



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAY PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Pay kökeni Amerika ya dayanan, tart hamuru gibi hazırlanıp üzeri hamurla kapatılan tatlı ve tuzlu çeşitleri bulunan pasta çeşitleridir.

Fırına koymadan önce hazırladığınız payınızı mutlaka 45 dakika veya 1 saat dinlendiriniz. Daha sonra pişiriniz.

Fırınızı daha önceden ısıtınız. Ürünün özelliğine göre süre ve ısıyı ayarlayınız.

Payınızı fırına girmeden önce üstüne kıl fırçayla 2-3 yemek kaşığı süt sürüp toz şeker ekiniz. Payınızı tepsi içinde fırına koyarsanız herhangi bir taşma ve akma esnasında fırınızdaki kirlenmemiş olur.

Payınızı önceden ısıtılmış fırında hamurunuzun özelliğine göre 180-200°C'de pişiriniz.

Payınızı elma , armut vb. gibi sert meyvelerle hazırladıysanız ve meyvelerin piştiğinden emin değilseniz ama payınız kızarmaya başlamışsa üzerini alüminyum folyo ile örterek pişirmeye devam ediniz.

Payın içersine konulan dolgu malzemesine göre fırın ısı ayarı ve süresi değişiktir.