



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLAR HAKKINDA

Hamurlar dinlendirilirken üzerine nemli bez örtülürse kabuk tutmaz.

Yumurtalar alüminyum kapta çırpılırsa siyahlaşır. Porselen kapta ısıtılarak çırpılırsa hem daha iyi kabanır, hem de kararmaz.

Yumurta akının sarısından kolayca ayrılması için küçük bir kaba kırılmış olan yumurta bir kabın içine oturtulmuş ince delikli bir süzgeçe boşaltılır. Yumurtanın akı süzgecin deliğinden altındaki kaba süzülüp akar. Şansı da süzgeçte kalır.

Limon, börek hamurlarına unu çürütmek için konur.

Unla yapılan tatlılara az tuz konursa tadı artar.

Dışardan satın alınan yumurtalardan bazıları bozuk olabilir.

Onun için yumurtalar daima önce bir kaba tek tek kırılmalıdır. Böylece bütün hamurmalzemesinin ziyan olması önlenir.

Bazı tatlılar ve hamurlar kabarmaz oturur, kalırlar. Bunu için karbonatın veya kabartma tozlarının bayat olmamasına dikkat edilmelidir.