



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADAPAZARI USULÜ BÖREK HAMURU (SAKARYA)

Necip Usta

Hamuru için:

5 kahve fincanı süt (350 gram)

6,5 bardak ekstra un (650 gram)

1 adet yumurta

1/2 çorba kaşığı tuz

Hamuru açmak için:

300 gram mısır unu

50 santim çapında bir tepsilik

- 1) Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup, ortasını havuz gibi açınız, yumurta ve tuzunu ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız; iki ovucunuzla kuvvetlice bir ileri bir geri bastıra bastıra iyice yoğurup, yuvarlak ve 60 santim uzunluğunda bir hamur haline getiriniz.
- 2) 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) ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtetek 15 dakika dinlendiriniz.
- 3) 50'şer gramlık 18 eşit parçaya bölerek teker teker yuvarlayıp top gibi birer hamur yaparak altına hafif mısır unu serpilmiş bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp sıkılmış kalınca bir bez örtetek hamurları 30 dakika dinlendiriniz.
- 4) Bir hamurun alt ve üstüne hafif mısır unu serpiniz ve daha çok kenarlarına bastırarak merdaneyle 20 santim çapında açınız; sonra hafif mısır unu püskürterek hamuru oklavaya sarıp daha çok kenarlarına bastırarak ve gerektiğinde mısır unu serpererek, oklavayı ileri kuvvetlice yuvarlayarak, hamuru sigara kâğıdı gibi açınız.
- 5) Diğer hamurlar için de aynı işlemi yapınız.