



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ PAY

150 gram tereyağı,
1 su bardağından biraz fazla un,
yarım su bardağı toz şeker,
margarin,
10*12 adet erik,
üzerine pudra şekeri

Tereyağı, 1 su bardağından biraz fazla unu ve yarım su bardağı toz şekeri bir arada yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yarım saat buzdolabında bekletin. Daha sonra hamuru 22 cm çapında margarinle yağladığınız kalıba, kenarlarını da örtecek bir şekilde yayın. Eriklerin çekirdeklerini çıkarın. Erikleri hamurun bütün yüzeyini örtecek bir şekilde düzgünce yerleştirin, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pay, pembemsi bir renk alana dek pişirin. Çıkardığınızda üzerine pudra şekeri serpin. Dilimleyerek servis yapın.