



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACILIKTA KULLANILAN HAMURLAR

- 1 Pandispanya ve benzeri hamurlar,
- 2 Karışık pandispanya ve benzeri hamurlar,
- 3 Su hamuru,
- 4 Sable, yani tart hamuru,
- 5 Föyete ve miföyete hamurları,
- 6 Muhtelif kek hamurları,
- 7 Beze hamuru ve benzeri,
- 8 Rulo hamuru,
- 9 Çeşitli mayalı hamurlar,
- 10 Çeşitli cinsten bisküi hamurları.

Esas olarak aşağı yukarı 10 cins hamur vardır. Fakat cinsleri ayrı olan bu hamurların da birçok benzerleri vardır. Ancak bunları teker teker tarif etmeye imkân yoktur.

Mayalı hamurlar: Bunların cinsleri aşağı yukarı aynı, fakat şekilleri ve çeşitleri çok fazladır. Pişmeden önce kabarması gereken bu hamurların her birinde kullanılan malzeme miktarı da başka başkadır ve sonra bunların her birinin yapılış tarzları da aynıdır.

Bu hamurlarla çeşit çeşit tatlılar ve aynı zamanda tuzlular yapılabildiğinden bunları muhtelif mayalı hamurlar adı altında toplamak ve de her birini ayrı ayrı anlatmak mecburiyeti vardır.

Kek hamurları da aşağı yukarı böyledir. Hepsi aynı cinsten olmakla beraber her birinin kendine özgü tesbit edilmiş bir malzeme miktarı vardır. İşte bunun içindir ki, bu hamurları da çeşitli kek hamurları adı altında toplamak ve her birini teker teker anlatmak gerekir.

Bisküvi hamurlarına gelince : Bunların türleri, çeşitleri gibi cinsleri de ayrıntılıdır.

İşte bu sebeptendir ki bu hamurları da çeşitli cinsten bisküi hamurları adı altında sınıflandırmak, ayırmak gerekir, çünkü çeşitli cinsten bisküi hamurları, yukarıda isimlerini saymış olduğumuz 9 cins hamuru içine aldıktan başka bu hamurlara benzeyen ve bazı özellikleri olan daha birçok hamurları da kapsamaktadır.