



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAY HAMURUNU KALIBA YERLEŐTİRME

Payın alt hamurunu hazırlamak için hamurun yarısını buzdolabından çıkarınız. Oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletiniz.

Katı yağ ile kalibınızı yağlayarak buzdolabına koyunuz.

Kalibınızın içine yetecek büyüklükte hamurunuzu merdane yardımı ile tart hamuru gibi açınız.

Tezgâha un serpiniz ve az unlu tezgâhta hamuru tart hamurunda olduğu gibi 3-4 mm incelikte yuvarlak olacak şekilde açınız.

Sonra un fazlalıklarını üstten ve alttan fırça yardımı ile alınız.

Daha sonra merdanaya sararak 23 cm çapta katı yağ ile yağlanmış pay kalıbına kalıptan üçer cm sarkacak şekilde ellerinizle kenarlara bastırarak yerleştiriniz. (Bu pay ortalama 1 litre gibi iç malzemesi alır.)

Fazla gelen hamurları kesmeden üstünü örterek buzdolabına kaldırınız.

Kenarlardan sadece 1,8 cm veya 2 cm sarkacak şekilde fazlalıkları bıçak veya mutfak makası ile kesiniz.

2 cm'lik fazlalığı hamurun kendi altına doğru dışa çeviriniz.

Elle parmaklarınızla veya çatalla istenilen şekilleri veriniz. Çatalla değişik yerlerden deliniz.