



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIVİLİ PAY

1,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
100 gr. margarin
1 yumurta sarısı
yarım çay bardağı su
7 kivi
3 yaprak jelatin
2 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı soğuk su
Yarım su bardağı sıcak su

Unu, şekerini, tuzu, margarini ve yumurta sarısını bir kap içinde karıştırın. Yarım çay bardağı suyun gerektiği kadarını kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde etmek için malzemeye ekleyin. Uygun kıvamı elde edince, hamuru bir müddet yoğurun. 22 cm çapında kenar yüksekliği 3 parmak kadar olan bir kalıbı yağlayın. Hazırladığınız hamuru bir merdane yardımıyla kalıbın dışına taşacak biçimde kalıba yerleştirin. Kenarlar dışta kalacak biçimde hamurun ortasını alüminyum folyo ile kaplayın. Folyonun hamur pişerken kenarlardan aşağı inmesini engellemek için ortasına ağırlık koyun. 130 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Hamurun kenarları katılaştığında alüminyum folyoyu kaldırın. 15 dakika kadar fırında tutun. Daha sonra fırından alın. Kırmadan kalıptan ayırın ve soğumaya bırakın. Diğer tarafta yaprak jelatinleri yarım su bardağı sıcak su içinde eritin. Nişasta, soğuk su ve şekerini ocakta karıştırın. Pelte kıvamına gelmeye başlayınca jelatini katın. Kalınlaştığında altını kapatıp, soğumaya bırakın. Kivileri soyup, iri parçalar halinde dilimleyin. Kivileri kalıp şeklini almış hamurun içine oturtun. Üzerine pelte kıvamlı karışımı dökün. Buzdolabında soğutup, servis yapın.

[ML® Kivili Pasta için tıklayın](#)