EKŞİ ELMALI PAY

Malzemesi:
1 kg. ekşi elma (kabuğu soyulmuş, çekirdek kısmı çıkartılmış ve dilimlenmiş)
300 gr. şeker
1/2 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
1-2 çorba kaşığı margarin
500 gr. tart hamuru

1. Elmaları hazırlayın: Un, tuz, şeker ve tarçını geniş bir kaba koyun. Elmaları soyun, çekirdek kısmını çıkartın. İnce dilimler halinde kesin. Kaba katarak diğer malzemelerle birlikte elinizle iyice karıştırın.
2. Hamuru hazırlayın: Hamuru basit tart hamuru olarak hazırlayın. Alt ve üst için ikiye bölün. Yarısını sarıp muhafaza edin, böylelikle hamur kurumayacaktır.
3. Yuvarlak olarak açın: Tezgaha biraz un serperek hamurun tezgaha yapışmasını önleyin. 5 mm. kalınlığında yuvarlak olarak açın.
4. Tart kalıbına yerleştirin: Hamur kalıptan kenarları taşacak şekilde büyük olmalıdır. Tart kalıbının içine hamuru merdanenin yardımıyla yerleştirin.
5. Kalıba bastırın: Parmaklarınızla hamuru kalıba yerleşmesi için bastırın.
6. İçini doldurup üzerini kapatın: Hazırladığınız elmaları tartın içine doldurun. Bir kaç parça da margarini üzerine dağıtın. Eğer tatlı elma kullandıysanız, limon suyu.ve limon kabuğu rendesini katın. Fırça ile hamurun kenarlarına su sürün. Kalan hamuru 5 mm. kalınlığında açın ve elmaların üzerini örtün.
7. Kenarlarını bastırın: Bıçakla payın etrafını muntazam olarak kesin. Kenarlarını parmağınızla bastırıp şekil verin.

© lezzetler.com tarif no:43132 • adı:EKŞİ ELMALI PAY • gönderen:1969 • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:51