



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MİLFÖY HAMURU

2 su bardağı su
1 fincan zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
1 paket margarin
1 yumurta (üstü için)
tuz
aldığı kadar un

- 1- Genişçe bir kaba su, zeytinyağı, sirke, tuz koyup karıştırınız.
- 2- Bu karışıma unu ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 3- Hamuru 10-15 dakika dinlendiriniz.
- 4- Hamuru 1 cm. kalınlıkta dikdörtgen şeklinde açınız.
- 5- Yağı 3 eşit parçaya ayırınız.
- 6- Birinci 1/3 den ceviz kadar parçalar alıp hamurun yüzeyine sürünüz.
- 7- Hamuru yukardan aşağı 3'e sağdan sola 3'e katlayınız. Katlarken de birinci 1/3'den ayırdığınız yağdan sürünüz en üste sürmeyiniz.
- 8- Hamurun üzerine nemli bez örtüp buzdolabında 15-20 dakika bekletiniz.
- 9- Bekleyen hamuru dolaptan alıp tekrar dikdörtgen şeklinde açıp ikinci 1/3 yağı aynı şekilde sürüp hamuru katlayınız.
- 10- Tekrar dolaba koyup 15-20 dakika bekletiniz.
- 11- Tekrar dolaptan alıp son parça yağı yine aynı şekilde sürüp katlayınız.
- 12- Yine 15-20 dakika dinlendirip dolaptan alıp istediğiniz şekilde açıp çeşitli börek içleri koyup istediğiniz börekleri yapınız.