



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÖYÖTE HAMURU

Un 1000 gr.

Su (Unun su kaldırma kapasitesine göre değişmektedir) 550-600 gr.

Börek margarin (hamuru yoğururken katmak için) 100 gr.

Sirke veya limon suyu 20 gr.

Tuz 25 gr.

Börek margarin (tur vermek için) 800 gr.

Hamur açmak için bir miktar un ayırınız.

Unu tezgâh üzerine eleyiniz, ortasını havuz gibi açınız.

Hamuru yoğurunuz. (Basit hamur hazırlayınız ve özleştirerek yumak haline getiriniz.)

Havuz su, tuz ve limon suyu koyarak hamuru 10 dakika elle yoğurunuz. (5 dakika makina ile yoğrulabilir.)

Hamuru dinlendiriniz.

Özleşme derecesine bakınız ve 10 dk üzerini naylonla örterek dinlendiriniz.

Hazırlanan elastik hamur yuvarlanıp, üstünden çapraz olarak kesilir.

Yağı uygun ısıya getiriniz ve şekillendiriniz. (Yağ ve hamur oda sıcaklığında olmalıdır.)

Yağı hamura göre, merdane ile döverek naylon arasında şekillendiriniz. Börek margarin (2 kg'lık bir dilimi) ikiye bölerek, yüksekliği 1,5-2 cm. olacak şekilde yassılaştırınız.

Hamuru açarak şekillendiriniz. Zarf veya dikdörtgen şeklinde açabilirsiniz.

Yağı hamurun ortasına yerleştiriniz ve hamuru üzerine kapatınız.

Tur veriniz.

Hamuru 1,5 cm. kalınlığında açınız. Üzerindeki fazla unu alarak üçe katlayınız. (Bu işleme yarım tur denir).

Hamurunuzu naylona sararak 20 dk. dinlendiriniz.

Sonra hamuru 90 derece çevirerek kenarlarını kapatınız ve tekrar üçe katlayınız. (Bu işleme ikinci yarım tur denir) Hamurunuzu naylona sararak tekrar 20 dk dinlendiriniz.

Daha sonra hamura 20 dk. aralıklarla iki yarım tur daha vererek dinlendiriniz. Böylece hamura 6 yarım tur vermiş olacaksınız.

Hamurumuz yapraklar halinde ayrılmaya ve ürün için parçalanmaya hazırdır. Turlar ürün çeşidine göre çoğaltılıp azaltılabilir.

Milföy hamurunuzu naylona sarılı olarak buzdolabında bekletiniz.

Dondurucuda daha uzun süre bekletebilirsiniz.

Son turu ürünü şekillendirmeden hemen önce veriniz.