ELMALI PAY

1 (büyük) paket margarin
4 çorba kaşığı soğuk su
2 kase un
1 tutam tuz
Harcı için:
3 adet elma, kuşbaşı doğranmış
1 çorba kaşığı pirinç unu
5 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
Kuru üzüm
Tarçın
Ceviz

Sert bir hamur hazırlayıp, ikiye bölün. Merdaneyle ile açıp, bir parçasını tart kalıbına yayın. Meyveli harcı karıştırıp, üzerine yerleştirin. Yağın artan kısmını doğrayın, hamurun ikinci parçası merdaneyle açıp üstüne yayın. Bıçağın ucuyla üzerine çizgiler çizin. 45-50 dakika, 175 derecede pişirin.

© lezzetler.com tarif no:2039 • adı:Elmalı Pay • gönderen:Roman • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:00