



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR CİNSLERİ

Hamur cinsleri ikiye ayrılır. '

a Haşlama hamurları:

Mantı, su böreği, kaneloni, makarna gibi hamurlara haşlama hamurlar denir. Bunlar sert ve iyi özleştirilerek hazırlanırlar.

b Katmerli hamurlar :

Hamurların büyük bir kısmı da içine yağ konularak hazırlanır. Börek hamurları bu cins hamurlardır.
