



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ HAMURU

Necip Usta

Hamuru için:

1,5 çorba kaşığı tuz

10 adet yumurta

1 kilo ekstra un

Hamuru açmak için:

500 gram buğday nişastası

- 1) Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup, ortasını havuz gibi açınız, yumurta ve tuzunu ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız; iki ovucunuzla kuvvetlice bir ileri bir geri bastıra bastıra iyice yoğurup, yuvarlak ve 60 santim uzunluğunda bir hamur haline getiriniz.
- 2) Hamurun 20 santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp, hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerdeki dirseklerin içine sokunuz (aynen iki elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi) ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtterek 15 dakika dinlendiriniz.
- 3) Hamuru aynı şekilde 3 defa daha yoğurup yine aynı şekilde üzeri kapalı olarak dinlendirdikten sonra, iki ovucunuzun içiyle yuvarlaya yuvarlaya 65 santim uzunluğunda düzgün yuvarlak bir biçime getirerek 4'er santim ara ile beheri 100'er gramlık 16 eşit parçaya kesiniz.
- 4) Hamurları kesilmiş yerleri alt ve üst olmak üzere nişastaya teker teker hatırlınız. Elinizle çabuk olarak bastırarak, ikişer ikişer üst üste koyunuz; alt üst çevirerek ve ovucunuzun içiyle bastırarak 10 santim çapında yassıltınız.
- 5) Üzerlerine hafif nişasta serperek 8'ini de aynı şekilde üst üste diziniz. Kenarlarındaki nişastaları hamur süpürme fırçasıyla süpürünüz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatarak 30 dakika dinlendiriniz.
- 6) Üst üste dizili 8 yufkayı alıp, bütün etrafına ve kenarlarına ovucunuzun içi ve tabanınızla bastırıp, hamurları alt üst ederek 30 santim çapında yassıltınız.
- 7) Sonra hamurları teker teker nişastalayıp tekrar birbirleri üzerine dizip, merdane ile hamurun ortasından kenarlarına doğru, daha çok kenarlarına bastırarak ve alt üst ederek 60 santim çapında açınız.
- 8) Hamurları teker teker oklavaya sarıp, ortadan kenarlarına doğru (ve özellikle kenarlarını) kuvvetlice bastırıp yuvarlayarak, oklava ile hamuru 8-10 defa bir ileri bir geri yuvarlayınız ve teker teker oklava ile mermerin üzerine seriniz.
- 9) Gerektiğinde elinizle püskürtür gibi nişasta serpiniz ve hamurları geniş olmayan kısmından hepsini birden oklavaya sarıp, yukarıda tarif edildiği gibi açınız. Hamur 80 cm. çapında ince bir kâğıt gibi olmalıdır.

Not: Üst üste 8'den 20 yufkaya kadar açabilirsiniz; ne var ki, bu iş hem dikkat ister, hem de pratiklik ve çabukluk gerektirir. Çünkü, fazla nişasta, rüzgâr, ağır hareket hamuru kurutur ve yırtar. Alt ve üstteki hamurları devamlı değiştirmek lâzımdır. Bunun için hamuru her oklavaya sarışta yuvarladıktan sonra, mermerin üzerine sermeden, oklavadaki hamurdan 3 tanesinin ucunu oklavanın önüne açınız. Sonra mermerin üzerine hamuru yayınız. Hamurun bir kısmı ileride, bir kısmı geride kalacaktır. Hamurları tekrar üst üste getiriniz. Bu, çok önemlidir. Özellikle alttaki ve üstteki hamurların yırtılmasını önler; hamurun kurumamasını ve devamlı yer değiştirmesini sağlar.