



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR YAPIMININ PÜFLERİ

Aldığınız un, hamur tahtası ya da temiz bir masa üzerine istediğimiz ölçüde dökülür (istenirse elenir.) Ortası açılır (yani havuzlanır), yumurtası, yağı ve suyu konarak kenarlardan ortaya doğru karıştırılarak karılır. Normal bir hamur ne çek sulu ne de çok katı olmalıdır, hamuru şayet iyi yoğurmazsanız, istediğiniz sonucu almanız mümkün olmaz. Hamuru ancak elâstiki ve düzgün bir hal alınca, elinize yapışmayacak duruma gelince yoğurmayı bırakmalısınız. Mayalı hamurunuzun kabarması için çok fazla sıcak yere koymanız doğru olmaz, çünkü bu mayayı öldürebilir. Bunu önceden ısıtılmış fırının içinde de yapabilirsiniz, fakat bu şekilde tercih ederseniz hamur tepsisinin altına bir ızgara koymayı ya da herhangi bir tepsiyi ters çevirip, hamur kalıbını bunun üzerine oturtmayı ihmal etmeyin, aksi halde hamurun alt kısmı fırında pişebilir.

Hamurun dinlenmesi bitiminde avuç içinin alabildiği miktarda koparılarak unla yuvarlak hale getirilir. Hamurun bölünme işlemi bitince hamur tahtası veya masanın üstüne bir miktar un serpilir. (Bu baklavalık yufka açımında nişasta ile olur.) Bölünmüş hamurlardan biri alınır. Üzerine un serpilerek oklava veya merdane ile istenilen incelikte açılır.

Fakat günümüzde hanımlara kolaylık olması nedeni ile baklavalık ve böreklik yufkalar hazır olarak satılmaktadır.
