



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ KIZI TARTI

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) margarin
1 yumurtanın sarısı
3-4 çorba kaşığı soğuk su

Harcı:

350 gr ton balığı konservesi
350 gr haşlanmış kırlangıç balığı (derisi ve kılçıkları ayıklanıp parçalanmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) margarin
1 büyük soğan (ince doğranmış)
125 gr küçük mantar (yıkayıp ortadan ikiye bölünmüş)
400 gr (2 su bardağı) Beşamel sos
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema
1 kahve kaşığı pul kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
2 tatlı kaşığı limon suyu
Üstü:
125 gr gravyer peyniri rendesi

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız.

Tart hamurunu yapmak için unu tuzla birlikte orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağı bıçakla küçük küçük kesip karışıma ekleyiniz. Parmaklarınızla karışımı ince ekmek içi görünümüne alana kadar yoğurunuz. Hamurun ortasını çukurlaştırıp, yumurta sarısını ve 3 çorba kaşığı su koyunuz. Ellerinizle unlu karışımı suyla karıştırıp, hamur pürütsüz ve sert olup açılabilir kıvama gelinceye kadar yoğurunuz. Hamur çok kuru ise 1 çorba kaşığı daha su ekleyiniz.

Hamuru yağlı kağıda sarıp buzdolabında 15 dakika bekletiniz.

Hamuru buzdolabından alıp yağlı kağıdı çıkararak atınız. Unlanmış hamur tahtasında, unlanmış merdane ile hamuru 30 cm çapında daire biçiminde açtıktan sonra, merdanenin üstünde kaldırarak 25 sm çapında bir tart kalıbına döşeyiniz. Hamuru kalıbın içine yerleştirdikten sonra kenarlardan sarkanları bıçakla düzeltiniz. Çatalla hamurun her tarafına delikler delerek buzdolabında 10 dakika bekletiniz.

Tart kalıbını buzdolabından alıp üstüne yağlı kâğıt döşedikten sonra ağırlık olsun diye kuru fasulye koyunuz.

Kalıbı fırına sürerek, orta katında 10 dakika pişiriniz. Sonra yağlı kağıdı ve fasulyeleri alıp 5 dakika daha, hamur pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Tartı fırından alıp bir kenara bırakınız.

Harcını yapmak için, küçük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar pişiriniz. Mantarları ekleyip devamlı karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp suyunu süzdürerek bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede, Beşamel sos, krema, pul kırmızı biber, tuz, karabiber, hindistancevizi rendesi ve limon suyunu bir tahta kaşıkla karıştırıp, soğan-mantar karışımına ekleyiniz. Ton balığı ve kırlangıç balığını da katıp iyice karıştırınız. Karışımı tartın üstüne yerleştirip, üstüne peynir rendesini serpiniz.

Tartı fırının orta katına sürüp 30-35 dakika, üstü pembeleşinceye kadar pişiriniz. Tartı fırından alıp hemen servis ediniz.

Not: Deniz kızı tartı taze patates ve karnabaharla servis edilir.