



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA HAMURU

Necip Usta

1 kg. un (ekstra)
4 adet yumurta
25 gr. tuz
200-250 gr. su
1/2 kahve fincanı rafine yağı

Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup ortasını havuz gibi açınız. Bütün malzemeyi ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız. Avucunuzun içi ve iki tabanınızla bir ileri bir geri yırtar yırtar yoğurup yuvarlak uzunca bir hamur yapınız, hamurun 60 santim olduğunu kabul edelim. Hamurun 20 santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerindeki dirseklerin içine sokunuz. Aynen iki elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi, sonra hamurun üzerine ıslatılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz ve devamlı uzunlamasına 2 avucunuzun tabanı ile çok kuvvetli ve seri olarak hamuru yoğurup tekrar aynı şekilde katlayıp aynı şekilde bez kapatıp dinlendiriniz ve bu sefer pürüzsüz ve düzgün olarak uzun ince bir şişe gibi hamuru açıp ikişer parmak genişliğinde ve hepsi mümkünse müsavi 60'ar gramlık 20 parçaya kesin ve kesik kısımlar alt ve üste gelmek üzere hafif nişasta serpip iki avucunuzun içi ile mermerden kaldırmadan hamuru sever gibi hafifçe yuvarlayıp üzerlerine bolca nişasta serpiniz ve 2'şer 2'şer üst üste koyup tabanınızla bastırarak yas-sıftırız. Alttakini tekrar üste çıkarıp tekrar bastırınız ve hepsini bastırdıktan sonra hamurların kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerlerine kalınca, ıslatılmış sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz. Sonra merdane ile devamlı kenarlarına bastırarak seri ve muntazam olarak kenarları devamlı daha ince olmak şartıyla 20 santim kutrunda teker teker açıp nişasta serpererek üst üste 10 adedini diziniz ve geri kalan hamurları da aynen açıp dizdikten sonra kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerine yine ıslatılıp sıkılmış 1 veya 2 bez örtüp 45 dakika dinlendiriniz. Sonra bir dizisini 10 adetlik bir tanesini alıp, teker teker nişasta serpip üstüste dizdikten sonra avucunuzun iç tabanı ile hamurun kenarlarına bastıra bastıra hamuru yassılıp altını üstüne çevirip tekrar bastıra bastıra yassılıttıktan sonra merdane ile daha ziyade hamurların kenar kısımlarına bastırıp çekerek ve alt üst ettikten sonra tekrar bastırıp çekerek 60 santim kutrunda hamuru açınız ve sonra her yufkanın arasına nişasta serpmek suretiyle hamurları teker teker oklavaya sarınız. Oklavanın kenarlarına doğru kuvvetlice basarak silindir yuvarlar gibi oklavayı ileri-geri hareket ettirip hamuru masanın üzerine seriniz ve gayet hafif nişasta serpmek sureti ile hamurları teker teker oklavaya sarıp çok kuvvetli olarak oklavanın iki kenarından tutup 4-5 defa ileri-geri silindir gibi oklavayı yuvarlayıp tekrar hamuru mermerin üstüne üstüste teker teker açıp hepsini birden kenardan başlayarak oklavaya sarınız üstte anlattığım gibi hamurları bir silindir gibi bir defa teker teker sarmak suretiyle bir defa hepsini birden oklavaya sarmak suretile ve nişasta lüzum ettiği zaman püskürtürcesine serpip hamurları yapıştırmadan, yırtmadan ve kurutmadan 90 santim kutrunda bir sigara kâğıdı gibi açınız.

Not: Üst üste 8'den 20 yufkaya kadar açabilirsiniz, yalnız dikkat isteyeceği gibi yeter derece pratik olmayı ve çabukluk ister. Zira fazla nişasta, rüzgâr, ağır hareket, hamuru kurutur ve yırtar. Devamlı alt ve üstteki hamurların değişmesini temin etmek lâzımdır. Bunun için hamuru her oklavaya sarışta, yuvarladıktan sonra mermerin üzerine sermeden oklavadaki hamurlardan üç tanesinin ucunu oklavanın önüne açınız. Sonra mermerin üzerine hamuru yayın, hamurun bir kısmı ileride bir kısmı geride kalacaktır, hamurları tekrar üst üste getiriniz, bu çok mühimdir. Bilhassa alttaki ve üstteki hamurların yırtılmamasını önler hamurun kurumamasını ve devamlı yer değiştirmesini sağlar.