



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI TART

1 su bardağı un
300 gr konserve ton balığı
4 çorba kaşığı tereyağı (veya margarin)
300 gram olgun domates
200 gr mayonez
2 adet arpacık soğanı
20 gram kapari çiçeği
1 çay kaşığı kekik
tuz

Yumuşamış tereyağı veya margarinle unu hızlı hızlı karıştırın. Buna bir tutam tuz ve biraz soğuk su ilave edip ekmek hamuru elde edin. Bunu otuz dakika kadar buzdolabında bekletin. Çıkardıktan sonra oklava vasıtasıyla açtığınız hamuru yuvarlak bir kalıba yerleştirin. Dibini çatalla deldikten sonra fırın kağıdıyla üstünü kaplayın ve fırında kızarıncık kabarmaması için üzerine kuru fasulye koyun. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yaklaşık 20-25 dakika kadar pişirin. Çıkardıktan sonra kuru fasulyeleri ve kağıdı alıp soğumaya bırakın. Bu arada konserve suyunu süzdüğünüz ton balığını mayonezle birlikte mikserden geçirin. Oluşan kremayı hamurun yüzeyine sürün. Domatesleri yıkayıp dilimleyin, soğanları ayıklayıp halka şeklinde ince ince kesin. Tartı, domates, soğan ve kapariyle süsleyin üzerine kekik gezdirip ve bir tutam tuz attıktan sonra buzdolabında 2-3 saat bekletin. Çıkarıp servis yapın.
