



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ ELMALI PAY

Malzemesi:

1 kg. ekşi elma (kabuğu soyulmuş, çekirdek kısmı çıkartılmış ve dilimlenmiş)
300 gr. şeker
1/2 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
1-2 çorba kaşığı margarin
500 gr. tart hamuru

1. Elmaları hazırlayın: Un, tuz, şeker ve tarçını geniş bir kaba koyun. Elmaları soyun, çekirdek kısmını çıkartın. İnce dilimler halinde kesin. Kaba katarak diğer malzemelerle birlikte elinizle iyice karıştırın.
2. Hamuru hazırlayın: Hamuru basit tart hamuru olarak hazırlayın. Alt ve üst için ikiye bölün. Yarısını sarıp muhafaza edin, böylelikle hamur kurumayacaktır.
3. Yuvarlak olarak açın: Tezgaha biraz un serpererek hamurun tezgaha yapışmasını önleyin. 5 mm. kalınlığında yuvarlak olarak açın.
4. Tart kalıbına yerleştirin: Hamur kalıptan kenarları taşacak şekilde büyük olmalıdır. Tart kalıbının içine hamuru merdanenin yardımıyla yerleştirin.
5. Kalıba bastırın: Parmaklarınızla hamuru kalıba yerleşmesi için bastırın.
6. İçini doldurup üzerini kapatın: Hazırladığınız elmaları tartın içine doldurun. Bir kaç parça da margarini üzerine dağıtın. Eğer tatlı elma kullandıysanız, limon suyu ve limon kabuğu rendesini katın. Fırça ile hamurun kenarlarına su sürün. Kalan hamuru 5 mm. kalınlığında açın ve elmaların üzerini örtün.
7. Kenarlarını bastırın: Bıçakla payın etrafını muntazam olarak kesin. Kenarlarını parmağınızla bastırıp şekil verin.