ELMALI PAY

Krep:
75 g un
125 ml süt
2 küçük yumurta
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı vanilya
Tuz
İçi için:
750 g golden elma
100 g şeker
1 karanfil
1 tarçın kabuğu
1 çorba kaşığı nişasta
30 g kuru üzüm
Sosu için:
150 g derin dondurulmuş böğürtlen
1-2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı krema
1-2 çorba kaşığı süt

Un, süt, yumurta, 3 çorba kaşığı sıvı yağ, vanilya ve 1 tutam tuz ile pürüsüz, sıvı bir hamur hazırlayın. Hamuru 30 dakika dinlendirin.
Kızgın yağda krepler pişirin. Krepleri soğumaya bırakın.
Elmaları soyun, çekirdek evlerini çıkartın ve dilimleyin. 250 ml su, şeker, bir miktar limon kabuğu rendesi, 2 çorba kaşığı limon suyu, karanfil, tarçını beraberce bir taşım kaynatın. Elmaları bu karışımın içinde, dişe gelecek kıvamda yumuşatın, yumuşadıktan sonra çıkartın.
Karışımdan 250 ml ayırın. Nişastayı az su ile karıştırıp karışıma dökün ve 1 taşım kaynatın, elmaları katın.
Uzun ve derin bir kalıbın içine önce folyo sonra krepleri döşeyin. Krepler kenarlardan taşımalı. Elma dilimlerini, sosu ve kuru üzümleri koyun. Kreplerin kenarlarını üzerine katlayın. Payı 4 saat soğutun.
Buzları çözülmüş böğürtlenleri pudra şekeri ile püre haline getirin, süzgeçten geçirin. Kremayı süt ile karıştırın.
Payı bir hamur tahtasına ters çevirin, folyoyu çıkartın. Payı keskin bir bıçak ile dilimleyin. Tabakların kenarlarına sos ve krema dökün, pay dilimlerini dizin.

© lezzetler.com tarif no:19532 • adı:Elmalı Pay • gönderen:Sevda Pekel • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:22