



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARI AÇMADA DİKKAT EDİLECEKLER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Un uygulamadan önce mutlaka elenmelidir:

Çok az da olsa içinde parçacıklar bulunabilir.

Unun içine hava almasını sağlar.

Unun daha kolay hamur haline gelmesine yardımcı olur.

Ölçülü hamur hazırlandıktan sonra içine fazla un karışmayacak şekilde işlem yapılmalıdır. Çünkü hamurun ölçüsü bozularak uygulamada aksaklıklara neden olur.

Hamurlar yoğrulduktan sonra mutlaka dinlendirilmelidir. Bu süre ½ saat, bir saat arasındadır. Dinlenen hamur daha başarılı şekil alır, kolay çalışılır.

Hamurlar dinlendirilmeleri esnasında, nemli mutfak bezi ile alüminyum folyo, streç ve benzeri ile sıkıca sarılır ve yüzeyinin kurummasına engel olunur. Hiçbirisi olmazsa kendi büyüklüğünde uygun kaba koyup ağzı sıkıca kapanmalıdır. Önemli olan kullanılan koruyucunun, bezlerin çok temiz olmasıdır.

Hamur artmışsa ve kullanılmıyorsa sıkıca folyo ile sarılıp derin dondurucuya konulabilir. Kullanılacağı zaman yarım saat öncesinden çıkarılır ve kullanılır.