



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

150 Gr Sana Hamurışı
1 Çorba Kaşığı un
1 Çay Kaşığı tarçın
1 Çorba Kaşığı limon suyu
50 gr KAHVERENGİ ŞEKER
50 gr fındık, fıstık, ceviz ve badem karışımı
1 Çorba Kaşığı toz şeker
225 gr un
50 gr un
4 Adet elma
1 Çorba Kaşığı toz şeker

225gr un bir kaba koyulur. küp şeklinde doğranmış 100 gr.sanayağı eklenir. parmaklarınızın ucuyla hafifçe yoğrulur. tuz ve 1 çorba kaşığı toz şeker ilave edilir. hamura arada bir biraz soğuk su ekleyerek bıçak yardımıyla karıştırılır. hamur 1cm kalınlığında açıldıktan sonra yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilip soğumaya bırakılır. içini hazırlamak için elmalar soyulup irice kıyıldıktan sonra limon suyu eklenir. elmalar yumuşayınca kadar pişirilir. içine 1 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı toz şeker ve tarçın eklenip karıştırılır.

Üstünün hamuru için; 50 gr.un, 50 gr.şeker, ve 50 gr. sanayağı karıştırılıp yoğrulur. ince ince kıyılan kuruyemişler eklenir. Pay hamurunun üzerine elmalı iç yayılır. üzerine hazırlanan kuruyemişli karışım serpilir. 160 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Üzerine dondurma konularak servis yapılır.