



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAMUR İŞLERİNİN PÜF NOKTALARI

1. Hamur yoğurma işlemine geçmeden önce undan bir miktar alıp su ile cıvık bir hamur yapılır. Eğer hamur kesik kesikse un özsüzdür. O za man hamura 2-3 damla limon sıkmak gerekir.
2. Hamurlarda dinlenme müddetine önem verilmesi lâzımdır. Yarım saatten 2 saate kadar hamurlar dinlendirilirler. İyi dinlenen hamur hem iyi açılır. Hemde istenilen şekilde kabarıp.
3. Kullanılacak unun mutlaka iyi cins olması lâzımdır.
4. Hamura katılacak maddelerin taze olmasına dikkat etmelidir.