



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURU MUTFAK ROBOTUNDA YOĞURMA

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru bir mutfak robotunda yoğurmada başka bir kurabiye hamuru yapma yöntemidir.

Bu yöntemde elenmiş un ve tuz mutfak robotuna alınır ve 4-5 saniye karıştırılır.

Küp hâline getirilmiş tereyağı una eklenir ve ince ekmek kırıntılarını andırana kadar (yaklaşık 10 saniye) çekilir.

Yumurta, süt veya kullanacağınız sıvı, un-yağ karışımının üzerine dökülür. Karışım birbirine yapışmaya başlayıncaya kadar çekilir.

Burada dikkat edilecek nokta, karışımın mutfak robotunda top hâline gelmesine izin vermemektir. Karışım robottan alınarak az unlu bir yüzeyde birkaç saniye pürüzsüz kıvam alıncaya kadar yoğrulur, strece sarılarak buzdolabında dinlendirilir.

