



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ TART

1 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
3 çorba şaşığı soğuk su
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
250 gr hamsi
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Tart malzemesi yoğrulur. Yağlanmış kek kalıbına yerleştirilir. Birkaç yeri çatalla delinir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında açık pembe renkte pişirilir. Hamsilerin başları ve kuyukları temizlenir, yıkanır. Piyaz şeklinde doğranmış soğan, tuzla ovulur. Pişen tartın üzerine önce soğan konur, sonra hamsiler dizilir. Üzerine yağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında hamsiler kızarana kadar pişirilir.