



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEVREK ŐU HAMURU

500 gr. un
1,5 dl. sıcak su
200 gr. tereyađı
15 gr. tuz

Bu hamuru kıvamına getirmek ve hamurun daha dayanıklı yapmak piŐtikten sonrada gevrek olması için suyun sıcak olması gerekir. Suyu ateŐten aldıktan sonra tuz veya yağ ilâve edilir. Bu karışımın ortası kuyu gibi yapılmıŐ ve elenmiŐ un içine dökülür. Hepsi karıştırılıp dinlenmek üzere 2-3 saat kadar bir kenarda üzeri kapatılarak bırakılır. Bazı hallerde bu hamurun çok çabuk yapılması isteniyorsa hamuru piŐirdikten sonra soğumaya bırakılır. Ve ılık iken 5 yumurta kırılır. YumuŐak bir hamur yapılarak ucuna duy-huni bulunan krema sıkma torbası ile yağlanmış ve unlanmış tepsiye ceviz büyüklüğünde bezeler halinde aralıklı olarak sıkılır. Isı derecesi sıcak olan fırında kapağı açılmadan 20 dakika piŐirilir.
