



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY HAMURU HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Hamur hazırlanırken iyi sonuç elde etmek için kullanılan malzemenin cinsi ve kalitesi önemlidir. Zayıf un (kek unu gibi) hamurun inceltilmesi sırasında oluşan basınca dayanamaz. Çok kuvvetli un da hamurun çekmesine neden olur. Özsüz un hamurun kabarmasını engeller. Hamur hazırlamada Tip 1 veya extra unlar kullanılmalıdır. Undan emin değilsek sirke veya limon suyu gibi asitler eklenerek hamurun özlü olması sağlanır. Margarinler, özel yağlar olmalıdır. Kullanmadan önce yağ dövülerek yumuşatılmalıdır. Hamur ile yağ aynı yumuşaklıkta olmalıdır.

Milföy hamurunu yaparken ne kadar çok margarin kullanırsak yapılacak tur sayısı o kadar artar.

Tatlı, pasta gibi az kabarması gereken ürünlerde iyi sonuç almak için fazladan bir tur yapılmalıdır.

Un mutlaka elenerek kullanılır.

Çalışılan yer temiz ve pürüzsüz olmalıdır. Aksi halde hamur çok kolay delinir ve zedelenir. Yağ dışarı çıkar.

Çalışma ortamı serin olmalı ve kullanılan malzemelerin hepsi aynı sıcaklıkta olmalıdır. (20-25 °C)

Çalışılan ortam serin ise ayrıca buzdolabında dinlendirmeye gerek kalmaz.

Milföy hamuru hazırlamak için üretilmiş özel margarinler kullanıyorsak tur aralarında dinlendirmenin buzdolabında yapılmasına gerek yoktur,

Sıradan margarinler veya tereyağı ile çalışıyorsak tur aralarında dinlendirme buzdolabında yapılmalıdır.

Hamur turlar arasında 90 derece çevrilerek uzunlaşmasına açılmalıdır.

Turlar verilirken patlatılmamalıdır. Merdane her tarafa eşit ağırlıkta kullanılmalıdır. Eğer patlayıp yağ dışarı çıkmışsa hamurla yama yapılarak kapatılmalıdır.

Katlar düzgün ve kırışksız katlamaya özen gösterilmelidir.

Tezgâhta ve hamurda fazla un kullanılmamalıdır. Unun fazlası bir fırça ile sürekli alınmalıdır.

**Hamurun Kıvamı:**

Hamurun kıvamı çalışmamıza uygun yumuşaklıkta olmalıdır. Kulak memesi şeklinde ifade edilen yumuşaklık uygundur. Bu kıvamı tutturma becerisi tecrübe ile kazanılır.

Fazla sert hamur çalışmayı güçleştirir ve açılan hamurun büzüşmesine neden olur. Yumuşak hamur ise yayılmaya sebep olur yine çalışmak güçleşir.

Milföy hamuru hazırlarken margarin (toplam kullanılacak margarinin hamurun içine konulacak kısmı) unla iyice karıştırılır. Tuz ve su eklenerek hamur yoğrulur. Hamur 10 dk. naylonla sarılarak dinlendirilir.

**Hamurun Özleştirilmesi:**

Milföy hamurunda özleştirmek iyi çalışması ve kaliteli ürün ortaya çıkması açısından önemlidir.

**Hamuru Dinlendirmenin Önemi:**

Dinlendirme işlemi serin ortamda ve hamur naylonla sarılarak yapılmalıdır. Ortam serin değilse dinlendirme buzdolabında yapılmalıdır.

En az 10 dk. Dinlendirilmelidir. Dinlenmiş hamur yumuşar, elastikiyeti artar ve kolay çalışılır hale gelir.

Yetersiz dinlenme hamurun büzüşmesine neden olur.

Dinlendirme işlemi hamuru hazırlarken, işlemin her tur verme aşamasından sonra ve yapılacak ürüne göre şekillendirdikten sonra da yapılır.

**Yağ Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar:**

Özel Milföy için üretilmiş margarinler önerilir. Bu margarinlerin kullanımı kolaydır.

Ev tipi margarinler ise kullanılmadan önce soğutulmalı, sertleştirilmelidir. Daha sonra naylon arasında dövülerek inceltilir, yumuşatılır ve beyazlaştırılarak hamurun içine konulabilecek duruma gelir. Ayrıca hamur tarafından emilerek yapışmaya neden olur ve kabarmayı engeller.

Margarininin kullanım kolaylığı olmalı, yumuşak ve hamuru tutma özelliğine sahip olmalı, esnek olmalı, merdane darbeleriyle yırtılmamalı, hamur açılırken margarin katlar arasında kolaylıkla yayılabilmelidir.

Değişik sıcaklıklarda kendini bırakmamalı, pişerken margarin eriyerek, hamur katlarının birbirinden ayrılmasını, hamurun kabarmasını ve gevrekliğini sağlamalıdır.

Margarin miktarı una göre ayarlanır. (1 kg. Un için genellikle 750 gr. ile 1kg. arası margarin hesaplanır.)

Margarinin boyutları ince naylon arasında merdane ile dövülerek şekillendirilir.

**Hamuru Açarak Şekillendirmek:**

**Dikdörtgen Şeklinde Açma:** Hamur oluşturulup dinlendirildikten sonra ortası 2,5 cm. kenarları biraz daha ince olacak şekilde açılır. Ortasına uygun boyut verilmiş ölçülü margarin konur. Kenarlar hamurun üzerine kapatılır.

**Zarf Şeklinde Açma:** Hamur oluşturulup dinlendirildikten sonra hamur topağının ortasına bıçakla derin bir çarpı işareti konur. Ortası 2,5 cm kenarları biraz daha ince olacak şekilde dört tarafa doğru yonca şeklinde açılır.

**Yağın Hamurda Kullanılması:**

Hamurun ortasına uygun boyut verilmiş ölçülü margarin konur. Hamurun kenarları margarini örtecek şekilde kapatılır. Böylece bir kat margarin iki kat hamur elde edilmiş olur.

Her tur verme sırasında margarin hamurun katları arasında yayılarak yapraklanmayı sağlar.

Her turdan sonra hamur katları artar.

#### Turun Tanımı ve Amacı:

Turlama işlemi ile yağın hamurun içinde yayılması sağlanır. Böylece bir kat hamur bir kat yağ olacak şekilde hamur katları oluşur. Bu işlem ile hamur yaprakları meydana gelir.

Hamur 1,5 cm. kalınlığında tekrar açılır. Üzerindeki fazla un alınarak hamur üçe katlanır. Bu işleme yarım tur denir. Sonra hamur 90 derece çevrilir kenarları kapatılır ve tekrar üçe katlanır. Bu işleme ikinci yarım tur denir. Hamur tekrar naylona sarılarak dinlendirilir. Daha sonra hamura 20 dk. aralıklarla iki yarım tur daha verilerek dinlendirilir. Böylece hamura 6 yarım tur verilmiş olur.

Hamurumuz yapraklar halinde ayrılmaya ve ürün için parçalanmaya hazırdır. Turlar ürün çeşidine göre çoğaltılıp azaltılabilir.

Tam tur da ise; hamur dikdörtgen açılır. Önce iki kenarı ortaya birleşecek şekilde katlanır. Daha sonra üst üste gelecek şekilde kitap gibi katlanır. Bu işleme bir tam tur denir.

#### Turlamada Dikkat Edilecek Noktalar:

Milföy hamurunu yaparken ne kadar çok margarin kullanırsak yapılacak tur sayısı o kadar artar.

Tatlı, pasta gibi az kabarması gereken ürünlerde iyi sonuç almak için fazladan bir tur yapılmalıdır.

Verdiğimiz her turdan sonra hamurun üzerine verdiğimiz tur sayısı parmakla işaretlenerek unutulmaması sağlanmalıdır.

Çalışma sırasında tezgâha fazla un serpilmemelidir.

Merdaneyi her tarafta kalınlık aynı olacak şekilde kullanınız.

#### Dinlendirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Dinlendirme serin bir ortamda yapılmalıdır. Ortam serin değilse buzdolabı kullanılmalıdır.

Dinlendirme ıslak bez veya ince naylona sarılarak yapılmalıdır. Hamurun üst tabakasının kuruması önlenmelidir.

Bu aşamada hamuru naylon sarılı olarak buzdolabında bir gün, dondurucuda daha uzun süre bekletebilirsiniz.