



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FOYÖTE HAMURU ORDİNER

250 gr ekstra un  
½ tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı margarin (ceviz büyüklüğünde)  
1 çay kaşığı limon suyu  
10 çorba kaşığı soğuk su  
Bir tutam toz şeker  
Hamurun içinini sarmak için:  
200 gr (bir çorba kaşığı) margarin

200 gr margarin hariç tüm malzemeyi iyice yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığına getirdikten sonra yuvarlak top gibi bir hamur şekline getirin ve bıçakla hamuru karşılıklı ortasından yarı seviyesine kadar bölün. Üzerine yağlanmış kağıt kapatıp 20 dakika dinlendirin. Altına ve üstüne un serperek hamurların her birini kendi istikametinde önce elinizle hafif çekip yıldız şeklinde uzatın(dört ucu olan bir yıldız). Sonra merdane ile ortaya dokunmadan her ucu kendi doğrultusunda yaklaşık 1,5 cm kalınlığında açın. Hamurun tam ortasına kalıp gibi yağ koyun, hamurun uçlarından birini yağın üzerine kapatın. Diğer uçları paket yapar gibi yağın üzerindeki hamurun üzerine kapatın. Bir merdane ile un serperek: Hamuru genişliğinin 3 misli uzunluğunda yarım santim kalınlığında açın ve üçe katlayın. Hamuru kurumaması için yağlanmış kağıda sarıp buzdolabında yarım saat bekletin. Sonra tekrar hamuru yukarıdaki gibi açın. Bu sefer hamuru dörde katlayın. Tekrar hamuru yağlı kağıda sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin. İki defa daha tarif ettiğimiz gibi açıp dörde katlama işlemini yapın sonra yarım saat daha buzdolabında beklettikten sonra kullanın.