



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABA YAĞLI HAMUR

250 gr (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
4-6 çorba kaşığı buzlu su

Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağı bıçakla ceviz büyüklüğünde kesip ekleyiniz. 4 çorba kaşığı buzlu su katıp bıçakla karıştırarak, çabucak pürüklü bir hamur yapınız. (Hamur çok kuru görünüyorsa biraz daha buzlu su katınız.)

Hamuru top yapıp hafifçe unlanmış hamur tahtasına koyarak, unlanmış merdane ile dikdörtgen biçiminde açınız. Hamuru üçe katlayınız. Açık ucu size dönük olacak biçimde döndürerek yeniden açıp, üçe katlayınız. Bu işlemi bir kez daha tekrarlayınız.

Hamuru mumlu kağıda sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz. Buzdolabından çıkarıp, lif lif görünüyorsa bir daha açıp katlayınız. Hamurunuz kullanılmaya hazırdır.

Not: Yapılması kolay ve çabuk olan kaba yağlı hamur, börek hamuru kadar kabarmadığından, tartların ve katlamaların yapımında kullanılır.