



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYA GEREKTİREN HAMUR İŞLERİ

Maya kullanılan hamur işlerini tuzlu ve tatlı hamur işleri olarak 2 grupta toplayabiliriz. Tuzlu Hamur İşleri: Bu grubun en önemli ürünü temel gıda maddemiz olan ekmektir. Ayrıca pizza, poğaç, pide, yağlı simit, lahmacun, kruasan, çeşitli tuzlu kurabiyeler, açma, tuzlu tart ve benzerleri de maya ile yapılan başlıca ürünlerdir. Tatlı Hamur İşleri: Şeker miktarı un miktarının % 20'sinden fazla olan şekerli ürünlerde maya kullanılmaz. En çok bilinen maya kullanılan tatlı ürünler arasında ayçöreği, paskalya çöreği, tahinli çörek, değişik malzemelerle içi ve üzeri süslenebilen ve zenginleştirilen rulolar, alman pastası türünde kesilerek ve içi krema doldurularak yapılan pas-taiarin hamurları, değişik meyvelerle hazırlanabilen meyveli veya fıncıklı tartların hamurları, her türlü tatlı kurabiye ve çörekleri sayabiliriz.
