TURNA BALIĞI TARTI

Harcı:
500 gr turna balığı (haşlanmış ve temizlenmiş)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 küçük soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 çorba kaşığı elma sirkesi
4 yumurta (hafifçe çırpılmış)
375 gr (1+1/2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Hamuru:
175 gr (1 1/2 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağ
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
1-2 çorba kaşığı çok soğuk su

Tarna etleri, limon suyu, soğan, maydanoz ve sirkeyi büyük bir kasede karıştırıp, üstünü kapatarak buzdolabında 1 saat soğutunuz.
Bu arada hamuru yapmak için un, şeker ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağı ve margarini bıçakla ufak ufak kesip, parmaklarınızla ekmek içi görünümünü alana kadar una yediriniz.
1 çorba kaşığı çok soğuk su katıp, bıçakla una yediriniz. Hamuru ellerinizle pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuru olursa biraz daha çok soğuk su katınız. Hamuru, buzdolabında yarım saat dinlendiriniz.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız.
Hamuru buzdolabından alıp, unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açınız. Açtığınız hamuru merdanenin üstünde kaldırarak 22,5 cm'lik bir kek kabına ya da 30 cm'lik bir tart kalıbına yerleştirerek, sarkan kısımları keskin bir bıçakla kesiniz. Kalıbı fırına sürüp, balıklı harcın bulunduğu kaseyi buzdolabından çıkarınız. Tartı fırından alıp, pavuryalı harcı her yanına eşit biçimde dağıtınız. Büyük bir kasede, yumurta, krema, tuz ve biberi tahta bir kaşıkla karıştırıp, turna balıklı karışımın üstüne yayınız.
Fırının sıcaklığını azaltıp (150°C), tartı 1 saat daha, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Tartı fırından alıp, hemen ya da soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63502 • adı:TURNA BALIĞI TARTI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:06.05.2024 - 20:23