



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR ÇEŞİTLERİNİ PİŞİRME METODLARI

Hamur çeşitlerini pişirmede 4 metod vardır.

a Saçta: Katmer ve gözleme hamurları saçta pişirilirler.

b Suda haşlama: Su böreği, kaneloni, tatar böreği gibi hamurlar kay-nıyan tuzlu suya atılarak pişirirler.

c Fırında: Hamurların büyük bir kısmı çeşitli fırınlarda pişirirler (Havagazı, elektrik v.s. fırınlar gibi) Börek, pasta bisküvi hamurları fırında çeşitli ısı derecelerinde pişirilirler.

d Yağda kızartma: Hamur işlerinin bir kısmı da yağa atılarak pişirilir. Puf böreği, Hanım göbeği v.s. gibi.