



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TART HAMURU

240 gr. (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
60 gr. (4 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr. (4 çorba kaşığı) margarin
3 - 4 çorba kaşığı soğuk su

Unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağı ve margarini bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz. Parmaklarınızla yağı una, karışım ekmek içi görünümü alana kadar yediriniz. 3 çorba kaşığı soğuk su katıp, un karışımına yediriniz. Ellerinizle pürüksüz bir hamur elde edene kadar yoğurunuz. (Hamur fazla kuru olursa 1 çorba kaşığı daha su ekleyiniz.) Hamuru top yapıp, alüminyum kağıda sararak, buzdolabında yarım saat beklettikten sonra, kullanınız.
