ELMALI PAY

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Pay hamuru
2.5 kg tercihen yeşil elma
90 g tuzsuz katı yağ mümkünse tereyagı
200 g şeker (Elmaların tatlı veya ekşi olmasına göre şeker miktarı değişebilir. Bu ölçü ekşi elma için geçerlidir.)
4-5 yemek kaşığı elma suyu
3-4 yemek kaşığı krema
50-60 g kuru erik veya kuru çekirdeksiz üzüm
50 g kuru kayısı (Bıçakla kıyınız.)
50 g kuru incir (Bıçakla kıyınız.)
İstenirse 50 gram kuru hurma
1 adet limonun suyu ve kabuğunun ince rendesi
1 adet portakal kabuğu rendesi
1.5 tatlı kaşığı tarçın
Bir fiske karanfil tozu
Bir fiske hint cevizi rendesi
İstenirse ½ çay kaşığı kakule tozu
1 adet yumurta akı (çatalla iyice çırpıp payın üstüne sürmek için)
2-3 yemek kaşığı toz şeker (payın üstüne ekmek için)

Elmaları soyunuz. 0,5 cm kalınlığında dilimleyerek doğrayınız. Tavanın içerisinde hiç su ilave etmeden yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Şekeri ilave ederek hafifçe karamelleşmesini sağlayınız.
Pişen elmaların üzerine elma suyu ilave ediniz.
Soğumuş elmalara limon suyu ve baharatı da ilave ederek karıştırınız.
Kalıbınızı yağlayınız. 1/2'den biraz fazla hamuru altlık için yeterince büyüklükte açınız.
Kalıbınızı önceden yağlayıp buzdolabına koyunuz. (Böylece pişen payınızı kalıptan kolaylıkla çıkarabilirsiniz.)
Hamurun altına un serpip merdaneyi unlayarak hamuru ortadan yukarı, ortadan aşağı doğru ve her defada 45 derece sağa çevirerek, tezgaha ve merdaneye yapışmasını önleyerek açınız.
Unun fazlasını alttan ve üstten fırçayla alınız.
Merdane yardımı ile kalıba taşıyınız ve kalıba yerleştirip düzleyiniz. Açılan hamurun kalınlığı 0.3-0.6cm 'yi geçmemelidir.
Kenarlarda kalıptan sarkan 1.5 cm gibi bir pay bırakarak, hamurun fazlasını bir bıçak veya mutfak makası yardımı ile kesiniz.
Açtığınız hamurun üzerini örtünüz, kalıbı ile buzdolabına kaldırıp dinlendirirseniz, ağızda dağılan özellikte pay elde edersiniz.
Dinlendirme esnasında açtığınız pay hamurunuzun üzerini streç ile örtmeyi unutmayınız.
Buzdolabında dinlendirdiğiniz pay alt hamuruna meyveli içi koyunuz.
Buzdolabından çıkardığınız tart hamurunun üzerine soğumuş elmalı iç malzemeyi eşit şekilde seriniz.
Pay üst hamurunu açıp elmalı içi üzerine yerleştiriniz.
Üst parçasını da daire şeklinde acıp; ister bütün olarak kalıba yerleştiriniz. İsterseniz 1.5 cm eninde kurdelalar şeklinde kesiniz ve payın üstüne sepet gibi örüp örtünüz.
Üst hamuru bütün olarak kapattığınızda çatalla değişik yerlerden delikler açınız ki, pişme esnasında buharı çıksın.
Hamurun kenarlarını çimdikleyerek veya çatalla kapatma işlemini yapınız.
Hazırladığınız payınızı buzdolabına kaldırınız. 45 dakika 1 saat dinlendiriniz.
Dinlendirdiğiniz payınızın üzerine çırpılmış yumurta akı veya süt sürünüz.
Payınızı 15 dakika önceden ısıttığınız fırında önce 200 C'de 30 dakika ve sonra da fırın ısısını 175 C'ye düşürerek 30 dakika daha pişiriniz.
Eğer elmaların yeterince piştidiğinden emin değilseniz ve payın üzerinin kızardığını görürseniz, payın üzerinin yanmaması için alüminyum folyo ile kapatarak pişirme işlemine devam ediniz. Payınızın üzeri altın sarısı renkte olmalıdır.
Pişen payınızı tel rafta 2-3 saat soğutunuz.
Payınız için kelepçeli derin olmayan kalıp veya flan halkaları kullandıysanız kalıptan çıkarıp tel ızgarada kolaylıkla soğutabilirsiniz.
Payınızı ılık veya soğuk olarak dilimleyiniz, vanilyalı dondurma ile servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:96622 • adı:Elmalı Pay • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:53