



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAYLARDA KULLANILAN İÇ GEREÇLER

Taze Meyveler:

Mevsimine uygun hemen hemen her çeşit meyve kullanıldığı gibi dondurulmuş şekerli olmayan meyveler de kullanılmaktadır. Donmuş meyveleri kullanırken; çözülmesine mahal verilmeden hemen pişirilmelidir. 23 cm'lik tart kalıbına hazırlanan pay kalıbı yaklaşık 1 litre iç malzeme alır. Paylar için genellikle kırmızı erik, şeftali, çilek ,vişne, kiraz, elma çeşitleri, üzüm vb. meyveler uygundur.

Sote Edilen veya Şurup İçinde Pişirilen Meyveler:

Pay hazırlamada dolgu maddesi çoğunlukla meyveler ve marmelatlarıdır. Sert meyveler rendelenerek veya dilimlenerek şekerli şurup veya şekerle sote edilerek pişirilir. Tarçın, karanfil, zencefil gibi baharatlarla ,ceviz, fındık gibi yağlı tohumlarla zenginleştirilebilir. Paylarda taze ve kuru meyveler tek başına çiğ olarak kullanıldığı gibi sote edilerek veya şurup içinde pişirilerek de kullanılır. Şurup içinde pişirilen meyvelere mısır nişastası vb. gereçler de ilave edilir. Pişirilen iç malzemenin kullanılması için iyice soğuması beklenir. Soğuyan iç malzemenin daha da koyulaşacağı unutulmamalıdır. Örneğin; vişneli iç malzemesi 2,5-3, çilekli 4-5 saat, elma 2-3 saat , şeftali ise 3-3,5 saat soğumalıdır. İç malzeme olarak hazırlanan meyvelerin cinsi, pişirilmesi payın fırında pişirilme sürelerini etkileyecektir.