ELMALI PAY

125 Gr Sana Hamurişi
3 Su Bardağı un
4 Adet elma
1 Paket kabartma tozu
4 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Tatlı Kaşığı tarçın
1 Çay Bardağı yoğurt

Hamur için derin bir kapta; susuz tatlı yoğurt, oda sıcaklığında yumuşamış margarini karıştırın. Unla karıştırdığınız kabartma tozunu azar azar ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığındaki hamurdan 1 yumurta büyüklüğünde parça ayırın. Sonra da iyice yağlanmış, 25-28 cm çapındaki kalıba büyük parça hamuru bastırarak ve kenarlarını da 2 parmak yükselterek yerleştirin. Öte yandan elmaları soyup, bir oyacakla çekirdeklerini çıkarın ve yarım ay şeklinde incecik dilimleyin. Üzerine toz şeker ve tarçını ekleyip, karıştırın. Sonra da bu elmalı harcı hamurun üstüne yerleştirin. Şimdi ayırdığınız yumurta büyüklüğündeki hamurdan ceviz kadar parçalar koparıp, tezgahın üzerinde yuvarlayıp, şeritler haline getirin. Elmalı harcın üzerine bu hamur şeritlerini desen vererek yerleştirin. Bir taraftan da 175 dereceye ayarlı fırını önce 10 dakika ısıtın. Elmalı payı bu fırında en az 40 dakika, üzeri sarı kahverengi oluncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp, ılık ye da soğuk olarak dilimleyin. Üzerine hazır krema ye da dondurma koyarak ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:81786 • adı:Elmalı Pay • gönderen:xayale • indirme tarihi:20.05.2024 - 23:06