



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEVREK TART HAMURU

200 gr un
Bir tutam tuz
100 gr margarin
Yaklaşık 3 yemek kaşığı su

Un ile tuzu eleyin. Margarini küçük parçalara kesip, un ile ovuşturun. Karışım ekmek kırıntılarına benzeyene dek ovuşturmanızı sürdürün. Suyu da katıp, kabın kenarlarına yapışmayacak duruma gelene dek karıştırın. Unlanmış bir yüzeye alıp, yumuşak hareketlerle yoğurup düzgün bir top biçimine getirin ve dileğinize göre kullanın.

NOT: Herhangi bir tarifte 100 gr gevrek hamur denildiğinde, 100 gr un ve 50 gr margarinden yapılmış gevrek hamurundan söz edilmektedir. Gevrek hamuru tatlı olarak istediğinizde, 25 gr pudra şekeri eklemeniz gerekecektir.