



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SERPME BÖREK HAMURU

Necip Usta

1 kilo ekstra un
3 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
2,5 bardak su (500 gram)
Hamuru yağlamak için:
300 gram yağ

- 1) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz.
- 2) Hamuru 150'şer gramlık 10 eşit parçaya bölüp, her birini yuvarlak bir top gibi yuvarlayınız. Kurumamaları için alt ve üstlerine hafif rafine yağı sürüp, tekrar hafifçe yuvarladıktan sonra, bir tepsiye diziniz ve üzerlerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 30 dakika dinlendiriniz.
- 3) Sonra mermerin üzerine iki hamur çıkarıp, her ikisini de 18 santimlik tabak gibi yassılatınız.
- 4) Hamurun bir tanesinin tam ortasına 50 gram erimemiş yumuşak yağ koyarak, kenarlarına bulaştırmadan yağı yayın ve üzerine yağsız diğer hamuru kapatarak kenarlarını alttan ve üstten çimdikler gibi sıkıştırınız.
- 5) Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp, rafine yağı ile yağlanmış bir tepsiye diziniz; üzerlerini hafifçe yağlayarak ıslatılıp sıkılmış bir bezle kapatınız ve 30 dakika dinlendiriniz. Sonra, hamur açılmaya hazırdır.