



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATE SUKRE TART HAMURU (MİKSERDE)

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.)

Önce yağ, şeker ile krema haline gelinceye kadar çırpılır.
Yumurtalar tek tek eklenerek iyice karıştırılır.
Elenmiş un tuz ile karıştırılarak bir defada ilave edilir.
Robotun devri düşürülür, ara ara kapatmak suretiyle fazla çevirmeden karışım bir araya gelene kadar karıştırılır.
Robottaki hamur tezgaha dökülür, fazla yoğurulmadan bir araya getirilir.
Top şekline getirilen hamur streçlenip buzdolabına koyulur.