ARMUTLU PAY

Armut kompostosu (suyu süzüldükten sonra yarım kilo)
Hamuru için:
2,5 su bardağı un
1 küçük margarin (125 gr.)
1 çorba kaşığı süt
Bir fiske tuz
Üstü için:
4 yumurta akı
4 çorba kaşığı şeker
Kreması için:
4 yumurta sarısı
3/4 su bardağı şeker
2,5 çorba kaşığı un
2 bardak armut kompostosu suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1/2 paket vanilya

Un ve yağı bir kaba koyup yağı una yediriniz. Süt ve tuz katıp hamur yapınız. Orta boy çember kalıbı yağlayınız. Hamuru kalıptan 3 parmak büyük açıp, kenarları yükseklik yapacak şekilde kalıba yerleştiriniz. Kabarmaması için bir kaç yerinden bıçakla delip orta hararetli fırında açık pembe renkte pişiriniz.
Hamur pişerken kreması için yumurta sarısı, un ve şekeri karıştırınız. Yavaş yavaş 2 su bardağı komposto suyu yediriniz. Orta hararetü ısıda pişirip limon kabuğu rendesi ve vanilya katınız. Soğutulmuş pastanın üzerine muntazam yayınız. Armut dilimlerini yanyana diziniz.
Diğer bir kapta yumurta akını şekerle birlikte çarparak katı kar haline getirip, armut dilimlerinin üzerine dökünüz. Islak bıçak ucu ile çizerek şekillendiriniz. Aklar hafif sertleşinceye kadar fırında bekletiniz.
Soğuyunca çemberi açıp pastayı servis tabağına alınız.

© lezzetler.com tarif no:22174 • adı:Armutlu Pay • gönderen:zambak • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:58