



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE MISIRLI PAY

100 gr margarin
2 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
200 gr mantar
3 adet domates
1 su bardağı mısır
2 dal feslegen
100 gr cheddar peyniri
300 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Hamur malzemelerini derin bir kaptan yoğurun. Hamuru streç film ile kaplayıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Hamuru ikiye bölün. İlk bezeyi tezgaha alıp üzerine un serpin. Yağladığınız tart kalıbının büyüklüğünde açıp kalıba yerleştirin.

Domatesleri ince olacak şekilde dilimleyin. Mantarları daha kalın olacak şekilde dilimleyin. Tart hamurunun ortasına mantar ve domates dilimlerini, mısırları, peynirleri ve fesleğen yapraklarını kat kat olacak şekilde yerleştirin. Üzerine tuz ve karabiber serpin.

Diğer bezeyi aynı büyüklükte açın. Payın üzerini kaplayın. Kenarlarını kıvrın. Tam ortasına artı şeklinde kesik atın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

