



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURU

10 orba kaşığı un
250 gr. margarin
1 kahve kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
açmak için un
Yoğurmak için su

Unu mermer veya fayans üzerine eleyin. Oltasını açarak, 1 kahve kaşığı limon suyunu, etrafına da tuzu serpip suyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru kestiğiniz zaman gözenekler olmayacak şekilde zleştirin. zleşen hamurun üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru yine un serpilmiş taş üzerinde üzerine un serpilerek ortası kalın kenarları ince 4 kulak şeklinde aın. Kalın olan yere merdane ile vurarak inceltip kare şekli verin. Yağ koyup kulakları çekerek yağın üzerine kapatıp yağı bohça şekline getirin. Bu şekilde hamuru yarım saat dinlendirim. Sonra hamuru yine un serpilmiş taş üzerinde merdane ile vura vura uzunlamasına bir santim kalınlıkta aın. 15 santim eninde 30-35 santim boyunda olunca hamurun her iki ucunu ortada birleşecek şekilde kıvrıp tekrar ikiye katlayın. Böylece dörde katlanmış hamur tekrar aynı şekilde açılıp katlanır. Bu şekilde bir defada hamuru iki defa açmış olursunuz. Hamurun zerine tekrar nemli bez örtüp soğuk bir yerde hamuru yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru alıp yine aynı şekilde açıp kapatıp dinlenmeğe bırakın. Dinlenen hamuru tekrar açıp kapatıp dinlendirin. Bu nc tur olacaktır. Sonra yine yarım veya bir saat arasında dinlendirdikten sonra istediğiniz kalınlıkta açıp eşitti yerlerde kullanın.

[ML® ıtır Burgu için tıkklayın](#)

[ML® ıtır Burgu \(grsel\)](#)