



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKAN PİE

Pay hamuru için;
2 kap=500 ml un (büyük su bardağı)
2/3 kap=160ml margarin
6 yemek kaşığı=90ml soğuk su
Tuz
İç dolgusu için;
3 yumurta
1 kap şeker (ben yarı yarıya esmer şekerle karıştırdım)
1 tatlı kaşığı vanilya
1 kap mısır surubu
3 yemek kaşığı erimis tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 kap pekan cevizi

Firininizi ısıtın.

Geniş bir kapta tuz ve unu karıştırın. Margarin küçük parçalar halinde una ekleyin ve catalla karıştırın. Margarin unu iyice yediği zaman suyu azar azar ekleyin.

Homojen bir kıvam alana kadar yoğurun.

Hamuru merdane ile yarım santim kalınlığında acın. Pay kalibinizi açtığınız hamura ters kapatıp bir parmak boşluk bırakarak kalıp gibi kesin. Kalibi yağlayın ve hamuru yerleştirin.

Açtığınız hamurun arta kalan kısmından ince kare ya da ucgen gibi parçalar kesin. Kalibinizin üst kısmına, hamurun başladığı yere hafif suyla ıslatarak yapıştırın.

Ayrı bir kapta yumurtaları çırpın. Şeker ekleyip karıştırın. Yağ, şurup, vanilya ve tuzu ilave edin. Fıstıklarında ekleyip karıştırın.

Pay hamurunun üstüne malzemeyi dokun. Isınmış fırında 50-55 dk kadar ya da üstü kızarana kadar pişirin. Benim pay kalibim 23 cm çapında. Bu ve bunun yarısı kadar iki adet küçük pay oldu bu malzemelerle.