



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR İŞLERİ HAKKINDA

Bu grup yiyecekler, protein, B vitamini, madensel tuz ve özellikle karbonhidratdan zengindir. Buğday ununa, su, tuz, yumurta, yağ, süt, yoğurt gibi yardımcı yiyeceklerden bazılarının ilavesi ile hazırlanır.

Kısa zamanda hazırlanan hamurlar: Oluşan hamurlara iç konup şekil verilerek pişirilir.

Mayalı hamurlar: Yaş veya kuru mayaya bir miktar ılık su ilâve edilir. Biraz tuz ve şeker katılarak 10-15 dakika bekletilir. Un ve diğer yardımcı yiyecekler eklenip yoğurulur. (Hamur yumuşakça olmalıdır.) Ilık bir yerde üstü kapatılarak hacminin iki misli oluncaya kadar bekletilir. Tekrar yoğurulur. Şekillendirilip iç konur. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Ilık bir yerde tekrar mayalandırılıp orta hararetili fırında pişirilir.

Katmerli hamurlar: Önce hamur hazırlanıp 10 dakika yoğurulur. Yufka haline getirilip üstü yağlanır. Ve çeşitli şekillerde araları yağlanarak katlanır. En üste yağ sürülmez. Yağın donması, için soğukta bir müddet bekletilir. Bazı hamurlar birkaç kere yağlanıp tekrar katlanır. Aralarına konan yağ, böreğin gevrek ve kat kat olmasını sağlar.

Bütün hamurlarda bekleme sırasında üzerine nemli bez örtülür (Hamurların üstünün kurumaması için). Böreklerin üstüne, görünümlerini güzelleştirmek için, fırına gireceği zaman yumurta sarısı sürülür, kızdırılmış orta hararetili fırında kapak açılmadan pişirilir.

