# TART HAMURU HAZIRLAMA

Büyük bir kabın içinde 100 gr. tereyağını parmak uçlarınızın yardımıyla parçalara ayırın. Üzerine 200 gr. elenmiş un katın. Bir tutam tuz ekleyerek bekletmeden yoğurup hamur haline getin. Hamurun ufalanmış ekmek kabuğuna benzer bir görünüm almasına dikkat edin. Kabı hızlıca döndürerek sallayın ve tereyağının iyice karıştığına emin olun. Hamurun ortasına bir çukur açın. Küçük bir kasede 1 adet yumurtayı çatal yardımıyla hafifçe çırpıp ortasını açtığınız bu çukura dökün. Tereyağı, un, yumurta karışımını gerektiğinde her seferinde tatlı kaşığıyla su ekleyerek iyice yoğurun. Karışım birbiriyle tamamen karışmaya başlayınca hamuru mutfak tezgahında bir top haline getirin. Sert olmaması için gereğinden fazla yoğurmamaya dikkat edin.

Tart hamurunu kalıba döşerken

Hamuru bir oklava yardımıyla kullanacağınız kalıbın çapından 5 cm. daha büyük açıp oklavaya sarın. Hamuru oklavaya sararken fazla germemeye özen gösterin. Oklavayı döndürerek hamuru yağlanmış tart kalıbına döşeyin. Artan hamurdan bir parça alıp top yapın. Hamur topu yardımıyla kalıptaki bütün hamuru, bastırarak kalıba oturtun. Oklavayı iyice bastırarak tart kalıbının üzerinden geçirin ve böylece kenardan taşan hamurları kesin. Kalıba yerleştirdiğiniz hamurun üzerine delikler açın. Böylece pişerken kabarıp, formunun bozulmasını engellemiş olursunuz.

© lezzetler.com tarif no:8359 • adı:Tart Hamuru • gönderen:depresif • indirme tarihi:04.05.2024 - 20:39