



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ VE BÖĞÜRTLENLİ PAY

PAY HAMURU İÇİN:

- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 10 yemek kaşığı soğuk ve küplere bölünmüş margarin
- 1/4 su bardağı buzlu su (buz tamamen erimiş)

İÇ MALZEME:

- 5 su bardağı dilimlenmiş şeftali
- 1/4 su bardağı böğürtlen
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı öğütülmüş zencefil
- 5 yemek kaşığı un
- 1/4 su bardağı kahverengi toz şeker
- 1 tane yumurtanın beyazı
- 2 tatlı kaşığı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Un, şeker ve tuzu mutfak robotunda karıştırın. Yağı ekleyip kum gibi bir hal alana kadar karıştırın. Robot çalışır vaziyette iken üst bölmesinden soğuk suyu yavaş yavaş ekleyin. Hamur toparlanmazsa bir yemek kaşığı ile azar azar su ilave edin.

Hamuru robottan çıkartıp iki parçaya ayırın. Her birini avucunuzla düzleyip streçe sarın ve buzdolabında en az 1 saat bekletin.

Bu arada şeftali, böğürtlen, limon suyu ve tuzu karıştırıp bir kenara alın. Diğer yanda zencefil, un, kahverengi şekeri karıştırın. Bunu meyveli karışıma ekleyip bir saat bekletin.

Bir saat sonra pay hamurlarından birini dolaptan çıkartın. Yumurta beyazını ve suyu ayrı bir kapta karıştırın. Bir fırça ile bu karışımın birazını pay hamurunun altına ve üstüne sürün.

Hamuru 2 yağlı kağıt arasında kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde açın. Bir spatula ile önce ikiye sonra dörde katlayıp kalıbınızın ortasına yerleştirin. Katladığınız hamuru kalıpta açın. Fırını 175C'ye getirin.

İç malzemeyi hamurun üzerine yayın. Diğer pay hamurunu dolaptan çıkartın, üzerine birşey sürmeden kağıtlar arasında açın. Bu hamuru iç malzemenin üzerine kapatın. (isterseniz hamurdan şekiller kesebilirsiniz) Kenarları iyice yapıştırın. Kalan yumurtalı suyu hamurun üzerine sürüp üstüne toz şeker serpin. Fırında 60-70 dakika pişirin. Dondurma ile ılık servis yapın.