



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYARAK HAMUR HAZIRLAMA

Bu metodla hazırlanan hamurlar daha ziyade büsküvi yapılmasında kullanılır. Bu metoddan un hamur tahtasına konur. Ölçülü yağ da içine konup bıçıkla kıyılarak unla yağ bulgur haline getirilir. Sonra yapılacak yere göre malzemeleri konarak hamur yoğurulur.

Bu hamurla çalışırken fazla yoğurmamak lazımdır. Çünkü elinizin sıcaklığı ile yağ erir, eriyen yağda hamuru cıvıklaştırır. Aynı zamanda yağla fazla oynamak yağın acımasına sebep olur.

Eğer çalıştığınız yer çok soğuksa yağla unu birleştirip hamur yapmak çok güç olur. Bunu da önlemek için yağla un karışımını hafif ısıttığınız zaman kolaylıkla hamur yapmış olursunuz.

Bu metodla hazırlanan hamurlar tatlı ve tuzlu büsküviinin yapılmasında kullanılır.
