıçağı, tencere, tava.

Malzemeler	Net Miktar
Sıvıyağ	5 yemek kaşığı
Makarna	1/2 paket
Brunoise doğranmış soğan	2 yemek kaşığı
Domates salçası	1/2 yemek kaşığı
Concasse doğranmış domates	3 orta boy
Dövlmüş sarımsak	1/2 diş
Koyu et suyu (fond de veau)	100 ml
İnce kıyılmış maydanoz veya fesleğen	1/2 yemek kaşığı
Tereyağ	1/2 yemek kaşığı

İşlem Basamakları:

1. İlk olarak makarnayı haşlanmaya bırakıyoruz.
2. Ardından domatesleri soyuyoruz ve concasse hazırlıyoruz, soğanı istenildiği şekilde doğruyoruz ve sarımsağı da istenildiği şekilde hazırlıyoruz.
3. Bir tavaya sıvı yağı döküyoruz ve soğanları biraz pembeleşene kadar kavuruyoruz.
4. Domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kavuruyoruz.
5. Domatesleri ve sarımsağı ekleyip 10dk kadar kaynatıyoruzve ardından et suyunu ilave edip 5 dk daha kaynatıyoruz.
6. İstenilen baharatlar eklenip lezzet kontrolü yapılır eksik varsa tamamlanır.
7. Kaynama derecesindeyken tereyağ ve maydanoz veya fesleğen eklenir karıştırılır ve hemen ardından makarna ilave edilip sosla özdeşleştirilir.
8. Arzu edilen şekilde servis edilir.

ÜRÜN REÇETESİ

Hazırlanan Ürün: Sebze Çorbası

Porsiyon Adedi: 4

Porsiyon Ölçüsü: 250gr

Hazırlık Süresi: 10 dk

Pişirme süresi: 30 dk

Kullanılan araç ve gereçler: : Yeşil renkli doğrama tahtası, şef bıçağı, gastronom, süzgeç, soyma bıçağı, tencere.

<i>Malzemeler</i>	Net Miktar
Havuç	1 adet
Sıcak su (et ve Tavuk olabilir)	1 litre
Patates	1 adet
Kabaj	1 adet
Un	1/2 yemek kaşığı
Defne Yaprığı	2 adet
Tereyağ	1 yemek kaşığı
Sıvıyağ	1/2 çay bardağı

İşlem Basamakları:

1. Kabak, patates ve havucu güzelce yıkayıp macadoine doğrayalım ve defne yapraklarıyla beraber bir tencereye alalım.
2. Tencereye sıcak suyu ekleyelim ve sebzeler yumuşayınca kadar kaynamaya bırakalım.
3. Ayrı bir tavada tereyağını ve sıvıyağı eritip üzerine unu ekleyip birkaç dakika kavurun.(roux)
4. Tenceredeki sebzeler defne yaprakları alındıktan sonra blenderdan geçirilir.
5. Kaynama noktasında tutulur ve roux tencereye eklenir ve karıştırılır.
6. Tuz, karabiber, toz kırmızı biber ve farklı arzu edilem baharat eklenir.
7. Son olarak tadına bakılır ve eksiği varsa ilave edilir.

ÜRÜN REÇETESİ

Hazırlanan Ürün: Mercimek Çorbası

Porsiyon Adedi: 3

Porsiyon Ölçüsü: 250-300 ml

Hazırlık Süresi: 10 dakika

Piştirme Süresi: 30 dakika

Kullanılan Araç ve Gereçler: Soyma ve şef bıçağı, doğrama tahtası, tencere, gastronorm küvet, süzgeç, kepçe ve kaşık, blender.

Malzemeler	Net Miktar
Mercimek	120 g
Soğan (soyulmuş)	60 g
Havuç (soyulmuş)	50 g
Zeytinyağı	35 ml
Tereyağı	15 g
Un	15 g
Karabiber	3 g
Tuz	7 g
Sebze stok	1 l

İşlem Basamakları:

1. Önce soğan ve havuçlar mirpua (gelişigüzel küp) biçiminde doğranır zeytinyağı ile kavrulur ardından yıkadığımız mercimekler eklenir ve bir süre daha kavrulur.
2. Sonra karabiber ve tuz eklenir ardından dilediğiniz sebzelerle hazırlamış olduğunuz sebze stoğu mercimeğe eklenir 15 dakika kaynadıktan sonra blender kullanarak prüzsüz bir hâle getirilir.
3. Son kontroller yapılır tuz, karabiber ve kıvamına bakılır eğer sulu bir kıvamdaysa eşit miktardaki tereyağı ve unu kavurup çorbaya ekleyebilirsiniz ama dikkatli olunması gerek çünkü un tadı istenmeyen bir özelliştir.