



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ PAY

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için
400 g un
Tuz
180 g tereyağı
2 yemek kaşığı pudra şekeri
60 ml buzlu su
1 yumurta sarısı
İç harcı için:
400 g vişne
75 g toz şeker
1 çay kaşığı badem esansı
1 yemek kaşığı buğday nişastası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt
Üzeri için:
1 yemek kaşığı file badem

Hamuru için, un, bir tutam kadar tuz ve tereyağını robottan geçirin. Pudra şekerini ekleyip karıştırın. Yumurta sarısını ve suyu ayrı kasede karıştırıp unlu karışımın içine ekleyin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamuru unlanmış tezgah üzerine alın. İki eşit bezeye ayırıp tekrar yoğurun ve bezelerin üzerini streç filmle sarıp buzdolabında bir saat dinlendirin. Dinlenen bezeleri unlanmış bir tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla açın. Bezelerden bir tanesini hafif yağladığınız tart kalıbının tabanına yerleştirin. Diğer bezeyi de bir yağlı kağıt üzerine alarak yarım saat daha buzdolabında dinlendirin. İç harcı için, çekirdeklerini çıkarttığınız vişneler, şeker ve badem esansını bir tencereye alın. Bir kasede karıştırdığınız nişasta ve vişne suyunu ilave edin. Sos koyulaşıp kıvam alıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. İlinan harcı tart kalıbının üzerine yayın. Üzerine iri doğradığınız tereyağını ilave edin. Diğer bezeyi de bir merdane yardımıyla açıp şekilli bir kalıp yardımıyla parçalar kesin ve harcın üzerine kapatın. Ayrı bir kasede çırpıtığınız yumurta sarıları ve sütü bir fırça yardımıyla hamurun üzerine sürün. File badem serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.



