



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFOY HAMURU

500 gr. un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su (çok soğuk)
375 gr. margarin (yumuşatılmış)

Unu bir tezgahın üzerine eleyip tuzu ilave edip karıştırın. Ortasını açarak bir havuz oluşturdudan sonra soğuk suyu döküp unu, hızlı hızlı suya yedirin. Parmak uçlarıyla çalışarak esnek bir hamur elde edin. Hamuru top haline getirip üzerine nemli temiz bir bez örttükten sonra buzdolabına kaldırarak 20 dakika dinlendirin. Hamuru buzdolabından alıp unlanmış tezgahta elinizin içiyle bastırarak, ortası kenarlarına oranla daha çukur bir biçimde, yuvarlak olarak açın. Margarin ortadaki çukur kısma yerleştirip yanda kalan hamurları yağın üzerine katlayın.

Hamuru bir merdane ile ortadan dışa doğru, 1 cm. kalınlığında bir dikdörtgen elde edecek şekilde açın. Bu işlem sırasında içteki yağın hamurun dışına çıkmamasına özen gösterin.

Dikdörtgen hamuru üçe katlayın. Bu kez ters yönde hamuru yeniden açın. Hamur yeniden 1 cm. kalınlığında dikdörtgen biçiminde açılınca bir kez daha üçe katlayıp buzdolabına kaldırarak 20 dakika dinlendirin. (Hamuru buzdolabına kaldırdığınızda üzerine nemli temiz bir bez örtmeyi ihmal etmeyin.)

Hamuru üçe katlayıp ve 20'şer dakika buzdolabında dinlendirme işlemini 5 kez daha tekrarlayın. 6. kez hamuru üçe katlayıp açın. Ancak bu defa hamurun kalınlığı daha ince, biçimi de dilediğiniz gibi olmalıdır. Hamuru tart, turta gibi büyük parçalar için 30-35 dakika tartölet, çörek gibi küçük parçalar içinse, sadece 15 dakika sıcak fırında bekletmeden pişirin.

Not: Milfoy hamuru nemli bir bezle iyice sarıldığı takdirde hiç bozulmadan 4-5 gün buzdolabında saklanabilir. Ancak, beklemiş hamuru kullanacağınız zaman fice katlayıp açma ve dinlendirme işlemini 2 kez daha tekrarlamak gerekir.

Yağın yumuşaklığını ayarlamak için bunun hamurun kıvamında olması gerektiğini söyleyebiliriz. Bunu temin etmek için genellikle ya yağa elle bastırılır ya da yağ yumuşak hareketlerle merdane ile ezilir.

[ML® Semirsek için tıklayın](#)

[ML® Semirsek \(görsel\)](#)