



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖZLEŞTİRİLEREK YAPILAN HAMURLARIN HAZIRLANMASINDA DİKKAT EDİLECEKLER

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

**Yoğurmanın Önemi:** Özleştirilerek yapılan hamurda yoğurmanın önemi büyüktür. Hamur iyice yoğrulmadan istenilen ürüne dönüştürülemez. Yoğrulurken kopartarak üst üste koyup, avuçların şişkin tarafıyla iyice yoğrulmalıdır. Özleşip özleşmediğini anlamak için, yoğurma işlemi sonrasında hamur bıçakla kesilir ve kesilen hamura bakıldığında, gözenekler var ise yoğurmaya devam edilir. Yoğurma işlemi gözenekler kayboluncaya kadar yapılmalıdır. Gözenekler yoksa özleşmiş demektir. Yoğurma süresi gerekenden uzun sürdüğünde esnek yapının (glutenin) yapısı değişir, hamur suyunu bırakmaya ve yapışkanlaşmaya başlar, hamur bozulabilir. Bu hamurdan yapılan ürünlerden istenilen sonuç alınmaz. Bu nedenle süre de önemlidir.

**Hamurun Sertliği:** Özleştirilerek yapılan hamurlarda ürün hamurun niteliğini belirlemektedir. Bu tip hamurlar katı ve sert hamurlardır. Kulak memesinden sertçe yoğrulması lazımdır.

**Hamuru Dinlendirmenin Önemi**

**Hamurun dinlendirilmesi:** Bu tip hamurlar nemli temiz bir bez altında serince bir yerde en az 30 dakika dinlendirilmelidir. Dinlendirilmiş hamur daha rahat çalışma imkânı sağlar. Dinlenme süresinin uzun olması açma sırasında kolaylık sağlaması açısından önemlidir.

Özleştirilerek hazırlanan hamurlarda haşlananlar beyaz renkli, kızartılanlar pembemsi renktedir. Ağza alındıklarında yapışmamalıdır. Çiğ hamur, un, yumurta kokusu hissedilmemelidir.