



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PAY

Krep:

75 g un

125 ml süt

2 küçük yumurta

5 orba kaıı sıvı ya

1 tatlı kaıı vanilya

Tuz

İçi için:

750 g golden elma

100 g Őeker

1 karanfil

1 tarçın kabuğu

1 orba kaıı niŐasta

30 g kuru zm

Sosu için:

150 g derin dondurulmuŐ brtlen

1-2 orba kaıı pudra Őekeri

2 orba kaıı krema

1-2 orba kaıı süt

Un, süt, yumurta, 3 çorba kaıı sıvı ya, vanilya ve 1 tutam tuz ile prsz, sıvı bir hamur hazırlayın. Hamuru 30 dakika dinlendirin.

Kızgın yada krepler piŐirin. Krepleri soğumaya bırakın.

Elmaları soyun, çekirdek evlerini çıkartın ve dilimleyin. 250 ml su, Őeker, bir miktar limon kabuğu rendesi, 2 çorba kaıı limon suyu, karanfil, tarçını beraberce bir taŐım kaynatın. Elmaları bu karıŐımın içinde, diŐe gelecek kıvamda yumuŐatın, yumuŐadıktan sonra çıkartın.

KarıŐımdan 250 ml ayırın. NiŐastayı az su ile karıŐtırıp karıŐıma dökün ve 1 taŐım kaynatın, elmaları katın.

Uzun ve derin bir kalıbın içine önce folyo sonra krepleri dŐeyin. Krepler kenarlardan taŐımalı. Elma dilimlerini, sosu ve kuru zmleri koyun. Kreplerin kenarlarını üzerine katlayın. Payı 4 saat soutun.

Buzları çözülmüŐ brtlenleri pudra Őekeri ile pre haline getirin, süzgeçten geçirin. Kremayı süt ile karıŐtırın.

Payı bir hamur tahtasına ters çevirin, folyoyu çıkartın. Payı keskin bir bıçak ile dilimleyin. Tabakların kenarlarına sos ve krema dkn, pay dilimlerini dizin.