



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAĞLI FRANSIZ HAMURU

350 gr (3 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
250 gr tereyağı (küçük parçalara bölünmüş)
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
4-5 çorba kaşığı su

Unu ve tuzu bir mermer tezgaha eleyip ortasını çukur yaparak, yağ ve yumurta sarılarını koyunuz. Parmaklarınızın ucuyla yağ ve yumurta sarılarını zaman zaman sudan koyarak una yediriniz. Bütün malzemeyi una yedirene kadar bu işleme devam ediniz. Sonra hamuru hafifçe yoğurup top biçimi veriniz. Hamurun üstünü yağlı kâğıtla örtüp 2 saat buzdolabında beklettikten sonra kullanınız.

Not: Yağlı Fransız hamuru, daha çok etli tartlarda kullanılır.
