



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASLAN PAYI

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
3 orba kaşığı su
1 ay kaşığı tuz
1,5 su
İçi için:
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı süt
Yarım ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
2 adet yumurta
2 adet haşlanmış patates
1 su bardağı rende taze kaşar

Margarin, soğuk su, tuz ve un bir araya getirilir. El ısıısıyla yumuşayıp bütünleşene kadar yoğrulur. Hamur strece sarılır, yarım saat dinlendirilir. Bu arada i için un ve tereyağı orta ateşte kavrulur, soğuk süt, tuz ve karabiber ilave edilir ve kıvam alana kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Bu arada dinlenen hamur, tart kalıbından biraz büyük çapta açılır. Tart kalıbına yerleştirilir. Kenarlarına yapışması için iyice bastırılır. Soğuyan sosa 2 adet yumurta kırılır, karıştırılır. Sonra rendelenmiş patates ve rendelenmiş taze kaşar peyniri ilave edilir. Tart kalıbındaki hamura dökülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca pasta gibi dilimleyerek ikram edilir.