

ÖZET
KIYMA PATATES MAYDANOZ İÇEREN BÖREK VE ÜRETİM
YÖNTEMİ

- 5 Buluş, yüksek besin değerine sahip patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz iç harcı bulunan börek ve üretim yöntemi ile ilgilidir.

İSTEMLER

- 5 1. Buluş, gıda sektöründe standart börek üretiminden farklı yüksek besin değerine sahip patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz iç harcı bulunan börek ve üretim yöntemi ile ilgilidir.
- 10 2. İstem 1 de belirtilen böreğin iç dolgusunda; %10-15 oranında soğan, %10-20 oranında dana döş kıyma, %20-30 oranında havuç, %20-30 oranında patates, %2-3 oranında tuz ve %1-2 oranında karabiber kullanılmıştır, hamurunda ise; %50-60 oranında un %20-30 oranında su ve %5-10 oranında tuz kullanılmıştır.
- 15 3. Buluş, patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz iç dolgusu içeren bir börek ve üretim yöntemi olup özelliği;
- Börek için hamur hazırlanıp beklemeye alınmıştır
 - İç dolgusunda farklı oranlarda bulunan patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz farklı oranlarda böreğe eklenmiştir
 - Açılan hamur önce tavada iç dolgusu olmadan daha sonra fırında pişirilmiştir.

20

25

30

TARİFNAME
KIYMA PATATES MAYDANOZ İÇEREN BÖREK VE ÜRETİM
YÖNTEMİ

Teknik Alan:

- 5 Buluş, yüksek besin değerine sahip patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz iç harcı bulunan börek ve üretim yöntemi ile ilgilidir.

Tekniğin Bilinen Durumu:

- 10 Günümüzde gıda sektörünün sürekli kendini yenileme zorunluluğu olmasında dolayı sektördeki firmalar sürekli yeni ürünler geliştirip, üretmektedirler. Yiyecek sektöründe en çok tüketilen gıdalardan bir tanesi de börektir. Buluşun muhteviyatında gıda koruyucusu, katkı maddesi, renklendirici bulunmamaktadır. Börek sektörünün Türkiye’de tahmini 500 milyon TL büyüklüğe ulaştığı ifade ediliyor. Sektörde yaklaşık iki bin şube bulunuyor. Sektörün yarattığı tahmini 15 istihdam ise yaklaşık 10 bindir. Tarihi markaların yanı sıra sektöre yeni girmiş sayılan markaların da hızla büyüdüğünü söylenebilir. Gelişmekte olan börek üretimine farklı bir börek üretmek amaçlanmıştır.

20

25

30 **Buluşun Amacı:**

Buluşun amacı sebze ve kıymayı birleştirilerek besin değeri arttırılmış bir börek hazırlanmasıdır.

Buluşun Açıklaması:

Buluş özellikle iç dolgusu ile farklı bir lezzet oluşturan bir börek ile ilgilidir. Buluş yiyecek içecek sektöründe bulunan diğer böreklerden Buluş, yüksek besin değerine sahip patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz iç harcı bulunan bir börektir. 5 Gıda katkı maddesi, renklendirici ve koruyucu bulunmamaktadır.

Ürünün hamurunda un, su, tuz kullanılmıştır. İç dolgusunda dana döş kıyma, patates, maydanoz, havuç, tuz ve karabiber bulunmaktadır. Soğan, azot depolaması için 10 önemli olan arginin ve glutamik asit amino asitleri açısından zengindir. Soğanın antibiyotik özelliği vardır. Çok sayıda epidemiyolojik çalışma; diyetle soğan tüketiminin belirli kanser türlerinin, kardiyovasküler ve nörodejeneratif hastalıkların daha düşük riski ile ilişkili olduğunu göstermiştir. Soğanın sağlığa yararlı etkileri; soğanın tat ve kokusundan sorumlu olan fenolik bileşikler, özellikle flavonoidler ve 15 çeşitli organosülfür bileşikleri gibi biyoaktif bitki moleküllerinin yüksek içeriğine bağlanmaktadır.

Havuç A vitamini açısından zengindir (kaynak olarak ayrıca C vitamini, K vitamini, folik asit, niasin ve B6 vitamini içerir. Havuç potasyum açısından yüksek olmakla 20 birlikte iyi miktarda sodyum, fosfor, kalsiyum ve magnezyum içerir. yanı sıra demir , Çinko Bu nedenle, havuç depo kökü iyi bir karotenoid, vitamin ve diyet lifi kaynağıdır ve ayrıca mineraller ve antioksidanlar açısından da zengindir.

25 Patates iyi bir C vitamini kaynağıdır. Yaklaşık 100 gram ağırlığındaki bir yumru, saklama koşullarına, çeşide ve çevresel faktörlere bağlı olarak ortalama 30 mg C vitamini içerir. İnsanlar bu kadar C vitaminini doğrudan alamazlar. Çünkü C vitamini hazırlama ve pişirme sırasında %10-70 oranında kaybedilir. Kaynatma sırasında C vitamini kaybı sadece %10-20 civarındadır. Patates ayrıca B vitaminleri açısından da 30 zengindir. B vitaminleri yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır.

- Kırmızı etten yapılan dana döş kıyma da bir aminoasit olan L-karnitini yüksek miktarda içermektedir. 100 gr ette ortalama 56 - 162 mg L-karnitin bulunmaktadır. Et ve et ürünleri; Tiamin, Riboflavin, Niasin, Biotin, B6, B12, Pantotenik asit, Folasin gibi B kompleks vitaminler için önemli bir kaynaktır. Ayrıca Demir, Çinko, Manganez için de mükemmel bir gıdadır. Çinko ve demir eksikliğinin giderilmesinde önemli rol oynamaktadır.

- Buluşa ilk olarak un, su, tuzun hamur haline getirilmesi ile başlanmaktadır. Havuç, ve patates rendelenmiştir. Soğan da brunoise doğranmıştır. Doğranan malzemeler sırasıyla kıyma, soğan, havuç ve patates olmak üzere tencerede pişirilmiştir. Maydanoz doğranıp kıymalı harca eklenmiştir. Kıymalı harca tuz ve karabiber eklenmiştir. Hamurlar beze yapıp nişasta yardımı ile yuvarlak açılmıştır. Açılan hamurlar tava yardımı ile 1 dakika kadar pişirilmiştir. Pişen hamura iç harç eklenip şekil verilip 180°C fırında pişirilmiştir.

20

25

30

Buluşun yapımı şu şekildedir:

- Buluştaki ilk olarak un, su, tuzun hamur haline getirilir.
- 5 -Havuç, ve patates rendelenir.
- Soğan da brunoise doğranır.
- Doğranan malzemeler sırasıyla kıyma, soğan, havuç ve patates olmak üzere tencerede pişirilir.
- Maydanoz doğranıp kıymalı harca eklenir.
- 10 -Kıymalı harca tuz ve karabiber eklenir.
- Hamurlar beze yapıp nişasta yardımı ile yuvarlak açılır.
- Açılan hamurlar tava yardımı ile 1 dakika kadar pişirilir.
- Pişen hamura iç harç eklenip şekil verilip 180°C fırında 25-30 dakika pişirilmiştir.
- 15
- 1 porsiyon patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz iç dolgusu içeren börekte 28.53 gram karbonhidrat, 23.14 protein, 7.42 yağ ve 2,75 lif bulunmaktadır.
- 1 porsiyon patates, havuç, dana döş kıyma, soğan, maydanoz iç dolgusu içeren
- 20 börekte 169.42mg potasyum, 43.86mg kalsiyum, 457.4mg sodyum bulunmaktadır.

Buluşun Sanayiye Uygulama Biçimi:

- 25 Buluş, bir börek çeşidi olup gıda sektörüne uygulanabilmektedir.

30

35