



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU PAY

Kullanılacak Malzemeler

içi için: 1/4 tatlı kaşığı + 1 tutam tuz

içi için: 1,5 tatlı kaşığı toz zencefil (ben eklemedim)

içi için: 2 tatlı kaşığı taze limon suyu

içi için: 1/4 su bardağı + 3 yemek kaşığı un

Pay hamuru: 1 tatlı kaşığı tuz

Pay hamuru: 1/4 su bardağı ayçiçek yağı

Pay hamuru: 12 silme yemek kaşığı margarin/tereyağı, küçük parçalara kesilmiş

Pay hamuru: 1 tatlı kaşığı toz şeker

Pay hamuru: 2,5 su bardağı un

Pay hamuru: 1/4 veya 1/2 su bardağı buzlu su (buzlar tamamen erimiş olacak)

Pay hamuru: 1 yemek kaşığı sirke

içi için: 2/3 su bardağı + 2 yemek kaşığı toz şeker

içi için: 2 yumurta

içi için: 1 tane vanilya (ben 1 paket vanilin kullandım)

içi için: 9 silme yemek kaşığı margarin/tereyağı

içi için: 3 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil (ben bunun yerine daha az miktarda kurutulmuş zencefili rendeledim)

Hazırlanma Şekli

hamurun hazırlanması:

un, şeker ve tuzu mutfak robotuna koyun. (ben kitchen aid'de yaptım bu aşamayı) katı ve sıvı yağı ekleyip 8-10 kez karıştırın. (kum gibi pütürlü bir yapıya gelene kadar)

robot çalışırken sirkeyi ve 1/4 su bardağı suyu ekleyin ve hamur toparlanana kadar karıştırın. hamur toparlanmazsa yemek kaşığı ile yavaş yavaş su ekleyin.

hamuru kaptan çıkarıp elinizle yoğurun. daha sonra disk şekli verip jelatine sarın ve buzdolabında en az 1 saat, en çok 1 gün bekletin.

not: hamuru deep freeze'de 1 ay saklayabilirsiniz.

için hazırlanması:

yumurtaları ve 2/3 su bardağı + 1 yemek kaşığı şekeri iyice çırpın. (karışım soluk sarı bir renk alana kadar)

limonu, unu, toz zencefili ve bir tutam tuzu ekleyip karıştırın. bu karışımı bir kenara alın.

8 yemek kaşığı margarini, vanilyayı ve rendelenmiş zencefili küçük bir tavaya alın. yağ hafif kahverengi olana kadar (yaklaşık 5 dakika) ısıtın. bu karışımı bir süzgeçten geçirip küçük bir kaseye alın. bunu yumurtalı malzemenize karıştırarak ekleyin.

kalan 1 yemek kaşığı margarini tavada eritin. armutları, 1/4 tatlı kaşığı tuzu ve 1 yemek kaşığı şekeri ekleyip armutlar yumuşayana kadar karıştırarak pişirin. (yaklaşık 5 dakika). armutları 10 dakika soğutun. armutlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyin. tahta bir kaşıkla karıştırıp bir kenara alın.

hafif unlanmış tezgahta 6 mm kalınlığında açın. büyükçe bir kase ile açtığınız hamurdan 12cm çapında yuvarlaklar kesin. bu yuvarlakları muffin kalıplarına yerleştirip elinizle şekil verin.

içlerine armutlu karışımdan doldurup buzdolabında yarım saat bekletin. fırını 190C'ye getirin. muffin kalıbını

ısınmış fırına koyup yaklaşık 30 dakika pişirin. piştikten sonra 20 dakika telin üzerinde soğutun. servisten hemen önce üzerlerine pudra şekeri serpin. (iç malzemede kakao yok, hamur kızardığı için hafif kahverengi oluyorlar.)