



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MİLFÖY HAMURU

Malzemesi:

1 kg. hamur için:

500 gr. un

2 çay kaşığı tuz

300 gr. margarin

20 cl. su.

Unu ve tuzu bir kaba eleyin. Yumuşamış olan margarini dört eşit büyüklükte bölün. Bir porsiyonunu una atıp parmaklarınızla yoğurun. Sonra azar azar su katın. İyice yoğurun. Yağlı kağıda sarıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Tezgaha biraz un serpin. Böylece hamurun tezgaha yapışmasını önlemiş olursunuz. Hamuru 5-10 mm. kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın.

Hamurun üzerinde kalan unları, fırça ile yok edin. Margarinin ikinci porsiyonunu küçük parçalar halinde hamurun 2/3'sine sürün kenarlardan 1 cm. boş bırakın.

Yağsız olarak bırakılmış olan kısmı ortaya doğru katlayın. Dışarda kalan yağlı olan kısmı da onun üzerine kapatın. Kenarlarını dikkatlice önce elle, sonra merdane ile bastırın.

Hamuru bir kaba koyun. Üzerine yağlı kağıt veya ince naylon örterek kurumasını önleyin. Yaklaşık 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Sonra kağıdı üzerinden alın. Hafif unlanmış olan tezgaha hamuru koyun.

Margarinin tamamını bitirmek için 2'den 5'e kadar olan çalışmayı iki kere tekrarlayın. Her seferinde aynı şekilde, kaliyın ki, margarin muntazam olarak hamura dağılsın. Kullanmadan önce de hamuru yine açın. Katlayın ve buzdolabında soğutun.

[ML® Rüzgargülü için tıklayın](#)