



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK TATLI TART HAMURU

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı un
125 g tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı buzlu su

Elediğiniz un ve küp kestiğiniz tereyağını un kıvamına gelinceye kadar mutfak robotundan geçirin. Karışımı geniş bir yoğurma kabına alın. Pudra şekeri, yumurta sarısı ve buzlu suyu ilave edip pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru tart kalıbınızın boyutlarında ince açın. Pişerken kabarmaması için üzerine çatala delikler açıp bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

