



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Cemaliye Tüter

4 silme su bardağı un (400 gr.)

200 gr. margarin

1 çay kaşığı silme tuz

8 yemek kaşığı (1 çay bardağı) su

İç i için:

3 adet ekşi elma (400 gr.)

1/2 bardak tozşeker

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı tereyağı

2 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı muskat (rendelenmiş)

1 Daha önce açıkladığımız gibi, un, yağ, tuz ve suyla pay hamurunu hazırlayın. Biri büyük diğeri küçük iki pazyı ayırın. Nemli bir bez altında 20-30 dakika bekletin.

2 Elmaları soyup içlerini çıkartın. 2 mm. incelikte yaprak biçiminde dilimleyin. Tozşeker, un, tarçın ve muskat katıp karıştırın.

3 Önce büyük pazyı 3-4 mm. incelikte, 25-26 cm. çapında yuvarlak açın ve 22 cm. çapındaki bir kalıba veya tepsiye yerleştirin. Hamurun kenarlarını yukarı doğru kaldırın.

4 Hamurun üzerine elmalı içi yayıp tereyağını serpiştirin, ikinci hamuru açarak üstüne kapatın. Hamurun kenarlarını birleştirin. Bir bıçakla hamurun üzerini yaprak ve çiçek biçiminde şekillendirin. Ya da üzerinden birkaç delik açın, (pişerken kabarmama'sı için.) 180-190 °C ısıtılmış fırında 40-45 dakika açık pembe renkte pişirin.