



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI HAMUR YAPIMI

Mayalı hamur yapımı, malzemelerin hazırlanması, yoğurma, dinlendirme, şekillendirme ve pişirme gibi 5 ana bölümden oluşur. Önce uygulanacak reçetede belirtilen malzemeler (un, su veya süt, yağ, şeker,tuz, yumurta) ölçülerek hazırlanır. Kullanılacak Kuru Maya'nın 3 katı miktardaki ve 35-40 °C'deki su veya sütün içine 1 tatlı kaşığı şeker ilâve edilir ve Kuru Maya bu sıvının içinde karıştınlarak eritilir. Unun ortası bir çukur şeklinde açılır ve bu mayalı sıvı oraya dökülür, ön mayalanma için 10 dakika beklenir. Daha sonra diğer malzemeler ilâve edilir ve hamur kuru hale gelip kendini kabın kenarından ayırana kadar elle veya mikserle yoğrulur. Hazırlanan hamur üzeri örtülerek sıcak bir yerde kabarmak üzere dinlenmeye bırakılır. Bu sırada hamurun yüzeyinin düzgün olmasına, çatlaklar olmamasına dikkat edilmelidir. Dinlenme süresi hamur iki katı büyüklüğe ulaşana kadar sıcaklıkla doğru orantılı olarak 15-60 dakika arasında değişir. Bunun anlamı hamurun beklediği yer ne kadar sıcaksa mayalanma, süresi o kadar kısalır. Mayalanma işlemi sırasında oluşan gazları dışarı çıkartmak için mayalanmanın sonuna doğru hamurun üzerine yumrukla 3-4 kez başatırılmalıdır. Mayalanma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için hamura parmakla bastırılır, kısa bir süre içinde eski halini alıyorsa mayalanma işlemi tamamlanmamış demektir. Eğer parmak izi aynen kalıyorsa yeterince mayalandığı anlaşılır. Daha sonra reçetelerde belirtildiği şekilde hamura şekil verilir, eğer varsa iç malzemeleri (reçel, peynir v.s.) koyulur ve yaklaşık 45 dakika ikinci mayalanma için sıcak bir yerde bekletilir. Son olarak yapılacak hamur işinin türüne göre reçetede belirtilen fırın sıcaklığında ve sürede pişirilir. Kuru Maya yerine Yaş Maya kullanıldığında tariflerdeki Kuru Maya miktarının iki katı kullanılmalıdır.

