



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATE SUKRE TART HAMURU (ELDE)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

250 g 3-4 defa elenmiş elenmiş tercihen soğuk un
Bir fiske tuz
75 g elenmiş pudra şeker
2 adet soğuk yumurta
100-125 g soğuk tereyağı
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
Hakiki badem özü ekstresi (bulunması güç olduğundan kullanılmayabilir.)

Un, tuz ve pudra şeker birlikte elenir.
Soğuk katı yağ krem haline gelene kadar çatal yardımı ile ezilir.
Unun ortasına yağ ve çırpılmış yumurta ilave edilir.
Pastry el mikseri kullanılarak veya elle hızlı bir şekilde yoğurup hamur haline getirilir.
Fazla yoğurulmadan top haline gelen hamur düzlenip streçlenir.
Buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
Bu nedenle metal el aleti olan kesici 4-5 celik telli "pastry blender" aletini kullanarak kesilir ve en sonunda avuç arasınada sıkıp hamuru bir araya getiriniz.
Hamuru ideal özellikte hazırlamak için bu yöntem daha kolay ve daha az risklidir.