



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMERLİ MAYALI HAMUR

500 gr. un
1 adet yumurta
250 gr. margarin veya tereyağı
1 çorba kaşığı tozşeker
20 gr. yaş maya veya 10 gr. kuru maya
1 çay bardağı ılık su
Tuz

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını genişçe açınız.

Mayayı koyup, ılık suyla iyice eziniz.

Etraftan un alıp, mayayla karıştırıp cıvık bir hamur yapınız.

Bu hamurun üstünü kalan unla kapatarak kubbe şekline getiriniz (üre hazırlama).

Unun üzeri birkaç yerinden çatlayınca tekrar ortasını açıp, yumurtayı, etrafına da tozşeker, tuzu koyup, kalan suyla kulak memesinden daha yumuşak bir hamur yapınız.

Olduğu yerde veya bir kaba alıp, üzerini örtüp, ılık bir yercî* İki misil oluncaya kadar mayalandırınız.

Mayalandıncaya, hamuru un serpilmiş bir tahtada yarım cm. İncelikte açınız.

Ortasına yağı (yaprak hamurunda olduğu gibi hafif bastırarak inceltip) koyunuz.

Yağın üzerini hamurun kenarlarıyla bohça gibi kapatınız.

Kapanan hamuru uzunlamasına dikdörtgen şeklinde açıp, kavuşturmaca 3'e katlayınız. Ara vermeden bir kere daha açıp, katlayınız.

Katladığınız hamuru 25-30 dakika dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru tekrar dikdörtgen şeklinde açıp, kavuşturmaca 3'e katlayınız.

Ara vermeden bir defa daha açınız.

İkinci açıştan sonra, yine 25-30 dakika dinlendiriniz.

Üçüncü defa tekrar 2 defa açıp, katlayınız.

Dinlendirdikten sonra dördüncü açılıştaki istediğiniz yerde, bu hamuru kullanınız.

Not: Bu hamur hemen kullanılmayacak olursa, buzdolabında bekletilebilir. Sade mayalı hamurla yapılan bütün çeşitler bu hamurla da yapılabilir.