



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLAR

Özleştirilerek yapılan hamurlar çeşitli ürünlerin yapımında kullanıldığı gibi diğer bazı hamurların yapımında da temel yöntemdir.

Özleştirilerek yapılan hamurlar katı ve sert hamurlardır. Katı ve sert hamur yoğrularak yapılır. Bu tür hamurları diğerlerinden ayıran özellik, yoğrulmaları az sıvı istemeleridir. Sıvı miktarının unun % ağırlığı üzerinden hesaplandığı düşünülürse özleştirilerek yapılan hamurlarda sıvı miktarı % 17[?]27 arasında değişmektedir. Sıvı miktarındaki yüzde değişikliğini belirleyen faktörler yapılan ürünün kullanılacak malzeme cinsi ve miktarı, unun cinsi ve kalitesidir.

Bu hamurlar katmerli veya katmersiz yapılabilir. Katmerli hamurlar tuz konulmadan hazırlanırsa çeşitli tatlı ve pasta yapımında da kullanılırlar.
