



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARIN HAZIRLANMASI

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

Hamurun Pişirilmesi:

Bu tip hamurların başlıca malzemesi un, sıvı (süt veya su), margarin, tuz, şeker ve yumurtadır. Ölçülü sıvı, margarin, tuz ve şeker bir tencerede kaynama derecesine gelinceye kadar kaynatılır. Tencerenin kenarlarından boncuk boncuk kaynamaya başladığında un ilave edilir ve süratle karıştırılarak hafif ateş üzerinde on dakika kadar pişirilir. Hamur irmik helvası kıvamında dağılmaya yüz tuttuğu zaman ocaktan indirilir.

Hamurun Soğutulması:

Hamur ateşten indirilip ılık bir hale gelene kadar oda sıcaklığında kendi halinde soğutulur.

Yumurtaların Hamura Yedirilmesi:

Pişen hamur ılık bir halde iken yumurtaların kırılması gerekir. Aksi halde hamur sıcakken kırılırsa ısının etkisiyle yumurtalar pişer.

Yumurtalar teker teker kırılmalı ve hamura yedirilmelidir. Yumurtaların hapsi birden kırılırsa hamur içinde homojen olarak dağılamayacağı için sert bir hamur elde edilir.

Hamur kıvam kontrolü yapıp diğer yumurtalar kırılmalıdır. Çünkü yumurtanın büyüklük veya küçüklüğü, onun kuvvetli veya kuvvetsiz oluşu, hamurun iyi pişmiş veya pişmemiş oluşu yumurta adedini azaltır veya çoğaltır.

Yumurta büyüklüğü 50-70 g arasında değişir.

Ölçülerdeki yumurta adedini büyüklükleri ile orantılamaya dikkat etmek gerekir. Kuvvetli unla yapılan bir hamur daha iyi kabarr ve daha fazla yumurta ister. Hamurda yumurta kıvamı şöyle anlaşılır; her yumurta kırışta yumurtayı hamura iyice yediriniz. Sonra bir parmağınızı temizleyip sırtıyla hamura dokununuz. Hamur toplu halde parmağa yapışıyor ise kıvamı olmuştur. Artık yumurtaya gerek yoktur. Hamurun bazı yerleri yapışıyor bazı yerleri yapışmıyor ise yumurta eklemek gerekir.