



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART HAMURU HAKKINDA

Tart hamurları, pasta ve bisküvi yapılmasında kullanılan hamur çeşitlerinden biridir. Bu hamurlar yağla yapıldıkları için, yağlı hamurlar da denir. Diğer bir adı da, altlık hamurudur. Çünkü, çok çeşitli bisküvi, tart ve tartâlatların altında kullanıldıklarından, bu ad da verilmiştir.

Bu hamurla işlem yaparken yağı ya yumuşatarak unun içerisine koymalı, ya da yağ çok sertse unun içine yağı koyup, bıçakla kıyarak iyice inceltmeli, sonra yoğurma işlemine geçmelidir. Çünkü, çok sert yağla çalışmada hamuru çok zor yaparız.

Yağla, unu iyice inceltip hamur haline getirdikten sonra hamuru fazla yoğurma katiyen doğru değildir. Çünkü, yoğurma esnasında elin sıcaklığı ile yağ erir ve hamuru yumuşattığı gibi, pişme esnasında da etrafa yağ verir. Bu bakımdan yağla un, iyice birbirini tuttuktan sonra hamuru dinlendirip sonra gereken yerde kullanmalıdır.

Bu hamurla işlem yapılırken mutlaka kabartma tozu kullanmak gerekir. Çünkü, bu hamurların kabarmasında kabartma tozlarının büyük rolü vardır.

Bu hamurlar piştikten sonra sertleşirler. Bu bakımdan kalıptan çıkartırken dikkatli olmalıdır. Kırılmamaları için, ayrıca da bu hamurla yapılan tartları, pastaları keserken de keskin bıçak kullanıp, keserken hamuru dağıtmamalı, kırmamalıdır.

Bu hamurla yapılan pasta, tart, tartölat, bisküvi vb. gibi çeşitleri ısıtılmış fırına koyup, orta ısı derecede pişirmelidir.

Tart ve tartölatları kalıba koymadan önce, kalıbı mutlaka çok iyi yağlamalıdır.

Büyük kalıp kullanılarak yapılan pasta çeşitlerine tart, küçük şekilli kalıp kullanılarak yapılan çeşitlere tartölat denir.

Her ikisinin de pek çok çeşidi vardır.