



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLARDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKLİ ÖZELLİKLER

Herhangi bir hamur olursa olsun bunları yuğurarak elde ettikten sonra, iyi açılabilmesi için bunları bir - iki saat arasında dinlendirmek zorunluluğu vardır. (Çeşitlerine göre bekletilme zamanları reçetelerde gösterilmiştir).

Ancak hamurları dinlendirirken, altlarının yapışmaması, üstlerinin kabuk tutmaması için, bırakılacakları yerin altını unlamayı ve hamurların üstlerini de hafif nemli bir bezle örtmeyi unutmalıdır. Bir de hamurları oklava veya merdane ile açarken, hamurun tahtaya oklava veya merdaneye yapışmaması için arada bir bunların alt ve üstlerini hafifçe unlamak zorunluluğu vardır.

Hamuru her oklavaya sarışta, hamurun daima başka uçlarını, taraflarını oklavaya sararak açmalıdır. Hep aynı yönde açılan hamurun oklavaya sarılan kısmı çok incelendiği halde diğer tarafı kalın kalır. Bir de hamuru her oklavaya sarışta üstünü hafifçe unlamalıdır.