CEVİZLİ HAMUR

300 gr(2+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
150 gr (10 çorba kaşığı) margarin
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
50 gr (1/4 su bardağı) ceviz (ince dövülmüş)
2 yumurtanın sarısı (hatifçe çırpılmış)
2-3 çorba kaşığı buzlu su

Unu ve tuzu büyük bir kassye eleyip, yağı ekleyerek bıçakla ufalayınız. Parmaklarınızla kalın ekmek içi görünümü alana kadar ezip şeker ve cevizleri katınız.
Yumurta sarılarını birer kaşık dolusu buzlu suyla birlikte katıp bıçakla karıştırınız. Ellerinizle hamuru, pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuru ise, 1 çorba kaşığı buzlu su katınız.) Hamuru yağlı kağıda sarıp buzdolabında 30 dakika soğutunuz.
Hamuru buzdolabından alıp, yağlı kağıdı çıkarınız. Hamurunuz kullanılmaya hazırdır.

Not: Bu lezzetli ama biraz ağır hamur, klasik tatlıların (armutlu tart gibi) yapımında kullanılır. Ayrıca ince hamur isteyen tartlarda tadı güzelleştirmek için kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:60804 • adı:Cevizli Hamur • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:40