



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TART HAMURU

500 gr. un  
2 gr. tuz  
250 gr. margarin  
100 ml. soğuk su

Unu tuzla birlikte hamuru yoğuracağınız kaba koyun. Margarini parçalara bölerek ekleyin. Parmak uçlarınızla unu yağa yedirerek kumlu (çekilmiş ceviz yapısında) bir doku elde edin. Ortasını havuz biçiminde açın. Suyu, açtığınız havuza azar azar dökerek hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurmayı sürdürün. Hamuru topak haline getirip üzerini örtün. 30 dakika dinlendirdikten sonra kullanın.

---