



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK HAMURUNUN HAZIRLANMASINDA VE PİŞİRİLMESİNDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

- 1 Hamuru daima soğuk bir yerde hazırlamalı ve turlar arası dinlendirmelere çok dikkat etmelidir.
- 2 Hamuru açarken, dinlendirirken hamurun altına ve üstüne bol un serpmelidir.
- 3 Yağ, daima sert olarak hamurun ortasına konmalıdır.
- 4 Kullanılacak unun mutlaka özlü un olmasına dikkat etmeli, hamura birkaç damla limon suyu veya sirke koymayı unutmamalıdır.
- 5 Hamurla turları yaparken bilhassa birinci turda merdaneyi çok yavaş hareket ettirin, hamuru delmeyiniz. Eğer hamur bir yerinden delinip yağ çıkarsa, bundan sonraki işlemlere ne kadar dikkat etseniz de sonuç yine güzel olmaz. Bu bakımdan birinci turu çok dikkatli açınız.
- 6 Turları eksik yapmamaya dikkat ediniz.
- 7 Hamurları mutlaka soğuk yerlerde dinlendiriniz.
- 8 En sonda hazırlanıp tepsiye konan çeşitleri de soğuk bir yerde biraz dinlendirip sonra pişirirseniz sonuç çok daha iyi olur.
- 9 Yaprak hamurundan yapılan çeşitleri sıcak fırına koymak gerekir.
- 10 Çeşitlerin büyüklük veya küçüklüklerine göre pişirme süresi 20-30 dakika arasında değişir.
- 11 Milföy çeşitlerini hamurun, börek vb. yapıldıktan sonra artan kısımlarından yaparsanız daha güzel olur. Eğer milföy çeşidi için hamur hazırladıysanız en son turu tamamlanmış hamuru küçük küçük, bıçakla doğrayıp, sonra birleştirip tekrar 30 dakika dinlendirdikten sonra açıp, işleme geçerseniz, milföyünüz çok daha güzel olacaktır.
- 12 Milföy hamurunu fırında pişirirken çatalla birçok yerinden delinmesi gerekir. (Fazla hamurun kabarmaması için.)
- 13 Diğer çeşitlerin kabarması makbul olduğu için, delinmez. Yalnız, bunlar kabarma esnasında kayma yaparak şekilleri bozulur. Bunun önüne geçmek için de kenarların birkaç yerine kürdan batırılmalıdır.