



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Vegan Tatlılar (Tarifler)

ÜNİTE 10



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International



Deaf Chefs
Learning The Vegan Cuisine



Deaf Chefs
Learning the Vegans-Cuisine
3024-1-DE02-AAZ20-VET-000254897



Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



2024-1-DE02-KA220-VET-000254897



Ünite 10 - 29. Tarif

Patates Hamurundan Elma ve Armutlu Strudel

2 - 4 kişilik

Miktar / Malzemeler:

250 g unlu patates, haşlanmış
60 g un
50 g ince yulaf ezmesi
1-2 yemek kaşığı vegan crème fraîche
1 adet vegan yumurta alternatifi (bitkisel süt/yağ/aquafaba hamurun kenar ve üzerine sürmek için)
Tuz
20 g vegan tereyağı
200 g ekşi elma (örn. Boskop)
100 g armut
3 yemek kaşığı şeker + 1 tutam tarçın
1 cl rom (isteğe bağlı)
Birkaç damla limon suyu
35 g kuru üzüm

(Patates, Almanların en sevdiği sebzedir. Düşük kalorilidir; pirinç veya makarnaya kıyasla kalorisiz yaklaşık yarı yarıya daha azdır ve yaklaşık %78 oranında su içerir. B vitamini ve C vitamini, potasyum, kalsiyum, fosfor ve magnezyum barındırır. Çok yönlü bir besindir.)

Hazırlanışı:

- Patatesleri haşlayın. Soğuyan patateslerin kabuklarını soyun ve patates ezici yardımıyla püre haline getirin. Vegan tereyağını ılıtarak eritin ve patateslerin üzerine un, yulaf ezmesi, vegan crème fraîche ve tuz ekleyin. Tüm malzemeleri pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru rulo haline getirin, üzerini örtün ve 20 dakika dinlendirin.
- Elmaları soyup çekirdeklerini çıkarın. Armutların da çekirdeklerini çıkarıp soyun. İkisini de ince dilimleyin.
- Hamuru un serpilmiş tezgahta parmak kalınlığında açın. Hamur çok yapışkan kıvamda olursa biraz daha un ekleyebilirsiniz. Hamurun üzerine elma, armut, kuru üzüm ve tarçınlı şekeri serpin. Üzerine rom ve limon suyu gezdirin. Hamurun kenarlarını vegan yumurta alternatifi ile fırçalayın ve rulo şeklinde sarın. Uç kısımlarını iyice kapatın.
- Yağlanmış fırın tepsisine alın, üzerini de vegan yumurta alternatifi ile fırçalayın. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 50-60 dakika pişirin.
- Üzerine pudra şekeri serpip sıcak servis yapın.





ÜNİTE 10 - 30. Tarif

Tatlı Pirinç Ruloları

1 kişilik

Miktar / Malzemeler:

40 g yufka
100 g uzun taneli pirinç (basmati değil), haşlanmış
20-40 g gül suyu
5 g tarçın
20 g meyve şekerlemesi (kristalize limon kabuğu, kristalize portakal kabuğu veya öğütülmüş badem)
20 g sıvı yağ veya vegan tereyağı (rulolar için)
10 g toz şeker
10 g pudra şekeri veya bal
Üzerine sürmek için vegan tereyağı

Hazırlanışı:

- Pirincin iki katı kadar suyu ısıtın, bir tutam tuz ekleyin. Pirinci ekleyin ve kısa bir süre kaynatın, ardından kapağını kapatıp çok kısık ateşte 18 dakika pişirin.
- Meyve şekerlemelerini doğrayın ve pirince ekleyin. Meyve şekerlemeleri yerine öğütülmüş badem de kullanabilirsiniz.
- Tarçını, tereyağının yarısını, şekeri ve gül suyunu ilave edin.
- Yufkaları tek tek açın, hafifçe tereyağı sürün, ortasına iç harcı koyun ve sıkıca sarın.
- Ruloların üzerine tereyağı sürün ve düz bir şekilde dondurun.
- İstendiğinde önceden ısıtılmış 200 °C fırında 10-12 dakika, altın sarısı oluncaya kadar pişirin.
- Sıcak olarak, üzerine pudra şekeri serpilmiş veya bal gezdirilmiş şekilde servis edin.
- Servis sırasında meyve sosu veya badem de ekleyebilirsiniz.





ÜNİTE 10 - 31. Tarif

Karamelize Armut ve Vegan Cevizli Krem Peynir

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

2 adet armut
150 g vegan krem peynir (bkz. temel tarif)
60 g ceviz
Karamelize etmek için:
40 g esmer şeker
100 ml su
1 yemek kaşığı gül suyu
½ adet tarçın çubuğu
20 g vegan tereyağı

Hazırlanışı:

- Bir tavada şekeri, suyu, gül suyunu ve tarçın çubuğunu ısıtın.
- Aynı anda armutları yıkayın, kurulayın ve kabuklarını soymadan ortadan ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkarın.
- Armut yarılarını tavaya ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kadar karamelize edin.
- Tereyağını ekleyin ve armut yarılarını şurubun içinde 10-15 dakika bekletin.
- Bu sırada cevizleri doğrayın.
- Vegan krem peyniri armut yarılarının içine doldurun, üzerine doğranmış ceviz serpin ve şuruptan gezdirerek servis edin.

