



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İYİ BİR HAMUR ELDE ETMEK İÇİN

Hamurun yüzeyi yumuşadığında ve bir balon gibi pürüzsüzleştiğinde yeterince yoğrulmuş demektir. Hamuru mayalanıp, hacmi iki katına çıktığında yoğuramazsınız, çünkü bütün havası söner. Yaş maya yerine kuru maya da kullanabilirsiniz. Kuru veya yaş maya kullandığınızda unla birlikte yoğurmadan önce sıcak su ve şekerle karıştırıp, 10 dakika kabarmasını beklemelisiniz. 25 gram yaş maya 15 gram kuru maya yerine geçer.