



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI HAMUR

Necip Usta

Samsa tatlısı gibi tatlılar için

1 kg. un

1 çorba kaşığı limon suyu

4 yumurta sarısı

20 gr. tuz

1 kahve fincanı rafine yağı

50 gr. şeker

550 gr. su

Hamurun içine sarmak için:

800 gr. böreklik margarin

Unu 1 kere karıştırdıktan sonra ortasını havuz gibi açıp, su hariç diğerlerini ilâve ediniz. Yağ, şeker, tuz ve yumurta sarısını birbirlerine yedirip suyunu ilâve ediniz ve elinizle karıştırarak unu yedirmek suretiyle yoğurup top gibi yuvarlak bir hamur yapınız ve keskin bir bıçakla hamurun tam ortasından yarısına kadar karşılıklı kesip dört kulak meydana getiriniz, alt ve üstüne hafif un serperek üzerine ıslatılmış bir bez ör-lüp hamuru 30 dakika dinlendirdikten sonra merdane ile hamurun ortasına dokunmadan 4 kulağını kendi yönlerinde 1.1/2 santim kalınlığında açınız ve hamur şimdi ortası kalın 4'lü bir yıldız şeklindedir ve hamurun tam ortasına 700 gram margarini kalıp gibi hafif yassılatılmış olarak koyunuz. Muntazam olarak uçlardan birini yağın üzerine kapatıp diğer uçları da karşılıklı olarak birbirlerinin üzerlerine kapattıktan sonra hamurun alt ve üstüne hafif un serperek merdane ile genişliğinin 3 misli uzunluğunda ve 1.1/2 santim kalınlığında müsavi şekilde hamuru açınız. Hamurun 60 santim olduğunu kabul edersek 20 santimini hamurun üzerine kapatıp, karşıdaki 20 santimi de kapanmış kısmın üzerine kapatınız. İşte bu tek tur tabir edilir. Şimdi hamurun üzerine ıslatılmış, sıkılmış bir bez ile örtüp buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. Sonra aynı şekilde 1/2 santim kalınlığında hamuru tekrar açınız ve hamuru yine 60 santim uzunluğunda olduğunu kabul edelim. Bu sefer hamurun bir ucundan 15 santimlik kısmını hamurun üzerine kapatınız ve karşı uçtan da 15 santimlik kısmını hamurun üstüne kapatınız ve şimdi de katlanmış hamurun yarısını diğer hamurun üzerine kapatınız. İşte bu yaptığımız katlama şekline de çift tur denir. Hamurun üzerine tekrar ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatarak hamuru buzdolabına koyunuz ve yarımşar saat ara ile 4 defa daha aynı şekilde alıp katlayınız. Bu yaptığımız yağlı hamura 1 tek 4 çift tur vurulup tekrar 30 dakika dinlendirdikten sonra hamuru 1/2 santim kalınlığında açıp lüzumlu her tatlıyı yapabilirsiniz.