



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TART HAMURU

<https://migros.com.tr>

120 gr. pudra şekeri
3 adet yumurta sarısı
300 gr. un
150 gr. tuzsuz tereyağı
Tuz
Streç film

1. Unu eleyerek bir kaba alın.
2. Pudra şekerini de eleyerek unun içine tuz ile birlikte ilave edin ve karıştırın.
3. Küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağını unlu karışıma ekleyin ve elinizle iyice yoğurun.
4. Kum gibi bir kıvam alana kadar tereyağını una yedirmeye devam edin. Kum kıvamını yakalayınca karışıma yumurta sarılarını ekleyin.
5. Karışım bir bütün haline gelinceye kadar iyice yoğurun.
6. Kaptan çıkartıp hafif unlanmış tezgahta çok az yoğurun.
7. Şekillendirerek streç filme sarın.
8. Buzdolabında yarım saat dinlendirin.
9. Dinlenmiş hamuru yağlı kağıt arasında 2 mm kalınlığa gelene kadar açın.