



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

200 g un
100 g ince taneli şeker
1 tutam tuz
100 g tereyağı
3 yumurta sarısı
İçi:
1 kilo Golden elma
1'er portakal ve limon suyu
125 g şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
20 g nişasta
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı krema

Unu bir kaba süzün, şeker, tuz ve küp halindeki tereyağı katarak hepsini karıştırın. Yumurta sarılarını 1 çorba kaşığı su ile karıştırın ve hamura ilave edin. Hamuru yoğurun ve 1 cm kalınlığında açın, hamurun uçlarını ortaya doğru katlayın (3 kat). Hamuru tekrar 1 cm kalınlığında açın ve folyoya sarıp buzdolabına kaldırın.

İçi: Elmaları 4'e bölün, soyun, çekirdek yataklarını çıkarın. Her dilimden küp halinde 4 parça kesin. Portakal ve limon suyuna şeker ve tarçın koyun, 3 - 4 dakikada şurup hazırlayın. Elmaları şurubun içine atın ve 4 dakika şurubun içinde ara sıra çevirerek ısıtın. Elmaları soğumaya bırakın, son olarak elmaları ve şurubu nişasta ile karıştırın. Hamuru ikiye bölün, alta konan parça biraz daha büyük olmalı. Büyük parçayı yuvarlak olarak açın ve 26 cm çapında yağlanmış bir kalıba koyun. Soğuk elmaları koyun, taşan kenarlarını içe katlayın, yumurta ile kremayı karıştırın ve kenara sürün. Kalan hamuru da açın ve elmaları örtün, ortada 4 cm çapında delik açın. Payın üstüne yumurtalı, kremalı karışım sürün. Fırını 190 derecede (gazlı fırın 2.5) ısıtın, payı yaklaşık olarak 40 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.
