



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYA

Vücuda yarayan «Sakkaromiçes» ya da «Diskomiçes» ismindeki küçük bitkisel hücrelerin üretilmesi sonucunda elde edilen bir maddedir. Pastacılıktaki rolü çeşitli ekmek, fırancala ve bazı turta ve benzeri hamurların fırına girmeden, yani pişmeden kabarmalarını sağlamasıdır. Bir miktar maya katarak, yoğrulan hamurlar mangal altı, soba yanı gibi ılıkça yerlerde bırakıldıklarında, hamurdaki nişastanın mayalanması sonucunda asit karbonit gazı oluşur ve hamurdan kaçmak ister kaçarken de hamura yukarıya doğru basınç verdiğinden kabarmasını sağlamış olur. Maya bir miktar ılık su ile, evvelâ unun dörtte ya aa üçte birini katmak suretiyle az miktarda hamur tutulur. Bu hamura şeker, tuz ve gerekli maddelerin katılması doğru değildir. Aksi takdirde bunlar hamurun kabarmasına engel olurlar. Hamur yarım saat kadar dinlendirilerek ancak iki misli kadaf Kuuur-^ diktan sonra geriye kalan un, şeker, tuz, yumurta ve tereyağı gibi her ne katılacak ise, o maddeleri katmalı ve hepsini de yoğurmak suretiyle hamur yapmalıdır. Sonra da bu hamurları az ısıtılmış ve söndürüjfnüş fırın soba yanı, mangal altı gibi yerlerde dinlendirerek iyice kabarmalarını sağlamalıdır. Fırınlarda kullanılan adi ekmek mayaları, pastacılıkta kullanılmaz.
