



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

2/3 su bardağı kepekli un

Yarım su bardağı un

150 gram tereyağı

3 çorba kaşığı su (soğuk)

1 çorba kaşığı susam

Harcı İçin:

750 gram elma (soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış)

2 çorba kaşığı esmer şeker 1 tatlı kaşığı tarçın

4 adet karanfil

1 çay bardağı kuru üzüm

Unları yağla kırıklı kıvama gelene kadar robottan geçirin. Su ilave edin. Sert bir hamur oluncaya kadar yoğurun. İkiye bölün. Hamurlardan birisini açıp bir pay kalıbına yerleştirin. Üzerine elma dilimlerini sıralayın. Şeker, tarçın, karanfil ve üzümü karıştırıp elma dilimlerinin üzerine yayın. Hamurun kenarlarına fırçayla soğuk su sürün. İkinci hamuru açıp malzemenin üzerini kapatın. İki hamurun kenarlarını birleştirin. Hamurun orasına bir delik açıp 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Üzerine fırçayla su serpin. Isıtılmış 200 derece fırında pişirin.