



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY HAMURU YAPIMI

450 gr. tereyağı  
550 gr. un  
2 yumurta sarısı  
Tuz  
Çalışmak için un

50 gr. tereyağını eritin. 500 gr. unu, yumurta sarılarını, tuzu, tereyağını ve 250 ml. suyu mikserin hamur karıştırma ucu ile pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın. Folyoya sarın, 1 saat buzdolabında bekletin. Kalan unu ve soğuk tereyağını yoğurun, 1 cm. kalınlığında 18x14 cm. büyüklüğünde açın. Folyoda 1 saat buzdolabında bekletin. Hamuru unlu tezgahta 45x45 cm. ebatlarında kare açın, ortasına tereyağı kalıbını çapraz koyun. Hamurun kenarlarına biraz su sürün, kalıbın üzerine mektup zarfı gibi kapatın. İyice bastırın, folyoya sarıp 45 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru unlu tezgahta 50x35 cm. büyüklüğünde açın, kenarlarına biraz su sürün. Kısa kenardan başlayarak 3'e katlayın. Folyoya sarıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru tekrar unlu tezgahta 50x35 cm. büyüklüğünde açın, kenarlarına su sürün. Kısa kenardan başlayarak bu sefer 4'e katlayın. Folyoya sarın 30 dakika buzdolabında bekletin. Aralarda buzdolabında bekleterek son iki turu tekrarlayın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.03.2023