



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE HAMUR İŞİ HAZIRLAMANIN FAYDALARI

Evde, hamur işlerinden çeşitli börek, bisküvi, pasta yapmanın bize üç yönlü faydası vardır.

a Sağlık yönünden: Temiz, itinalı, çalışma iyi cins malzeme kullanma bizi birçok tehlikelerden korur.

b Ekonomik yönden: Evde hazırlanan hamur işleri çok ucuza mal olduğu gibi lezzet ve görünüşü de güzeldir.

Dışardan aldığımız hamur işi size aynı lezzeti vermediği gibi oldukça pahalıdır. Kâr düşüncesi ile hamur işlerini ucuza mal edebilmek için, karışık yağ ve kalitesiz unlar kullanılabilir. Bunlarda hamurun lezzet ve görünüşünü değiştirebilirler.

c Zevk yönünden elinizle hazırlayacağınız bir hamur işinin aile fertleri tarafından sevilerek iştahla yenmesi her halde sizi son derece memnun eder. Onların sizi bu yönden takdir etmeleri bütün yorgunluğunuzu unutturur.