MISIR EKMEĞİ İLE HAMSİLİ TART

250 gram mısır ekmeği
150 gram soğuk margarin
3-4 çorba kaşığı tam buğday unu
1,5 kilo hamsi ayıklanıp kılçıkları çıkmış
2-3 çorba kaşığı yağ
Tuz
Karabiber
1 demet roka yaprakları

Buzdolabından çıkarttığımız margarini robotta krema gibi çırparken içine 2-3 çorba kaşığı tam buğday ununu katıyoruz. Ardından dilimlediğimiz mısır ekmeğini de ilave edip bildiğimiz tart hamuru kıvamına gelene kadar karıştırıyoruz. Sonra hamuru elimizde iyice yoğurup yağlanmış yaklaşık 28 cm. çapındaki kalıba iyice yayıyoruz. Tabii ki uygun boyutta dikdörtgen kalıp da olabilir. Hamurun kalınlığı yarım parmağı geçmemelidir. Kenarlarını iyice yükselttikten sonra 180 dereceye ısınmış fırında 15-20 dakika pişiriyoruz. Bu işlemi sabahtan yapıp hamsiyi hamurun üzerine akşamüzeri yerleştirebilirsiniz.
Tart hamurumuzun üzerine bir miktar galata unu serpiyoruz ki hamsilerin ıslaklığı hamuru fazla yumuşatmasın. Kılçıkları çıkmış iyice yıkanıp süzülmüş ve yüz yüze yatırılmış hamsilerimizi yağ tuz ve karabiberle tatlandırıyoruz. Balıkların tamamını şekilde görüldüğü gibi mısır ekmekli tartın üzerine yerleştiriyoruz. Bu arada eğer arzu ederseniz, balıkların iki katı arasına pembeleştirilmiş halka soğanları da yerleştirebilirsiniz. Önce fırınımızı 180 dereceye ısıtıp 15 dakika pişiriyor, ardından fırınımızın ızgara bölümünü açıp 15 dakika da sadece balıkların üzerini kızartıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:115187 • adı:Mısır Ekmeği İle Hamsili Tart • gönderen:garbi • indirme tarihi:01.05.2024 - 11:49