



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI TART

1 kutu konserve ton balığı (160 gr)

1 çorba kaşığı mayonez

3 adet kornişon turşusu

1 kase konserve mısır

Tart için:

Yarım paket margarin

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

Yarım paket kabartma tozu

Alabildiği kadar un

Önce yumuşak margarinle hamur yapılır. Tart kalıbına bastırarak yerleştirilir. 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Bu arada mayonez yağı süzölmüş balık karıştırılır. Turşular ince doğranır. Tart soğuduktan sonra sırasıyla mayonezli balık, turşu ve mısır üst üste konur, servise sunulur.
