



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HURMALI PAY

1 adet yumurta  
Çeyrek su bardağı tozşeker  
90 gram yumuşak tereyağı  
1 su bardağından iki parmak fazla un  
Yarım kaşığı kabartma tozu  
Harcı için:  
1 su bardağı çekirdeği çıkartılmış küçük küçük doğranmış hurma  
1 su bardağı krema  
1 tatlı kaşığı muskat  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Yarım tatlı kaşığı yenibahar  
125 gram tereyağı  
1/3 su bardağı tozşeker  
4 adet yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı un  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Yumurta ve toz şekeri koyulaşana dek çırpın. Oda sıcaklığında bırakılarak yumuşatılmış tereyağını ilave edin. Tekrar karıştırın. İçine un ve kabartma tozunu ilave edin. Yoğurarak bir hamur elde edin. 20 dakika buzdolabında bekletin. Merdaneyle açıp, 23 cm. çapında bir pay kalıbına yerleştirin. Hurma ve kremayı karıştırıp, ocağın üzerinde kaynama derecesine gelene dek ısıtın. İçine baharatları ekleyin. Ara sıra karıştırarak, soğutun, tereyağı ve şekerleri birlikte çırpın. Yumurta sarılarını içine teker teker ekleyin. Un ekleyip, tekrar çırpın. Cevizi ekleyin. Bu karışımı hamurun üzerine yayın. 180 derece ayarlanıp, önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Isıyı 160 dereceye indirin. 40 dakika daha pişirin. Pay piştiğinde sert olmalıdır. Eğer kenarları zamanından önce fazla kızarmışsa alüminyum folyoyla kaplayın. Pay piştikten sonra ılık veya soğuk kremayla servis yapın.

