



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR İŞLERİ HAKKINDA

Hamur işleri sofralarımızın çoğu zaman ikinci yemeği, hatta bazen baştandır. Hazırlama yöntemlerine göre sınıflandırılan hamur işlerinden bazıları şunlardır:

- 1) Mayalandırarak: (sandviç ekmeği, pizza, lokma, paskalya çöreği vb.)
- 2) Özlendirerek: (katmerlendirmeden yapılan erişte, mantı, ravyoti vb.) Öte yandan özlü hamur özelliğini uygun miktarda yağla işlenerek katmerlendirilebilir. Büyük bohça halinde (altüst böreği), ya da küçük bezeleri biraz açıp boh-çalayarak (Sarıyer böreği) ve küçük bezeler yas-sıltılıp yağlandıktan sonra üst üste konularak açılan (puf böreği), yaprak hamuru gibi uzun işlemlerle katmerlendirilen (baklava, dilber böreği) gibi.
- 3) Çırpılarak: (Kek, pandispanya vb.)
- 4) Pişilerek: (Hanım göbeği, ekler pastası vb.)
- 5) Kıydarak: (Bu yöntemde yağ ve un bir hamur tahtası üzerinde su katılmaksızın bıçakla kıyılır.)

Hamur işleri aşağıda belirtilen yöntemlerle pişirilebilir:

1. Saçta: (Yufka, katmer, gözleme vb.)
2. Suda: (Su böreği, mantı, ravyoli, erişte, makarnalar vb.)
3. Su ve fırında:
4. Yağda kızartma: (Puf böreği, hanım göbeği, lokma vb.)
5. Fırında: (Börek ve bisküvi çeşitleri)

SUNULUŞU

1- Su böreği, nemse, altüst böreği gibi fırın börekleri, ısıtılmış dağıtım tabağına dilimlenmiş olarak yerleştirilip sıcak servis yapılır.

2- Puf böreği gibi yağda kızartılmış böreklerle volovan dağıtım tabağına dantel kâğıt yayılmış. olarak sıcak servis yapılır.

3- Börekler, ziyafet sofralarında giriş yemeği, sebze yemekleriyle birinci, et yemekleriyle ikinci yemek olarak sunulabilir. Bunun için de daha çok etli, kıymalı (talaş kebabı) türlerinden biri verilir. Birinci, ya da ikinci yemek olarak da sunulduğunda, mutfak geleneğimize göre, hoşaf, cacık, ya da ayran gibi bir tamamlayıcı eşliğinde servis yapılmalıdır.

Giriş yemeği olarak, volovan, puf böreği, su böreği gibi herhangi bir börek bir dilim halinde küçük ordövr tabağında sıcak sunulmalıdır. Özel bir çatal-bıçak takımı yoktur. Ordövr olarak yenildiğinde ordövr takımıyla, yemek olarak yenildiğinde ise sebze yemekleri için kullanılan çatal-bıçak takımıyla servis yapılmalıdır.