



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ PAY

PAY HAMURU

2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/2 paket margarin
Yeterince un
İÇİNE KOYMAK İÇİN:
1 kilo mürdüm eriği
1,5 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı ceviz içi

Yumurtayı tozşeker ile iyice çırpıp, erittiğimiz sıcak margarin yağı ile karıştırdıktan sonra, sıvıyağı, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edelim.

Sertçe bir hamur oluncaya kadar un ekleyip, iyice yoğurduktan sonra, 10 dakika dinlendirelim.

Erikleri ikiye ayırıp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra, üzerine tozşeker ilave ederek 5-10 dakika bekletelim.

Erikler sulanınca, ihtiyaç varsa 1/2 çay bardağı kadar su katıp, koyu bir kıvama gelinceye kadar pişirerek, ocaktan indirelim.

Hamurdan elma büyüklüğünde bir parça ayırdıktan sonra, kalanını elimizle bastırarak yağladığımız tart kalıbına yayalım.

Üzerine soğuyan erik reçelini yayalım.

Ayırdığımız hamurdan kenarlarına ve üzerine istediğimiz şekilde süsler yapıp, önceden ısıttığımız 180°C'li fırında renk alıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkarıp, üzerine kıyılmış cevizleri serpelim. Ilınınca, dilimleyerek servis yapalım.