



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK HAMURU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Uluslararası adı milföy hamurudur. Hemen hemen tüm mutfaklarda kullanılan hamur türüdür. Açılma şekli nedeniyle diğerlerinden ayrılır. Esas yapısını özleştirilerek yapılan basit hamur oluşturur. Daha sonra yağla açılarak hazırlanır. Yaprak hamurunda kullanılan yağın tereyağ olması gerekir. Ancak ekonomik koşullar nedeniyle margarin kullanılır hale gelmiştir.

Kullanılacak margarinlerin doymuş yağ asitlerinden zengin olanları yani daha sert olanları tercih edilmelidir. Kullanılacak unun randımanından şüphe ediliyorsa bir miktar limon suyu kullanılarak hamur daha kolay hazırlanabilir duruma getirilir.

Kullanıldığı yerler:

Talaş kebabı vb. yerlerde

Peynirli, kıymalı böreklerin hazırlanmasında

Çeşitli payların yapılmasında

Vol-au-vent (vol a van) yapımında kullanılır.