



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT HAMUR

1 kg un
500 g su
20-25 g tuz

Un elenir, ortası açılır. Tuz una serpilir.

Ortaya su yavaş yavaş konulup etraftan un alınarak bulamaç haline getirilir.

Akıcılığı geçince diğer unlarla karıştırılıp ovulur. Hamur haline getirilir.

Bu arada unun durumuna göre su eksik olabilir, gereken su azar azar yedirilerek istenilen yumuşaklık elde edilir. Dinlendirilir ve kullanılır.

Not: Yöresel farklılıklar dikkate alındığında bazı yörelerde sert hamurlara da yağ konduğu görülmektedir.
(Arzuya göre 50-100 g sıvı veya tereyağı konulabilir)

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.