



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınavın Başlama Saati:	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon tarihi:24.12.2021	REV.02
Uygulama Sorusu: Modern menü sıralamasını dikkate alarak komisyon tarafından belirlenen ana yemeğe uygun 2 kişilik akşam yemeği menüsü (ordövr-meze, çorba, ana yemek, pilav-makarna, salata, tatlı) hazırlayınız.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	1	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	2	
Çalışma alanını düzenler.	1	
Yemek hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını, araç-gereçlerini seçer.	1	
Sınav konusuna uygun menü hazırlar.	2	
Menüyü oluşturan yemeklerin işlem kartlarını hazırlar.	1	
B UYGULAMA AŞAMASI	(80 Puan)	
Besin öğelerini içeren besin gruplarını tespit ederek menüde ölçülü ve dengeli şekilde kullanır.	4	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına uyarak pişirmeye hazırlar.	5	
Sebzeleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre tekniğine uygun doğrar.	6	
Lezzet verici karışımları (ot ve baharatlar) tekniğine uygun hazırlayarak kullanır.	5	
Menüye uygun ordövr ve mezeleri istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü fond ve çorbayı istenilen nitelikte (lezzet, kıvam, koku, görünüş) hazırlar.	8	
Ana yemeğe göre kullanacağı malzemeyi (kasaplık hayvan etleri, kümes hayvan etleri, su ürünleri) hazırlar.	5	
Ana yemeğine göre kullanacağı malzemeyi uluslararası pişirme tekniklerine göre istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş, yaratıcılık,) pişirir.	8	
Menüye uygun tamamlayıcı yemeği (uluslararası veya Türk mutfağına özgü pilavlar, makarnalar) istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) hazırlar.	8	
Menüye uygun olarak istenilen nitelikte (lezzet, koku, görünüş) salata hazırlar.	8	
Menüye uygun uluslararası veya Türk mutfağına özgü istenilen nitelikte (lezzet, koku, kıvam, görünüş) basit tatlı hazırlar.	5	
Yemeklerin yapım sıralamasını sunum özelliklerini de dikkate alarak uygular.	5	
Menüye uygun hazırlanan yemeklerin sunumunu yapar.	5	
C UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	1	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	3	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
AŞÇILIK DALI

Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

AŞÇILIK DALI USTALIK SINAVI MALZEME LİSTESİ VE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

- ADAYLARDAN AŞAĞIDA SEÇİLMİŞ OLAN YEMEK GRUPLARINDAN HERBİRİNDEN BİRİNİ SEÇEREK BİR MENÜ OLUŞTURULMASI İSTENMEKTEDİR. OLUŞTURULAN MENÜ RENK,TAT,MALZEME YAPISI DİKKATE ALINARAK BİRBİRİYLE UYUMLU OLMALIDIR.
- MEZE ÇEŞİTLERİ; HUMUS, PATLICAN SALATASI,BABAGANUŞ,ŞAKŞUKA ,KÖPEOĞLU,PANCARLI HAYDARI,FAVA,MUHAMMARA,ÇERKES TAVUĞU,FALAFEL,ZEYTİNYAĞLI PIRASA
- ÇORBA ÇEŞİTLERİ; TAVUK ÇORBASI, DOMATES ÇORBASI, AYRAN ÇORBASI,MANTAR ÇORBASI,TUTMAÇ ÇORBASI,DÜĞÜN ÇORBASI
- ET YEMEĞİ ÇEŞİTLERİ;BONFILE SARMA,EKŞİLİ SULU KÖFTE,DALYAN KÖFTE,DANA ROSTO, ,KUZU İNCİK, ,MUTANCANA,İÇLİ KÖFTE,ORMAN KEBABI,MUSAKKA,
- TAMAMLAYICI YEMEK; PATATES-SEBZE PÜRESİ , MEYANE PİLAVI, NOHUTLU BULGUR PİLAVI
- TATLI ÇEŞİTLERİ; KEŞKUL, MUHALLEBİLİ KEMALPAŞA, MAGNOLYA, ETİMEK TATLISI,KREM KAMEL,KÜNEFE

*KİŞİSEL KORUYUCULAR(AŞÇI CEKETİ,ÖNLÜK ,BONE,ELDİVEN, MASKE) OLMADAN SINAVA ALINMAYACAKTIR

*ADAYLAR MUTLAKA ETLERİNİ KENDİLERİ İŞLEYİP HAZIRLAMALIDIR. SINAVDAN ÖNCE KÖFTE YAPILMASI YADA ET MARİNASYONU KABUL EDİLMEMEKTEDİR.

*KURUBAKLAGİLLER ÖNCEDEN YARIM PIŞİRİLEBİLİR.

*ADAYLARIN KİŞİSEL BAKIMI SINAVA GİRMEYE UYGUN OLMALIDIR.(SAÇ-SAKAL,TIRNAK TEMİZLİK BAKIM VS.) BU KURULLARA UYMAYAN ADAYLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ EKSİK OLACAKTIR.

*ADAYLAR YEMEKLERİNİ SUNUM VE TADIM MASASINA HAZIRLAMAK ÜZERE 2 PORSİYON HAZIRLAMALIDIRLAR.

*ADAYLAR SINAVDAN ÖNCE STANDART REÇETE(TARİF)'LERİNİ TESLİM ETMEK ZORUNDADIRLAR.

*ADAYLAR SINAV BİTİMİNDE ÇALIŞTIĞI ALANIN VE KULLANDIĞI EKİPMANLARIN TEMİZLİĞİNDEN SORUMLUDUR.

NOT: SINAVLAR KAMERA KARŞISINDA YAPILACAKTIR.

SINAVDAN 15 DK. ÖNCE SINAV ALANINDA BULUNUNUZ.

SARF MALZEMELER ADAY TARAFINDAN KARŞILANACAKTIR



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
FIRINCILIK DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati :	
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	RVN: 2
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan fırıncılık ürünlerinden oluşan bir teşhir büfesi hazırlayınız.		
A. ÖN HAZIRLIK	Değerlendirme	Aldığı
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	1	
Çalışma alanını düzenler.	1	
Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	1	
Fırıncılık ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar.	2	
Sınav konusuna uygun fırıncılık ürünlerinin tarif kartlarını hazırlar.	1	
B. UYGULAMA AŞAMASI		
B. Tırnak pide ve içli pide çeşitleri hazırlayınız.	(80 Puan)	
Yöntemine uygun şekilde pide hamurunu hazırlar.	6	
Pide hamurunu dinlendirir.	4	
Hamuru keserek şekillendirir.	5	
Şekillendirilen hamurlar uygun sıcaklık ve ortamda dinlendirilir	4	
Pide iç harcını tekniğine uygun hazırlar.	7	
Dinlenen bezeleri şekillendirmek için tezgâhı hazır hale getirir.	4	
Pidenin çeşidine göre her tarafı eşit kalınlıkta olacak şekilde uygun yöntemle hamuru açar.	8	
Pidenin çeşidine göre hazırlanan iç malzemeyi pidenin her yerine eşit şekilde yayar.	6	
Pidenin çeşidine göre açık-kapalı-yarım açık vb. son şeklini verir.	7	
Şeklini bozmayacak şekilde pideleri fırına atar.	5	
Pideyi uygun renkte ve pişkinlikte pişirir.	6	
Pideyi fırından aldıktan sonra dinlendirir.	4	
Pideyi servise hazır hale getirir.	5	
Pide servisinde kullanılacak garnitürleri hazırlar	5	
Pideyi garnitürler ile birlikte servise hazırlar	4	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	

FIRINCILIK DALI USTALIK SINAVI MALZEME LİSTESİ VE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

- *ADAYLARDAN EN AZ 3 ÇEŞİT İÇLİ PİDE YAPILMASI İSTENİR
- *KİŞİSEL KORUYUCULAR(AŞÇI CEKETİ,ÖNLÜK ,BONE,ELDIVEN, MASKE) OLMADAN SINAVA ALINMAYACAKTIR
- *ADAYLARIN KİŞİSEL BAKIMI SINAVA GİRMEYE UYGUN OLMALIDIR.(SAÇ-SAKAL,TIRNAK TEMİZLİK BAKIM VS.) BU KURULLARA UYMAYAN ADAYLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ EKSİK OLACAKTIR.
- *BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLER ADAYLAR TARAFINDAN TEMİN EDİLECEKTİR.
- * SINAV YERİ KOMİSYON TARAFINDAN BELİRLENİP ADAYLARA DUYURULACAKTIR.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
KASAPLIK DALI
Ustalık Beceri Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:		
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 2 saat		
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlama Saati:		
Ölçme ve Değerlendirme Yeri:			
Uygulama Sorusu: KUZU KOL YADA BÜTÜN TAVUĞU KEMİĞİNDEN SIYIRIP MAMÜL ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİ VE KASAP KÖFTE YAPILMASI İSTENİR	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan	
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)		
İşe uygun kişisel koruyucu donanımları kullanır(Bone, maske, eldiven, önlük, kaymaz tabanlı çizme).	3		
Hijyen kurallarına uyar.	3		
Kullanacağı araç –gereç ve ekipmanları hazırlar.	2		
Üretim alanını yapacağı işe göre düzenler.	2		
B. UYGULAMA	(80 Puan)		
Beşli set parçalarını ve karkastaki yerlerini sözlü olarak açıklar.	2		
Kemikli et parçasını (Kuzu but veya dana döş) sıyırır/kısımlarına ayırır.	10		
Sıyrılan eti zırhlar.	10		
Zırhlanan etten köfte hazırlar.	7		
Zırhlanan eti uygun malzeme ile ambalajlar.	4		
Çapraz bulaşma ile ilgili tedbirleri alır.	5		
Bütün tavuk karkası parçalar.	8		
Uygun tavuk parçasından kelebek çıkarır.	8		
Uygun tavuk parçasından şnitzel çıkarır.	8		
Uygun tavuk parçasından ızgaralık çıkarır.	8		
Hazırlanan tavuk ürünlerini uygun malzeme ile ambalajlar.	4		
Et ve et ürünün nakliye koşullarını söyler.	2		
Geleneksel et ürünlerinin (sucuk, pastırma, kavurma vb.) üretiminde kullanılacak etin özelliklerini açıklar.	2		
Etlere uygulanan pişirme yöntemlerini açıklar.	2		
C. UYGULAMA SONRASI	(10 Puan)		
Uygulama sonunda kullandığı alet ekipmanı (kesme tahtası, bıçak, masat vb.) temizler.	3		
Uygulama sonunda çalışma ortamını (tezgâh, dolap, zemin) temizler.	4		
Çöpleri ve atıkları geri dönüşüm kurallına göre ayırır.	3		
TOPLAM	(100 Puan)		
Notlar/Görüşler:			
Sınav Değerlendiricisinin Adı Soyadı İmza:			

KASAPLIK DALI USTALIK SINAVI UYULMASI GEREKEN KURALLAR

- *KİŞİSEL KORUYUCULAR(ÖNLÜK ,BONE,ELDİVEN, MASKE) OLMADAN SINAVA ALINMAYACAKTIR
- *ADAYLARIN KİŞİSEL BAKIMI SINAVA GİRMEYE UYGUN OLMALIDIR.(SAÇ-SAKAL,TIRNAK TEMİZLİK BAKIM VS.) BU KURULLARA UYMAYAN ADAYLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ EKSİK OLACAKTIR.
- *ADAYLAR SINAV BİTİMİNDE ÇALIŞTIĞI ALANIN VE KULLANDIĞI EKİPMANLARIN TEMİZLİĞİNDEN SORUMLUDUR.
- *ADAY ÜRÜNÜ PAKETLEMELİK İÇİN KÖPÜK TABAK VE STREÇ FİLM GETİRMESİ İSTENMEKTEDİR.
- *SINAVA GİRECEK ADAY SINAV KULLANILACAK ARAÇ VE GEREÇLERİN TEMİNİNDEN SORUMLUDUR



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Adayın Adı ve Soyadı:	Sınav Tarihi:	
T.C. Kimlik No:	Sınav Süresi: En fazla 4 Saat	
Adayın Kayıtlı Olduğu Merkez:	Sınav Başlangıç Saati:	
Ölçme Değerlendirme Yeri:	Revizyon Tarihi: 24/12/2021	RVN.02
Uygulama Sorusu: Ön hazırlıklarınızı tamamlayarak B bölümünde yer alan uygulama aşamalarından size uygun olan bölümü seçerek bir pastane büfesi hazırlayınız. ➤ Adaylar B bölümündeki kriterlerden seçtiği bir tanesinden sınav olacaktır.	Değerlendirme Puanı	Aldığı Puan
A. ÖN HAZIRLIK	(10 Puan)	
Kişisel koruyucu donanımlarını kullanır.	2	
Hijyen sanitasyon kurallarına uyar.	2	
İSG ile ilgili tedbirleri alır.	1	
Çalışma alanını düzenler.	1	
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak mutfak ekipmanlarını ve araçları seçer.	1	
Pastane ürünleri hazırlamada kullanılacak gereçlerin miktar ayarlarını yapar.	2	
Sınav konusuna uygun pastane ürünlerinin işlem kartlarını hazırlar.	1	
B. UYGULAMA AŞAMASI		
B.1 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
Yöntemine uygun şekilde mayalandırarak hamur hazırlar.	5	
Mayalı hamurdan tatlı/tuzlu hamur ürünü çeşidini reçetesine göre hazırlar.	6	
Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurları; hamur malzemeleri kaynaşmış, dağılmayacak, ancak hamur lastikleşmemiş şekilde hazırlar.	5	
Tatlı/tuzlu kuru pasta, kurabiye, tart, pay vb. türü hamurdan bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.	6	
Yöntemine uygun şekilde pandispanya hazırlar.	7	
Temel pastacı kremasını/krem şanti yöntemine ve kıvamına göre hazırlar	7	
Pandispanyayı, doğru araç-gereç kullanarak pasta düzenlemesine uygun ve dengeli kalınlıkta olacak şekilde katlara ayırır.	7	
Yaş pastanın iç malzemelerini çeşidine ve reçetesine göre hazırlar	7	
Pandispanya katları/dilimlerini, pasta kreması/kremşanti ve reçeteye uygun iç malzemesi ile orantılı ve düzgün olarak düzenler	7	
Yaş pastanın üstünü ve yan çeperini, reçetesine uygun kaplama malzemesi ile düzgün şekilde kaplar	8	
Yaş pastanın üstünü ve yanlarını, sunum tarifine/usulüne uygun şekilde dekorlar /figürlerle süsler.	8	
Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir.	7	
B.2 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
Baklava yapım aşamalarını sözlü olarak açıklar.	10	
Ele yapışmayacak, yeterince sertleşmiş, gözeneksiz, özlü olacak şekilde, malzemeleri özdeşleştirerek hamuru yoğurur.	8	



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
MESLEKİ VE TEKNİK EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI
PASTA VE TATLI YAPIMI DALI
Ustalık Sınavı Değerlendirme Kriterleri

Yoğurduğu hamuru, merdane veya oklava ile açtıktan sonra usulüne uygun incelikte yufka açar	8	
Yufkalarını, yağ ve iç malzemesini reçetesine uygun şekilde kullanarak tepsiye döşer.	8	
Döşediği tepsideki yufka katlarını usulüne ve çeşidine uygun şekilde ve her dilim eşit ve düzgün olacak şekilde keserek dilimleri oluşturur.	8	
Dilimlenmiş tepsiye reçetesine uygun oranda ve şekilde yağ verir.	8	
Tepsiyi uygun ısıdaki fırına koyarak, usulüne göre pişirir	8	
Tatlı şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar	8	
Pişen ürüne reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir	8	
Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir.	6	
B.3 Aşağıdaki uygulamalardan oluşan teşhir büfesi hazırlayınız.	(80 Puan)	
Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini reçetesine göre hazırlar.	12	
Hamur tatlılarından bir ürün çeşidini yöntemine uygun şekilde pişirir.	12	
Tel kadayıftan yapılan bir ürün çeşidini reçetesine göre işler.	12	
Tel kadayıftan yapılan bir ürün çeşidine uygun iç malzemesi hazırlar.	12	
Tatlı şurubunu uygun kıvam ve ısıda hazırlar	12	
Pişen ürüne reçetesine uygun ısıdaki şurubunu vererek, şurubu yedirir	12	
Hazırlanan pastane ürünlerini büfe hazırlama ilkeleri doğrultusunda büfeye yerleştirir.	8	
C. UYGULAMA SONRASI İŞLEMLER	(10 Puan)	
Hazırlanan yiyeceklerden şahit numune alır.	2	
Hazırlamada ve sunumda kullanılan alet, ekipman ve tezgahların temizlik, düzen ve bakımını yapar.	2	
Tasarruf ilkelerini dikkate alır.	2	
Çöpleri ve atık yağları geri dönüşüm kuralları doğrultusunda ayırır.	2	
Sınavı verilen sürede tamamlar.	2	
GENEL TOPLAM	(100 Puan)	
Notlar / Görüşler:		
Sınav Yapıcının Adı Soyadı İmza:		

PASTACILIK USTALIK SINAVI MALZEME LİSTESİ VE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

- *KİŞİSEL KORUYUCULAR(AŞÇI CEKETİ,ÖNLÜK ,BONE,ELDİVEN, MASKE) OLMADAN SINAVA ALINMAYACAKTIR
- *ADAYLARIN KİŞİSEL BAKIMI SINAVA GİRMEYE UYGUN OLMALIDIR.(SAÇ-SAKAL,TIRNAK TEMİZLİK BAKIM VS.) BU KURULLARA UYMAYAN ADAYLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ EKSİK OLACAKTIR.
- *BÜTÜN ARAÇ VE GEREÇLER ADAYLAR TARAFINDAN TEMİN EDİLECEKTİR. ADAYLAR YEMEKLERİNİN HAZIRLANMASINDA VE SUNUMUNDA KULLANACAKLARI TABAK,BARDAK VE DİĞER EKİPMANLARI KENDİLERİ GETİRİRLER.
- *ADAYLAR SINAVDAN ÖNCE STANDART REÇETE(TARİF)'LERİNİ TESLİM ETMEK ZORUNDADIRLAR.
- *ADAYLAR SINAV BİTİMİNDE ÇALIŞTIĞI ALANIN VE KULLANDIĞI EKİPMANLARIN TEMİZLİĞİNDEN SORUMLUDUR.
- *ADAYIN SINAVDA EN AZ 5 ÇEŞİT OLACAK ŞEKİLDE BİR TEŞHİR BÜFESİ OLUŞTURMASI İSTENMEKTEDİR. TEŞHİR BÜFESİNDE ŞU ALANLARDA OLMALIDIR;
YAŞ PASTA VE KURUPASTA ÇEŞİTLERİ(2 ÇEŞİT YAŞPASTA 3 ÇEŞİT KURU PASTA YADA 3 ÇEŞİT YAŞPASTA 2 ÇEŞİT KURUPASTA ÇEŞİDİ OLMALI.
EN AZ 5 ÇEŞİT BAKLAVA(BİRBİRİNDEN FARKLI ŞEKİLDE HAZIRLANMIŞ BAKLAVALAR TEK TEPSEDE PİŞİRİLEBİLİNİR)
EN AZ 5 ÇEŞİT KADAYIF(BİRBİRİNDEN FARKLI ŞEKİLDE HAZIRLANMIŞ KADAYIFLAR TEK TEPSEDE PİŞİRİLEBİLİNİR)
İSTENİLEN TATLI ÇEŞİTLERİ DIŞINDA HİÇBİR SEÇENEK KABUL EDİLMEMEYECİTİR.