



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI TART

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

300 g su ürünü balık
Un (aldığı kadar)
Yarım paket margarin
1 adet soğan (doğranmış)
Yarım su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
3,5 su bardağı taze kaşar peyniri (rendelenmiş)
Tuz
Karabiber

Deniz ürünlü tartın hazırlanmasında sadece balık veya sadece karides kullanılabilirdiği gibi çeşitli deniz ürünleri karışık olarak kullanılabilir.

Tart yapımında kullanılacak olan su ürünleri ayıklanır, yıkanır, balık kullanılacaksa küçük parçalara bölünür. Margarin, yoğurt, 1 yumurta ve bir tutam tuz aldığı kadar unla kulak memesi kıvamına kadar yoğrulur ve üzeri nemli bezle örtülerek yarım saat kadar bekletilir.

Hamur yağlanmış tart kalıbına döşenir.

Bir tavada soğanlar pembeleşene kadar sote edilip su ürünleri eklenir, ateşten alınır.

Bu karışım biraz soğuduktan sonra kalan diğer yumurta ile karıştırılarak hamurun üzerine yerleştirilir ve önceden ısıtılmış 200 °C'deki fırında pişirilir.

Fırından almadan önce rendelenmiş taze kaşar ilave edilerek kaşar eriyene dek fırında tutulur.