



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BÖREK HAMURU HAKKINDA

Tadı çok güzel ama hazırlanması güç olan bu börek hamuru için en iyi malzemeler kullanılmalıdır. Un en iyi kalite, tereyağı da tuzsuz yada çok az tuzlu olmalıdır. Tarifte verilen su miktarı, unun az yada çok su kaldırma kapasitesine göre değişebilir.

Börek hamuru yapılırken amaç, ince hamur katlarının arasında yine ince yağ tabakaları oluşturmaktır. Hamur piştiği zaman tereyağı nişasta zerrecikleri tarafından emilir ve pişer; böylece ağızda dağılan bir börek elde edilir.

Börek hamuru, her türlü börek, milföy, volovan ve küçük tatlı ya da tuzlu böreklerin yapımında kullanılır.

Börek hamurunu yaparken önemli olan, hamur ile tereyağının koyuluğunun birbirini tutmasıdır; yumuşak ama yapışkan olmayan bir hamur en uygun olanıdır.

Hamuru açarken her tarafı aynı kuvvetle bastırınız ve hamuru germeden her tarafının aynı kalınlıkta olmasına dikkat ediniz. Hamurun yapışmaması için, zemini ve merdaneyi fazla unlamaktan kaçınınız (çünkü unun tereyağına olan oranı bozulabilir ve böreğimizin tadı değişir).

Bir kez açıp-katlama işlemi tamamlandıktan sonra, börek hamuru örtülüp buzdolabında 3 gün bekletilebilir.

Hamuru buzdolabında beklettikten sonra, rahatça açıp biçim verebilmeniz için, bu işlemleri yapmadan bir süre önce buzdolabından çıkarmanız gerekir.