



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART HAMURU

3 bardak un ve bir tutam yüzeye serpmek için
1 çorba kaşığı şeker
1.5 tatlı kaşığı tuz
375 gr İçim Tereyağı, soğutulmuş ve parçalar halinde kesilmiş
1/3 bardak soğuk su

Un, tuz ve şekeri birlikte eleyerek mutfak robotuna dökün. Soğutulmuş İçim Tereyağı'nı un karışımının üzerine ekleyip 3-4 defa kısa süreli karıştırın. Tereyağı erimeden sadece unla karışmış bir kıvamda kalmalı. Soğuk suyu un karışımına ekleyin. Yeniden 3-4 kez kısa süreyle karıştırın. Hamur yoğunlaştığında düz bir zemine çıkarın, elinizle yuvarladıktan sonra ikiye bölün ve streç filme sarıp buzdolabında bir saat kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş hamur toplarınızdan birini hafif unlanmış bir yüzeye alıp 28 cm çapında bir disk haline gelene kadar çevirerek açın. Oklava yardımıyla yağlanmış ve pişirme kağıdıyla dibi kaplanmış olan tart kalıbına aktarın, kalıbın içine hamuru parmaklarınızla iyice yerleştirin. Taşan hamur parçalarını bıçak yardımıyla kesin. Hamurun üzerini ve kenarlarını tam kapatacak şekilde daire halinde kesilmiş pişirme kağıdı ile kaplayın. Üzerine nohut, fasulye gibi kuru bakliyat dökerek ağırlık sağlayın. Bu şekilde hamuru 200 derecede 25 dakika pişirin. Kenarları altın rengi aldığı anda ağırlıkları alarak serinlemeye bırakın.

