



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART HAMURU

240 gr (2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (soğutulmuş)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
2-3 çorba kaşığı soğuk su

Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağı bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz. Parmaklarınızla yağı una, karışım ekmek içi görünümü alana kadar yedirdikten sonra, şekeri ekleyiniz. Unlu karışımı bıçakla karıştırarak, hafifçe çırpılmış yumurta ile 1 çorba kaşığı soğuk su katınız. (Hamur çok kuruyorsa, biraz daha soğuk su katabilirsiniz.) Hamuru hafifçe unlanmış tezgahta 1 dakika yoğurduktan sonra, top yapıp alüminyum kağıda sararak, buzdolabında yarım saat bekletiniz. Hamurunuz kullanılmaya hazırdır.
