



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI MISIRLI TART

Tart Hamuru:

1 ay bardağı yoğurt

3 ay bardağı un

1 ay bardağı sıvı yağ

1 ay kaşığı tuz

1 adet kabartma tozu

Üzeri İçin:

160 gr. konserve ton balığı

7-8 adet kornişon turşu

2 adet haşlanmış yumurta

4-5 yemek kaşığı mayonez

Kornişon turşuyu ve yumurtaları rendenin iri tarafı ile ayrı kaplara rendeleyin.

Rendelenmiş turşuyu, ton balığını ve mayonezi birbiri ile iyice karıştırın

Yoğurma kabına tart hamuru malzemelerini koyup yumuşak bir hamur hazırlayarak 10 dk. dinlendirin. Dinlenen hamuru yağladığınız 28 cm'lik tart kalıbına eşit kalınlıkta yayarak, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15 dk. pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra iyice soğutup, düz bir servis tabağına ters çevirin. Ters çevirdiğinizde ortadaki boşluğa önce mayonez ve turşu ile karıştırdığınız ton balığını, sonra rendelediğiniz yumurtayı en sonra da mısır konservesini bastırarak yayın. Daha sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

