



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR İŞLERİ

Taze pişirilmiş gevrek tartlar, börekler, hafif milföy hamuru ile yapılmış taze turtalar, mutfakta fazla oyalanmanızı gerektirmeyen bir çay zamanı şöleni sunmanızı sağlarlar. Çikolatalı sos ile kekler de, küçük profiteroller de, beyaz sos ile mantar, piliç v.s. ile doldurulan türden hamur işleri çoğu kimsenin sandığından daha kolaydır. Tatlı ya da tuzlu birçok hamur işlerinin yapımında yararlanılan tart hamurunun yapımında ustalık kazanmak boşa savrulan emek değildir. Kullandığınız yağın, tereyağı, margarin, yemek yağı ya da bitkisel yağ olması tümüyle sizin dileğinize kalmıştır. Hangisini kullanınca başarılı olduğunuza inanıyorsanız onu kullanın, ama lezzet açısından hiçbiri tereyağı ile kıyaslanamaz. Yemek yağı kullandığınızda, daha gereçlerini elinize almaya fırsat kalmadan, yağın donduğunu görürsünüz. Yemek yağını un ile ne denli iyi ovuşturursanız ovuşturun, ne denli ekmek kırıntılarını andırırsa andırsın, hamurunuz hazır olduğunda yağın yine topaklandığını görürsünüz. Hamurun sertleşmesine ve çatlamasına yol açacağından, fazla su katmayınız. Hamuru hafif unlanmış bir yüzeyde yoğururken, yoğurma işleminizin yumuşak olmasına özen göstermezseniz, hamurunuz yine sertleşip, çatlayabilir. Hamuru unlu yüzeyde açın, ama esnetmeyin. Esnetecek olursanız, piştiğinde kabarıklığı kalmayıp, söner.

Henüz pişirilmemiş tart hamuru yoğun nicelikte hazırlayıp, dondurabilir ve gereğinde kullanabilirsiniz. Eş olarak da, un ve birlikte ovulmuş yağ karışımını da buzdolabında 2-3 hafta saklayıp, gerektiğinde su katarak kullanabilirsiniz.

Piştirilmiş milföy hamuru dondurulabilir de, tazesi gibi olmayabilir. Hamurları hava geçirmeyen kaplarda saklamalıyız. Pişmiş bir şeyi saklarken, eğer kremalı ise buzdolabına koymanız zorunludur. Doğal olarak en iyisi, taze pişmişken yemektir.
