



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURU

200 gr un
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı limon suyu
125 gr su
200 gr tereyağı

Un ve tuzu eleyin. Yumuşak bir hamur yapmak için limon suyu ve yeterince su ekleyin. Tereyağını yumuşatın. 30 x 20 boyutlarında bir dikdörtgen biçimi verdiğiniz hamurun ortasına yerleştirin. Paket yapar gibi hamurun unlarını tereyağın üstüne kapatın ve parmaklarınızla bastırarak uçları yapıştırın.

Hamura bir dairenin dörtte biri biçimini verin ve yine dikdörtgen biçiminde açın. Üst üçte biri aşağı, alt üçte biri yukarı kıvrarak hamuru zarf biçiminde üçe katlayın. Uçlarını parmaklarınızla yapıştırın. Plastik bir torbaya koyup niç olmazsa 10 dakika buzdolabında dinlendirin. Torbadan alıp, önünüzde çevirin ve açma - katlama işlemini 6 kez yineleyin. Her iki açma ve katlama arasında 10'ar dakika buzdolabında dinlendirmeyi unutmayın. Hamuru kullanmadan önce de bir saat yine buzdolabında bekletmelisiniz.