



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY HAMURUNUN HAZIRLANMASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı)  
250 gr. margarin  
1 kahve kaşığı tuz  
Açma payı un  
1 kahve kaşığı limon suyu  
Yeteri kadar yoğurmak için su

Unu taş, mermer veya fayans üzerine eleyiniz.

Ortasını açıp, 1 kahve kaşığı limon suyunu, etrafına da tuzu serpip, suyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamuru kestiğiniz zaman gözenekler olmayacak şekilde iyice yoğurunuz.

İyice yoğurulan hamurun üzerine nemli bir bez örtüp, yarım saat dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru yine un serpilmiş taş üzerinde üzerine un serpilerek ortası kalın, kenarları ince 4 kulak şeklinde açınız.

Kalın olan yere, merdaneyle vurularak inceltilip kare şekline getirilmiş yağ konup, kulaklar çekilerek yağın üzerine kapatıp, hamuru bohça şekline getiriniz.

Bu şekilde de hamuru 30 dakika dinlendiriniz.

30 dakika sonra hamuru yine un serpilmiş soğuk taş üzerinde merdaneyle vura vura uzunlamasına 1 cm. kalınlıkta açınız. (15 cm. en, 30-35 cm. boy olacak şekilde.)

Bu uzunlukta olan hamurun her iki ucu ortada birleşecek şekilde kıvrıp, tekrar hamuru 2'e katlayıp, kitap şekli veriniz.

Böylece 4'e katlanmış hamur tekrar aynı şekilde açılıp, katlanır. Bu şekilde bir defada hamuru iki defa açmış olacaksınız. (Bu, hamurun birinci turudur.)

Hamurun üzerine tekrar nemli bez örtüp, soğuk bir yerde hamuru 30 dakika dinlendiriniz. Vaktiniz varsa 1 saat daha uygun olur.

Dinlenen hamuru buzdolabından alıp, yine aynı şekilde iki defa açıp kapatıp, dinlenmeye bırakınız. (İkinci tur.)

Dinlenen hamuru tekrar açıp kapatıp, dinlendiriniz. (Üçüncü tur.)

Üçüncü turdan sonra yine 30 dakika ile 1 saat arasında dinlendirdikten sonra, istenilen kalınlıkta açıp, çeşitli yerlerde kullanınız.