



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT HAMUR

Un, su, tuzdan oluşur. Ufak tefek başka ilaveler yapılabilir. Ancak esas maddeleri un, su ve tuzdur. Unların su kaldırma oranları farklı olabilir. Her ihtimale karşı başlangıç aşamasında dikkat edilirse biraz anlaşılabilir.

Kullanıldığı yerler;

Yufka ekmek, açma, gözleme, çiğ börek,

Yağlı hamur hazırlanmasında bazen yumurta da eklenir (Puf böreği, alt-üst böreği, Sarıyer böreği, mekik böreği, talaş kebabı, sigara böreği),

Yaprak hamuru hazırlanmasında,

Bazlama, hazır yufka,

Sıkma, sıkmaç,

Kesme veya dökme tel kadayıf hamurunda kullanılır.