



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMA VE KIRMIZI SOĞANLI PAY

<http://www.hurriyet.com.tr>

Hamuru için:

275 gram un

125 gram tereyağı

2,5 parça eritme peyniri

Bir çimdik tuz

Biraz kekik

1 çorba kaşığı ılık su

İçi için:

5 adet kırmızı soğan

100 gram çemensiz pastırma

1,5 çorba kaşığı un

50 gram tereyağı

Sosu için:

2 adet yumurta

200 mililitre krema

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

100 gram rende kaşar veya gravyer peyniri

Oda sıcaklığındaki tereyağı ile diğer malzemeleri parmak uçlarınız ile ezerek karıştırın. Hamuru su ile bağlayın. Üstünü kapatarak bir saat dinlendirin.

Soğanları ince ince salata soğanı gibi kesin. Üzerine biraz su ilave edilerek kısık ateşte şeffaflaşana kadar pişirin. Soğanlar şeffaflaştıktan sonra üzerine tereyağı ilave edin ve karıştırın. Sonra un ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Ateşten alın.

Pastırmaları minik minik doğrayın ve soğanlara katın. Bir kaptaki yumurtayı, kremayı, tuzu ve biberi iyice karıştırın. Dinlendirdiğiniz hamuru yağlanmış ve hafifçe unlanmış tart kalıbına yayın. Çatalla delin, pastırma ve soğanlı içi hamurun üstüne yerleştirin. Ayrı kaptaki çırpılmış sosu üzerine dökün. En üste rende kaşar veya gravyer serpin. Önceden 160 dereceye ısıtılmış fırında pişirin.



