



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TART VE TARTOLET HAMURLARININ ÇEŞİTLERİ

Pastacılıkta tart ve tartölet hamurları hazırlamada Fransız Pate Sable ve Fransız Pate Sukre sıklıkla kullanılan hamur çeşitleridir. Aynı zamanda Sortbred hamuru olarak da bilinen Pate sable kullanılmaktadır. Pate sablenin yağ oranı pate sukreye göre daha fazla olup kuki hamuru olarak da kullanılmaktadır. Pate sukre ise tipik tart hamurudur. Ama istenirse bu hamur çeşidinde kuki yapılabilir.