



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ SUSAMLI PAY

1.5 su bardağı un
100 gr margarin
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı susam
1 çay kaşığı tuz
300 gr pırasa (iç malzeme)
1 adet havuç (iç malzeme)
4-5 sap taze soğan (iç malzeme)
1 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik

Margarin, tuz ve unu mutfak robotunda karıştırın. Yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Hamuru yoğurun. İrice bir beze yapıp folyoyla sarın ve buzdolabında 15 dakika bekletin. Fırın tepsisini yağlayıp biraz susam serpin. Payın iç malzemesini hazırlamak için sebzeleri temizleyip doğrayın. Bir tavada margarini eritin sebzeleri soteleyin. Yumurtalar, tuz ve kekiği Karıştırıp ocaktan alın. Hamuru 2 eşit bezeye ayırıp merdane ile yuvarlak kalıp büyüklüğünde açın, Açtığınız hamurlardan birini yağlanmış fırın kalıbına kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Üzerine iç malzemeyi kenarlarda 1 cm boşluk bırakacak şekilde ilave edin. Kalan hamuru üzerine kapatıp taşan kenarları içe doğru kıvrın. Kenarların yapışması için iyice bastırın. Üstüne yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Servis yapın.