



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÖYÖTE HAMURU ORDİNER (FRANSA)

PATE FEUILLETEE ORDINAIRE

6 kişilik MALZEME :

250 gr. ekstra un

1/2 tatlı kaşığı tuz

Ceviz büyüklüğünde bir parça margarin (25 gr.)

1 çay kaşığı limon suyu

Bir çimdik toz şeker

125 gr. soğuk su (10 çorba kaşığı)

Hamurun içini sarmak için :

(200 gr. böreklik margarin yoksa margarin)

YAPILIŞI :

200 gr. margarin hariç bütün malzemeyi iyice yoğurarak kulağımızın ucu yumuşaklığında yuvarlak top gibi özlü bir hamur yapıp bıçakla hamuru karşılıklı ortasından yarı seviyesine kadar yarıdır

Üzerine rafine yağı ile yağlanmış bir kâğıt kapatıp 20 dakika dinlendiriniz

Sonra alt ve üstüne un serpip yarık hamurların her birini kendi istikametinde önce eliniz ile hafif çeydp yıldız şeklinde uzatınız

Sonra merdane ile hamurun ortasına dokunmadan her ucu kendi istikametinde bir buçuk santim kalınlığında açınız (hamur ortası kalın dört uçlu yıldız şeklinde olmalıdır)

Hamurun tam ortasına kalıp gibi yağı koyunuz; hamurun uçlarından birini yağın berine kapatınız. Diğer uçları karşılıklı paket yapar gibi yağın üzerindeki hamurun üzerine kapatınız

Bir merdane ile un serpererek : Hamuru genişliğinin üç misli uzunluğunda yarım santim kalınlığında açınız ve üçe katlayınız. Hamuru 30 santim uzunluğunda açtığınızı kabul edelim. 10 santimlik bir ucunu hamurun üzerine kapatınız, karşısındaki ucu katlanmış hamurun üzerine kapatınız. Buna üçe katlama «tek tur vurma» denir.

Hamuru kurumaması için yağlanmış kâğıda sarıp buzdolabında yarım saat bekletiniz

Sonra tekrar hamuru yukarıdaki gibi açınız

Ve hamuru dörde katlayınız. Hamurun yedişer santim iki ucunu hamurun üzerine katlayınız

Katlanmış kısmın birine diğerini üzerine katlayınız. Buna dörde katlama «çift tur vurma» denir

Ve hamuru tekrar yağlı kâğıda sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirerek iki defa daha yukarıda tarif ettiğim gibi açıp dörde- katlayıp yarım saat dinlendirdikten sonra kullanınız

Not: Bir kg. un ve yedi sekiz yüz gr. yağ hesabı ile yapılan föyöte hamuruna bir tek tur sıra ile ve üç çift tur vurulur, eğer yağ miktarını 1 kg. çıkarırsanız bir çift tur fazla vurmalsınız.