



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MİLFÖY (KATMER) HAMURU

7 kahve fincanı has un
3/4 bardak su
1 çorba kaşığı tuz
350 gram tereyağı
Hamuru açmak için:
2 kahve fincanı un

Hamur açılan mermere (ya da mutfak fayansına) 350 gram has un elenerek konur. Unun ortası havuz gibi açılır. Bu çukura iyice yumuşatılmış 30 gram tereyağıyla bir çorba kaşığı tuz ve azar azar olmak üzere 3/4 bardak su katılır, yoğurulur ve orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Yoğurulur ve orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. (Bu türlü hamur, hamur tahtasında açılmaz. Çünkü civır ve kötü sonuç verir).

Hamur 5 dakika daha hamur mermerine vurulurcasına yoğurularak iyice özlendirilir. dikten sonra buna yuvarlak bir biçim verilir, içi hafifçe yağa bulanmış bir yağ kâğıdına sıkıca sarılır ve soğuk bir yerde yarım saat kadar dinlendirilir. Yarım saat sonra yağ kâğıdı açılır. İçindeki hamur üstü unlanmış mermere konur. Hamur merdaneyle aşağı-yukarı yarım santim inceliğinde dört eşit köşeli yıldız biçiminde açılır. Sonra bu hamurun tam ortasına hiç yumuşatılmamış olan ve kalıp gibi duran 320 gram tereyağı konur. Sonra yıldızın bir ucu yağın üzerine katlanır. Kapatılan ucun karşısındaki köşe bunun üzerine katlanır. Bunların üzerine de sağ ve soldaki uçlar bohça gibi kapatılır. Ve bu hamur bohçası içi, yağa bulanmış bir yağ kâğıdına sıkıca sarılıp buzdolabında bir saat kadar dinlendirilir. (Buz dolabı olmayanlar paketin sağına, soluna buz parçaları koyabilirler.)

Bir saat sonra hamur buzdolabından çıkarılır. Üstündeki kâğıtı açılıp alınır. Hamur gene üzeri unlanmış taşa konur, merdaneyle yarım santim inceliğinde uzunlamasına açılır. Sonra uzunlamasına açılan bu hamurun her iki ucu eşit bir biçimde üste kıvrılır, sonra da tıpkı para cüzdanlarını kapatır gibi üste kıvrılmış olan bu çift kat öbür kıvrılmış çift katın üzerine kapatılır. Sonra dörde katlanmış bu hamur aynen yukarıda yapıldığı biçimde merdaneyle gene 1/2 santim inceliğinde uzunluğuna açılır. Gene aynı biçimde dörde katlandıktan sonra hamur gene içi yağa bulanmış yağ kâğıdına sarılarak buzdolabında bir saat daha dinlendirilir. Bir saat sonra buzdolabından çıkarılacak hamura bundan önceki bir saatte buzdolabından çıkarıldığında işlemler yapılır. Yani hamur uzunlamasına açılıp dörde katlanır ve gene açılıp katlanır. Bu işlem de iki defa yapıldıktan sonra hamur gene yağ kâğıdına sarılır ve buzdolabında bir saat dinlendirilir. Ancak bu son dinlendirmeden sonra hamur kullanılır. Bu arada hazırlanacak böreklerin bekletilmeden hemen fırına sokulmasına, fırının da sık sık açılmamasına dikkat edilmelidir. Yoksa börekler iyi kabarıp pişmez, hamur olurlar.

[ML® Gabartlama için tıklayın](#)