



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ USULÜ KAPLAMA HAMURU

360 gr (3 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağından biraz fazla su
125 gr (8 çorba kaşığı) margarin
1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

Un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz.

Küçük bir tencerede su ve margarini, harlı ateşte sürekli karıştırarak, yağ eriyene kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alınız.

Kasedeki un-tuz karışımının ortasını çukurlaştırıp içine, çırpılmış yumurtanın sarısı ile su-yağ karışımını dökerek, tahta kaşıkla unu yavaş yavaş karıştırınız. (Bütün unu yedirip pürtüksüz bir hamur elde edene kadar karıştırmağa devam ediniz.)

Hamuru, hamur tahtasma koyup parlayana kadar iyice yoğurunuz. İsteddiğiniz büyüklükte açıp hemen kullanınız.

Not: Bu hamur özellikle dana, jambon ve av etleriyle yapılacak böreklerde kullanılır. Yağın kalıplaşmasını önlemek için, elden geldiğince çabuk yapılması gerekir.