

ÖZET**SAKIZ TATLISI**

5 Buluş, gıda sektöründe tüketilmek üzere geliştirilmiş sakızlı tatlısı ile ilgilidir.

İSTEMLER

1. Buluş, gıda sektöründe tüketilmek üzere geliştirilmiş sakız tatlısı ile ilgili olup, özelliği; bahsedilen sakız tatlısının karışımında ağırlıkça % 10 – 15 oranında şeker, ağırlıkça % 60 – 72 oranında süt, ağırlıkça % 4,8 – 5,2 oranında un, ağırlıkça % 5,5 – 6 oranında pirinç sütü, ağırlıkça % 2 – 2,4 oranında sakız, ağırlıkça % 7 – 8 oranında margarine sahip olmasıdır.

2. İstem 1' e bağlı bir sakızlı tatlısı olup, özelliği;

- 85 gr toz şeker, 15 gr sakız ve 40 gr pirinç sütünün bir kap veya tencerede dövülmesi,
- Dövülme işlemi sonunda yoğun bir hal alan sakızlı şeker karışımı üzerine 450 gr süt eklenerek kısık ateşte koyulaşmaya kadar karıştırılması,
- Koyulaşma başlamasının ardından 50 gr margarinin bir tencerede kızdırılması ve daha sonra kızmış margarin üzerine 35 gr un eklenerek kavrulması,
- Muhallebiden daha yoğun bir kıvama sahip sakız tatlısının kaynama sonrası mikser ile soğutuluncaya kadar çırpılması ve soğutma işleminden sonra servise hazırlanması işlem adımlarını içermektedir.

TARİFNAME

SAKIZ TATLISI

5

Teknik Alan

Buluş, gıda sektöründe tüketilmek üzere geliştirilmiş sakız tatlısı ile ilgilidir.

10 Tekniğin Bilinen Durumu

Tatlı" anlamına gelen kelimeler her dilde son derece olumlu anlamlar taşır, haz ve mutluluk çağrışımı yapar, sevgiyle ve mutlulukla özdeşleştirilir. Tatlıların ana malzemesi ise hep şekerdir.

- 15 Tarihte hangi mutfak kültürüne bakılırsa bakılsın, hepsinde Anadolu tatlıcılığın tarihinde bir dönüm noktası olarak yer alır. Bu toprakların eski sakinleri, Batı uygarlığında tatlıcılığın öncüleri olarak anılırlar. Orta Asya Türkleri'nin bugün var olan mutfak alışkanlıklarına bakıldığında tatlı işiyle ilgili ipucuna pek rastlanmaz. Anlaşıldığına göre, atalarımız da, Çinliler gibi tatlı fikrine yabancıydı. Anadolu'ya göçle birlikte, bu toprakların köklü bir geleneği olan tatlıcılığın çabucak benimsendiği ve
- 20 bu kültürel mirasa sahip çıkıldığını görürüz. Osmanlı Dönemi'nde Türkler, Ortadoğu'nun köklü tatlı kültürü ile Avrupa ortalarına kadar uzanan bölgedeki halkların tatlıcılık kültürünü adeta kaynaştırma görevini üstlenmiş gibidir.

Bebekken tanıştığımız ilk yiyecek süttür. Daha sonra, anne sütünün yerini doğrudan inek sütü alır.

- 25 Belki de bu sebeple tarihte bilinen ilk tatlılar da gene sütlü tatlılardır. Sütlü tatlılarımız içerisinde belki de en çok bilinen ve sevileni sütlaçtır. Divan-ü Lügat-it Türk'te 'Uwa' isminde bir tatlıdan bahsedilir. Tarifi, "Pirinç pişirildikten sonra soğuk suya konur; sonra suyu süzülerek içerisine şeker atılır, soğukluk olmak üzere yenir" şeklinde verilmiştir.

- 30 Muhallebi, saray mutfağında hem sade hem de tavukgöğüslü olarak hazırlanan bir tatlıdır. İsmi meşhur bir Abbasi aristokratından alan muhallebi, ilk zamanlarda etli, pirinçli, ballı ve safranlı bir yemektir. Sonraları et koymak, isteğe bağlı olmaya başlamıştır. Fatih Sultan Mehmet, tavukgöğüslü türü seviyor olması nedeni ile; onun muhallebisi her zaman süt ve pirinç ununa ilaveten tavuk etiyle yapılırdı. 15. Yüzyıl Osmanlı hekimi Şirvani'nin kitabında, biri etli biri etsiz iki tarif bulunur; etsiz
- 35 olan pişirilip sahanlara konulduktan sonra biraz tereyağı, gülsuyu ve pudra şekeri dökülerek hazırlanmaktadır.

Muhallebi, sarayda bayramlar ve elçi ziyafetleri için yapılan gözde tatlılar arasındadır. Bir süre sonra muhallebi, sokaklarda, mesirelerde ve hamamlarda da satılmaya başlanmıştır. Sokakta satılan muhallebinin üzerine gülsuyu ve pudra şekerinden başka bal veya pekmez de gezdirilirdi. Batılı gezginler, kendi mutfaklarından 'blanc mange' adıyla yapılan muhallebi benzeri tatları bildiklerinden, Türkiye' de yapılan bu farklı türü de çok beğenilmiştir. 19. yüzyıl sonuna ait bir İngilizce yemek kitabında, "Ramazan Pastası" adıyla, üzerine gülsuyu veya yasemin suyu dökülen "Türk Usulü" bir muhallebi tarifi bulunur.

Türk usulü geliştirilen muhallebi yıllar geçtikçe birçok mutfağın lezzet kaynağı olmuş ve bölgelere has lezzetler eklenerek farklı bir tat almaya başlamıştır. Türk mutfağında sütlü tatlılar üzerinden yeni tatlar türetilerek farklı yörelerde farklı lezzetlerin başlangıcı olmuştur. Sütlaç ve muhallebiden yola çıkılarak üretilmiş tatlı sayısı günümüzde sayılamayacak kadar fazladır. Buluşumuz, gıda sektöründe tüketilmek üzere geliştirilmiş muhallebiden türetilerek türk mutfağına yeni bir lezzet katan sakız tatlısı ile ilgilidir.

Buluşun Amacı

Mevcut buluş, yukarıda bahsedilen gereksinimleri karşılayan, tüm dezavantajları ortadan kaldıran ve ilave bazı avantajlar getiren sakız tatlısı ile ilgilidir.

Buluşa konu olan sakızlı tatlısının ana amacı; muhallebi üretimine farklı bir lezzet katılmasını sağlamaktır.

Buluşun başka bir amacı; farklı alternatifler yaratarak sütlü tatlılarda lezzet verici olarak kullanılabilen bir süt tatlısı geliştirmektir.

Buluşun Detaylı Açıklaması

PIRİNÇ SÜTÜ

Pirinç sütü, pirinç pişirildikten sonra kalan su bazlı sıvıdır. Son dönemlerde popülerlik kazanmıştır. Cilt ve saç için faydalı olan pirinç sütü aynı zamanda ishal gibi sağlık problemleri için de oldukça faydalı ve etkilidir. Vitamin ve mineral bakımından zengin olan pirinç sütü, mide bulantısını önler, hatta anne sütünü artırır. Birçok vitamin ve mineraller ile cilt ve saç bakımı için mükemmeldir. Asya'da pirinç sütü popüler güzellik hilelerinden biridir. Pirinç sütü B vitaminleri, folik asit, demir, potasyum, çinko ve magnezyum bakımından zengindir.

ŞEKER (TOZ ŞEKER)

Reçel, muhallebi, marmelat vb. ürünlerin üretiminde tat dengesini oluşturmak ve kuru madde içeriğini yükseltmek amacıyla kullanılır. Süt tatlıları vb. ürünlerde kullanılacak şeker miktarı var ise meyvenin cinsine, olgunluğuna veya yapılacak sütlü tatlının tatlılık derecesine göre değişebilir. Sütlü tatlıları hazırlamada bu hususlar dikkate alınmalıdır. Sütlü tatlı üretiminde en fazla kullanılan şeker toz şekerdir. Toz şekerin kullanılmasının başlıca nedeni, sıvı miktarının yoğun kullanıldığı tatlılarda karışımının kolaylaştırılmasıdır.

10 UN

Un, tahılların öğütülmesiyle elde edilen ince toza verilen addır. Başta ekmek ve hamur işleri olmak üzere pek çok gıdanın temel bileşenidir. Genellikle buğdaydan elde edilen toza sadece un denir. Arpa, yulaf, çavdar, mısır, nohut gibi bitkilerden elde edilen un ise, yaygın olarak o tahılın adıyla birlikte mısır unu, arpa unu biçiminde adlandırılır.

SAKIZ

20 Damla sakızı, sakız ağacından elde edilen bir reçinedir. Türk mutfağı ve Yunan mutfağında ve ayrıca ilaç yapımında kullanılır. İsmi geleneksel olarak üretildiği Sakız Adası'ndan gelmektedir.

Aslında sıvı olan damla sakızı güneşte kurutularak sert ve dağınık yarı saydam damlacıklar haline getirilir. Ağızda çiğnendiğinde yumuşar ve mat parlak beyaz renk alır. Başta buruk bir tadı olmasına rağmen bir süre çiğnendiğinde ağıza çam kokusunu andıran bir ferahlık verir.

25

Bahsedilen sakızlı muhallebinin yapılışı, 85 gr toz şeker, 15 gr sakız ve 40 gr pirinç sütünün bir kap veya tencerede dövülmesi başlamaktadır. Dövülme işlemi sonunda yoğun bir hal alan sakızlı şeker karışımı üzerine 450 gr süt eklenerek kısık ateşte koyulaşuncaya kadar karıştırılmalıdır.

30 50 gr margarin bir tencerede kızdırılır ve daha sonra kızmış margarin üzerine 35 gr un eklenerek kavrulur. Kavrulan margarin – un karışımı, kısık ateşte karıştırılan muhallebi kıvamındaki karışıma eklenerek kaynatılır. Muhallebiden daha yoğun bir kıvama sahip sakız tatlısı kaynama sonrası mikser ile soğutuluncaya kadar çırpılır. Soğutulma işleminden sonra ters döndürülerek servise hazır olarak bekletilir.

35

Tablo 1. Sakız Tatlısının İçerdiği Bileşenler ve Miktarları

	İçerik	Tercih edilen Miktar (gr)	Tercih edilen miktar (%)	Kullanılabilir miktar (%)
5	Şeker	85	12,6	10 - 15
	Süt	450	66,7	60 - 72
	Un	35	5,1	4,8 – 5,2
	Pirinç sütü	40	5,9	5,5 - 6
10	Sakız	15	2,2	2 – 2,4
	Margarin	50	7,5	7 - 8
	Toplam	675	100	

15

20

25

30

35