



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMUR İŞLERİNİ PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Haşlama yapılacak hamurlar için (erişte, mantı) suyun kaynar olması gerekmektedir.

Haşlama suyuna tuz ve 1,2 yemek kaşığı sıvıyağ ilave etmek gerekmektedir. Tuz ve sıvı yağ, hamurların yapışmasını önler.

Kaynayan suya atılan hamurlar kaynama başlayınca kadar karıştırılmalı, kaynama başlayınca karıştırma bırakılmalıdır.

Haşlanan hamurlar süzölmeli ve soğuk sudan geçirilmelidir.

Kızartma yapılacaklar için fırın önceden ısıtılmalıdır (alt-üst böreği, sarıyer böreği)

Yağda kızartmada yağ önceden kızdırılmalıdır (puf böreği, sigara böreği).

Saçta pişirilenler önce bir yüzü pişirilip sonra diğer yüzü pişirilmelidir. İsteğe bağlı olarak piştikten sonra yağlanmalıdır (gözleme).

Ocak üzerinde pişirilenler (su böreği) kısık ateşte ağır ağır pişirilmelidir. Ocağın altı çok açılmamalıdır.

