MİLFÖY HAMURU

250 gr. un (2 su bardağı)
2 gr. tuz
150 ml. soğuk su
1 adet limonun suyu
250 gr. margarin

Unu, tuzla birlikte hamuru yoğuracağınız kaba koyun. Ortasını havuz biçiminde açarak suyu ve limon suyunu katıp hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurma işlemini sürdürün. Hazırladığınız hamuru, bir streç filme sararak ya da üzerine temiz bir bez örterek, serin bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.
Büyük, yuvarlak bir topak biçimindeki hamurunuzun ortasına bıçakla, derince bir artı (+) çizin. Bu artının her bir ucunu, çekerek biraz esnetin. Hamurun ortasına hiç dokunmayıp kalın bırakarak, çekip esnettiğiniz dört kolu bir merdane ile açıp inceltin. Açtığınız kolların inceliği, ortadaki kalın kısmın 1A'ü kadar olmalıdır.
Margarini ezerek hamur yumuşaklığına getirin ve kalın bıraktığınız kısmın üzerine koyun. Hamurun incelttiğiniz dört kolunu, yağ hiç görünmeyecek biçimde, teker teker yağın üzerine kapatın. Hamuru oval bir şekilde yaklaşık 60 cm. x 20 cm. boyutlarında sürekli tek bir yönde (çevirmeden) açın.
Açtığınız oval hamurun iki ucunu ortada birleştirin ve elde ettiğiniz dikdörtgen hamurun bir ucunu diğerinin üzerine getirerek ikiye katlayın. Üzerine temiz bir bez örterek serin bir yerde 20 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru bu sefer aksi yöne doğru (yine çevirmeden) oval bir şekilde yaklaşık 60 cm. x 20 cm. boyutlarında açın. Açılan oval hamuru 4. aşamada anlatılan biçimde tekrar katlayıp, örterek bir 20 dakika daha dinlenmeye bırakın. Bu işlemi 2 kez daha tekrarlayın. Son kezden sonra 30 dakika dinlendirerek hamurunuzu kullanın.

© lezzetler.com tarif no:75145 • adı:Milföy Hamuru • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:42