



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR İŞLERİ HAKKINDA

Hamur işleri evlerde undan çeşitli şekillerde yapılan yiyeceklerdir. Buğday ununun, ekmeğ olarak, beslenmemizde büyük bir payı olduğu gibi, hamur işi dediğimiz yemeklerde, tatlılarda da soframızın en lezzetli yiyecekleri arasında önemli bir yer alır. Yemek yapmaktan hoşlanan her ev hanımı da bu işlerde ustalığını göstermek fırsatını bulur, çünkü hamur işleri oldukça bilgi, emek ister. İyi sonuç almak ancak bilgili, titiz bir çalışmayla olur.

Hamur işlerinde başarı, büyük ölçüde kullanılan unları iyi tanımaya bağlıdır. Her un aynı miktarda su kaldırmadığı için hamur tutarken zorluk çekilir. Çok beyaz ve sarıya bakan, ele yumuşak gelen unlar has undur. Esmer, ele kalın gelen unlar da kepekli undur. Özlü, has unlar avuç içinde sıkıldığı zaman elden fışkırır. Avuç içinde kalıp gibi kalan unlar ya özsüzdür, ya rutubetlidir, ya da çok tazedir. Bu unlardan yapılan hamurlar iyi kabarmaz. Bunlar az su kaldıran unlardır.

Hamur hangi undan tutulursa tutulsun, iyi açılabilmesi için yarım saatle iki saat arasında dinlendirilmelidir. Bu arada hamurun dinlendirildiği kaba yapışmaması için altı unlanmalı, üstünün kabuk tutar gibi kurumaması için nemli bir bezle örtülmelidir. Yufka açılacak hamur ise, daha büyük bir emek ister.



Fotoğraf "beyaz yıldız" tarafından gönderildi. 26.04.2020