



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI TART

2 kutu ton balığı
1 demet dereotu(ince doğranmış)
6 7 adet salatalık turşusu
3 dal taze soğan
1 adet limonun suyu
Tart Hamuru için:
2 bardak un
1 adet yumurta
100 gr margarin
1 fiske tuz

Tart içim tüm malzemeleri cam kasede yoğurun. Çok yumuşak olmamalı ki kalıpta şeklini korusun ve çıtır olsun. Tart kalıplarını yağlamaya gerek yok çünkü hamurumuz yeterince yağlı. Hamuru iyice bastırarak şeklini verin. İnce olmasından korkmayın. Sadece yırtıklar olmasın. Fırını 175 dereceye ayarlayın. Mini tartları yerleştirin ve 20-25 dakika pişirin. Çıkarıp kenarda soğusun. Tonbalığının yağını süzün. Blendıra tonbalığını derotunu salatalık turşusunu tuzu ve limon suyunu koyup karıştırın. Bulamaç görünümünden korkmayın, çatalın ucuyla tadına bakın tuz limon ayarını yapın. Cam kaba aktarın, doğranmış taze soğanı ekleyip karıştırın Mini tartlara kaşık yardımıyla koyun. Turşu parçaları ile süsleyebilirsiniz .