



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK HAMURU

500 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
500 gr tereyağı
250 gr (1+1/4 su bardağı) buzlu su

Unu ve tuzu büyük bir karıştırma kabı içine eleyip, yemek bıçağı ile 125 gr tereyağı keserek, unun içine koyunuz. Tereyağı ve unu parmak uçlarımızla ufalayıp ara sıra su katarak, sert bir hamur yapınız. Hamuru yoğurup biçim verilebilir hale getirdikten sonra yuvarlayıp yağlı bir kâğıda sararak, 15 dakika kadar buzdolabında bekletiniz. Kalan tereyağı iki yağlı kâğıdın arasına koyup, tahta bir kaşığın sapıyla 2 cm kalınlığına inene kadar döverek inceltiniz ve uzun bir şekle sokunuz.

Hafif unlanmış bir tahta zeminde hamuru 1/2 sm kalınlığında, dikdörtgen biçiminde açınız. Tereyağı, açtığınız hamurun ortasına yerleştirip hamuru üstüne katlayınız; buzdolabında 10 dakika daha bekletiniz. Hamuru buzdolabından çıkarıp tersine çevirerek, tahta bir zemine koyunuz. Dikdörtgen biçiminde ileriye iterek açınız. Dikdörtgeni üçe katlayınız, açık tarafını kendinize çevirdikten sonra tekrar açınız. Hamuru tekrar 15 dakika buzdolabında bekletiniz. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayınız. Hamurunuz kullanılmaya hazırdır.