



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI HAMURLAR

Hamurlar hazırlanırken içine konan maya rutubet ve ısı etkisi ile hamur genişler. Çoğalır. Kabarak hafif olmasını sağlar.

Mayalı hamur çalışmasında iki ayrı biçimi vardır;

a - Toza maya ılık şekerli su içiâsde eritilir. Sütün ve mayanın ölçüsü her pasta yapılışında ayrı oranda olabilir. Ölçüsü verilen unun 3/1 ile süt yuğrulup bir tarafa kabarması için bırakılır Ve bu biçimde bir süre sonra hamur 3-4 misli büyür. Üzeri kabuklaşmaması ve iyi kabarması için ılık bir yerde temiz nemli bir bez ile üzeri örtülü olarak bekletilir. Arta kalan unun ortasına, şeker, yumurta, tuz limon kabuğu rendesi konup yuğrulur. Hamura yağ ve un ilâve edilir. Bu hamur elastiki ve pürüzsüz bir biçime gelinceye kadar yuğurmaya devam edilir. 15 dakika dinlendirilmelidir. Hamur, kullanılacak bisküvi ve pastalar için elverişlidir. Şekillendirildikten sonra bir süre yine dinlendirilmelidir.

b - Doğrudan doğruya mayayı ılık sütte eritip hamuru yaparız. Maya miktarını fazlalaştırarak (yukardaki tarifiñ 3 misli kadar) bu ikinci biçim daha kolay ve çabuk, yalnız hamur yuğrulduktan sonra 3-4 saat dinlendirilir. Hamurda yumurta, yağ olduğundan sıcak bir yerde bırakılmamalı.