TART HAMURU

250 gr. un (10 çorba kaşığı)
Biraz ılık su
1 küçük paket margarin
1 kahve kaşığı limon suyu
50 veya 100 gr. pudraşekeri (1,5-2 çorba kaşığı)
Yarım paket kabartma tozu
Vanilya

Unu hamur tahtasına eleyiniz.
Ortasını açıp, içerisine 1 kahve kaşığı limon suyu, etrafına pudraşekerini, kabartma tozui ve vanilyayı koyunuz.
Azar azar ılık su ilâve etmek suretiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
10-15 dakika hamuru dinlendiriniz.
Dinlenen hamuru yuvarlak olarak açınız.
Açılan hamurun ortasına yağın üçte bir kısmını koyup, bohça gibi sarınız.
Sarılan hamuru yağı dışarı çıkmadan bir kere açıp, tekrar bohça gibi sarıp, 20-25 dakika soğuk bir yerde üstüne nemli bez örterek, dinlendiriniz.
Dinlenen hamuru tekrar açıp, yine ortasına yağın üçte bir kısmını koyup, tekrar açıp, kapatıp, yine 20-25 dakika dinlendiriniz.
Dinlenen hamuru tekrar açıp, kalan son parça yağı koyup, tekrar açıp, sarıp, 20-25 dakika dinlendiriniz.
Bu son dinlendirmeden sonra hamuru tart kalıbınızın büyüklüğünden biraz büyük olarak açınız.
Tart kalıbınızı çok iyi yağlayıp, açtığınız hamuru kalıba koyup, kenar ve ortaları bastırarak kalıba döşeyiniz.
Hamuru bıçak ucuyla birkaç yerinden kabarmaması için deliniz.
Kalıbı ısıtılmış fırına koyup, orta ısıda hafif pembe renkte pişiriniz.
Kalıptan biraz soğuduktan sonra dikkatlice çıkarıp, istediğiniz yerde kullanınız.

Not: Bu hamuru şeker koymadan yaptığınız zaman, börek hamuru olur. Kolay yaprak hamurunun bir çeşididir.
Bütün tart ve tartölat çeşitlerinizi pastanelerden alacağınız milföy hamuruyla da zahmetsizce yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:66179 • adı:Tart Hamuru • gönderen:kinot • indirme tarihi:09.05.2024 - 14:48