



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART HAMURUNUN KALIBA YERLEŐTİRİLMESİ

Tart hamurları her ne kadar yağlı hamurlar olsa da tart ve tartölet kalıpları katı yağ ile yağlanmalı, mümkünse buzdolabında bekletilmelidir. Bazı tart çeşitlerinde; badem ezmesi veya kreması, elmalı sos gibi dolgu maddeleri hamurun altına sürölür.

Hamur kalıba yerleőtirilmeden önce mermer tezgah üzerine un serpilir. Kalın merdane ile hamurun daima ortasından başlayarak aőağı ve yukarı, yine ortasından başlayarak sağı ve sola doğru açılır. Hamurun altının yapışmaması için gerektiğinde bol un serperek hamuru 45 derece ara ara çevirmek gerekir.

Hamur istenilen ölçölere gelince bir fırça yardımı ile fazla un temizlenerek merdaneye sarılır. Tart kalıbı ortalanarak hamur kalıba yerleőtirilir. Ellerle iyice köşelere yerleőtirilen hamurun fazlalıkları kesilir. Kabarmaması için bir çatallı yardımı ile çeşitli yerlerinden delinir.

Kalıba yerleőtirilen tart hamuru 30-45 dakika buzdolabında bekletilir. (Hamuru bu şekilde 24 saat bile bekletebilirsiniz. Ancak üzerini örtmelisiniz.)

Paylar için hamur ikiye ayrılır önce altlık hamuru tart hamurundaki gibi açılır. Aynı işlem iç malzeme konulduktan sonra üzeri için de aynı işlem tekrar edilir.

Ancak payın üzerine örtölecek hamur biraz daha büyük açılır. Tartlarda olduğı gibi pişirme öncesinde buzdolabında bekletilir.