



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI YAPRAK HAMURU

MALZEMESİ

- 1 Adet yumurta
- 5 Su bardağı un
- 1 Büyük paket margarin (250 Gr.)
- 1 Çorba kaşığı yaş maya veya 1 Tatlı kaşığı kuru maya
- 1 Çay bardağı ılık süt veya su
- 1 Çay kaşığı toz şeker.

YAPILIŞI

- 1 Mayayı, bir çay bardağı ılık şekerli suda eziniz, kuru maya ise kabartınız.
 - 2 Elenmiş unun ortasını açınız ezilmiş mayayı, yumurtayı, tuzu koyarak ılık su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
 - 3 İlık bir yerde hamuru kabartınız.
 - 4 Unlu tahta üzerinde hamuru yarım cm. kalınlığında açınız.
 - 5 Hafif yumuşamış yağlı açılan hamurun ortasına koyarak yayınız.
 - 6 Hamuru yağın üzerine bohça gibi kapatınız ve dikdörtgen şeklinde, 1 cm. kalınlığında açınız.
 - 7 Karşılıklı dar kenarlarını kavuşturarak üçe katlayınız ve 10-15 dakika bekleterek dinlendiriniz.
 - 8 Tekrar dikdörtgen şeklinde açıp kapama işlemini 3-4 kere tekrarlayınız.
 - 9 En son hamuru yarım cm. kalınlığında açınız, çeşitli börek ve tatlılarda iç koyarak uygulayınız.
-