EV YAPIMI MİLFÖY HAMURU

240 gram buz gibi küp küp doğranmış tereyağı
3 ve 1/2 (yarım) su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
1/4 (çeyrek) su bardağı su
1 su bardağı maden suyu

Tereyağını iki pişirme kağıdının arasına yerleştirip merdane ile vurarak kare şeklinde 1 cm kalınlığında inceltin ve tekrar kullanana kadar buzdolabına kaldırın. Unu yoğurma kabına alın. Tuzu ilave edin.
Ardından limon suyunu, suyu karıştırın. Karısımı yogurma kabına ilave edin. Maden suyunu da ilave edip ister elinizle 10 dakika boyunca yoğurun, isterseniz 5 dakika mikser ile yogurun.
Eğer çok kuru ise ellerinizi hafif nemlendirip yoğurmaya devam edin, hamur yumuşaksa da biraz un serpin. Sert bir hamur olacak. Hava almayacak şekilde streçleyin ve buzdolabında 1 saat dinlendirin. Hamuru hafif unladığınız tezgâha alın ve ortasına '+' şeklinde kesik atıp merdane yardımıyla kare şeklinde açın. Ortasına çapraz şekilde tereyağını yerleştirin. Kenarlarını mektup zarfı gibi kapayın. Kenarlarının sıkıca kapandığından emin olun ve hafif unlayın.

© lezzetler.com tarif no:171487 • adı:Ev Yapımı Milföy Hamuru • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:11.05.2024 - 17:19