



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERLİ HAMUR

ÇİLEKLİ TART, HOLANDEZ TARTÖLETLER İÇİN

500 gr. un  
1/2 desilitre süt  
150-200 gr. yağ  
Bir tutam tuz  
200 gr. şeker  
Limon kabuğu rendesi  
2 yumurta  
5 gr. kabartma tozu

Şeker, yumurta, süt, tuz, limon kabuğu hepsini şeker eriyinceye kadar çarpınız.

Yağ ve un ilâve ediniz. Fazla yoğurmayınız.

Tart kalıbınızın büyüklüğüne göre hamuru açınız ve kalıba yerleştiriniz.

Orta ısı derecesindeki fırında pişiriniz.

Not: Bu hamurun içine konan kabartma tozu hamurdaki yağın miktarını ayarlar, hamur piştikten sonra çabucak kırılmasına engel olur. Hamur, 1 saat evvel yoğurulup serin bir yerde dinlendirilmelidir.

[ML® Şekerli Pide için tıklayın](#)

[ML® Şekerli Pide \(görsel\)](#)