



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART HAMURU

10 orba kaşığı un
60 gr. margarin
1,6-2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 yumurta
1/2 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz

Unu hamur tahtasına eleyin. Pudra şekerini etrafına serpin. Vanilya ve kabartma tozunu da unun etrafına serpip unun ortasını havuz gibi açın. Açılan yere margarini koyup elle biraz yağı yumuşatın. Yumurtaı da ortaya kırıp etraftan un alarak mıcıkılcasına hamuru yoğurun. Birbirini tuttuktan sonra üzerine yaş bir bez örtüp serin bir yerde 15-20 dakika dinlendirin. Sonra hamuru kalıbınızın büyüklüğünden biraz daha büyük olarak yuvarlak açın. Tart kalıbınızı iyice yağlayın. Açılan, hamuru merdaneye sarıp kalıbın ortasından başlayarak ve bastırarak kalıba iyice döşeyin. Kenarlardan sarkan kısımları kenara bastırarak kesip kenarları düzeltin. Bıçak ucuyla pişme esnasında hamur kabarmasın diye bir kaç yerinden hamuru delin. Isıtılmış orta hararetili fırına koyup altını ve üstünü pembe renkte pişirin. Fırından aldıktan sonra biraz soğutup dikkatlice kalıptan çıkarıp istediğiniz yerde kullanın.
