



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖREKLİ YAĞLI HAMUR

2 su bardağı un  
Çeyrek bardak su  
5.5 çorba kaşığı yapılmış börek yağı  
2 adet yumurta  
Tuz

Hamur tahtası üzerine un elenecek, iki çorba kaşığı un açmak için bir kenara ayrılacak, unun ortası havuz gibi açılacak ve bu boşluğa bir adet yumurta, dördte bir su, yarım kaşık yağ, yeteri kadar tuz konacak, birbiriyle halledilecek. Buna un yedirilip fazla yoğurulmadan hamur tutulacak, bir kenara un serpip tutulan hamur konacak. Üzerine rutubetli bir bez örtülecek, on beş dakika sonra tahtanın üzerine hafif un serpilerek, hamur bir parmak kalınlığında merdane ile açılarak üzerine bez örtülecek, hazır yapılmış köpürtülmüş, ısıtılmış börek yağının beş kaşığı bir elle hamura sıvanacak, yağ sertleşmeye başlarken hamurun üç parçadan bir parçası katlanacak; diğer kat da katlanıp hamurun üzerine katlanır. Dört şekilde sarılmış olan hamur dikdörtgen şekline gelir. Geri kalan bir kaşık yağ da, yağsız kalan yere sürülür. Katladığımız uçlar da üst üste getirilip hamur bohça şeklinde katlanmış hale gelir.

Not: Bu hazırlanan hamur çeşitli böreklerle, yufkalı pilav, makarna, bisküilerde ve arzu edilecek yerlerde kullanılır.