



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PAY

Hamuru için:

225 gr. un

100 gr. tereyağı

1 çorba kaşığı toz şeker

Soğuk su

Tuz

İçi için:

4 adet elma

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

Üstü için:

50 gr. un

50 gr. kahverengi şeker

50 gr. tereyağı

50 gr. fındık, fıstık, ceviz, badem karışımı

Unu bir kaba koyun. Küp şeklinde doğranmış tereyağını ekleyin. Parmaklarınızın ucuyla hafifçe yoğurun. Tuz ve şekeri ilave edin. Hamuru arada bir biraz soğuk su ekleyerek bıçak yardımıyla karıştırın. Hamuru 1 cm kalınlığında açtıktan sonra yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirip soğumaya bırakın. İçini hazırlamak için, elmaları soyup irice kıydıktan sonra limon suyu ekleyip elmalar yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Unu, şekeri ve tarçını ekleyip karıştırın. Üstünün hamuru için, un, şeker ve tereyağını karıştırıp yoğurun. İnce kıydığınız kuru yemişleri ekleyin. Pay hamurunun üzerine elmalı içi yayın. Üzerine hazırladığınız kuru yemişli karışımı serpin, 160 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

[ML® Acemi Pastası için tıklayın](#)