



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMUR İŞLERİNDE KULLANILACAK UNUN ÖZELLİĞİ VE ÇEŞİTLERİ

Hamur işlerinin esas maddesi unudur. Hamur işlerinde istenilen amaca ulaşabilmek için unu iyi seçmek gerekir. Bunun içinde unların özelliğini bilmek lâzımdır. Unlar değirmenden çıktıktan sonra 2 ay dinlendirilmeli sonra kullanılmalıdır. Unlar bir veya 1,5 sene bekletilecek olursa özelliğini kaybederek böceklenir ve bayatlar.

a İyi ve özlü unun özelliği:

İyi bir unun özlü ve taze olup olmadığını anlamak için un avuç arasına alınır ve sıkılır un parmakların arasından fışkırıyor ve avuç açıldığında unda herhangi bir şekillenme görülüyorsa bu özlü ve taze unudur. Zor açılan hamurların da unu özlü unudur. Öyle unlardan yapılan börekler çok iyi olur. Sarımsaklı unlar daha iyi ve besleyici değerleri beyaz una nispeten daha yüksektir.

b Bayat unun özelliği :

Un avuç arasında sıkıldığında fışkırmaz, avucun şeklini alıyorsa bu unlar bayattır.

