



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR TATLILARI

Çeşitli yöntemlerle hazırlanan hamurların şeker, bal ve pekmezele karıştırılmasıyla hazırlanan tatlılar, hamur tatlıları grubuna girer. Açlığı gidermede manevi doyum sağlayan ve zevkle yenen tatlıların, enerji ihtiyacından fazlası alındığında şişmanlığa yol açar. Mönüleri de genellikle son sırada yer alır. Ancak bazı klasik ve modern mönülerde, ziyafet sofralarında aralarda da yer alabilir.

Hamur işi tatlılar başlığı altında birçok tatlı bir araya gelmektedir. Hamuru oluşturan un ve su bu kategori dışında kalan diğer birçok tatlıda da bulunur. Ancak içi bütünüyle elmadan oluşan Avusturyalıların ünlü ştrudeli nasıl incecik bir tül gibi olan yufkasından dolayı bir hamur tatlısı sayılmıyorsa, benzer nedenlerle birçok unlu tatlı da hamur işi tatlılar kategorisine girmez. (Örneğin helvalar başlı başına ayrı bir sınıf sayılır.) Bunda teknik kaygılardan çok, gelenek rol oynar. Hamur işi tatlılardan anladığımız daha çok baklavalara, kadayıflara, haşlama hamur tatlıları ve bir ölçüde de baba tatlılarıdır.

Mayalı hamurlardan yapılan tatlı çeşitleri; mayalı hamurların fırında pişirildikten sonra veya yağda kızartıldıktan sonra kıvamlı şuruba atılmasıyla hazırlanan tatlı çeşitleridir.
