SOMONLU PAY

Hamur İçin
300 gr. Un
300 gr. Tereyağı
4 Çorba Kaşığı Su
2 Çay Kaşığı Tuz
İçi İçin
3 Çorba Kaşığı Kaşar Rendesi
3 Çorba Kaşığı Çiğ Krema
150 gr. Somon Füme
Yarım Demet Maydanoz
1 Çay Kaşığı Tuz
Üzerine:
1 Adet Yumurta Sarısı

Pay hamuru için, unu, küp küp kesilmiş tereyağını, tuzu ve 4 çorba kaşığı suyu karıştırın. Parmaklarınızın ucuyla çabuk çabuk yoğurarak yağlı bir hamur elde edin. Hamuru ikiye bölün. İlk yarıyı merdaneyle kalıbınızın büyüklüğünde açın. Kalıbın üzerine hamurun yarısını yayın. Kenarlarını keskin bir bıçak yardımıyle kesin.Somon fümeyi küçük küçük doğrayın.
İçine çiğ krema, kaşar rendesi, ince kıyılmış dereotu ve tuzu ilave edip karıştırın.
Hazırladığınız bu içi pay hamurunun üzerine yayın. Hamurun ayırdığınız diğer yarısını da açarak malzemelerin üzerine yayın. Kenarlarını elinizle bastırarak düzeltin.Dilerseniz parmağınızla bastırarak şekiller verin. Veya bıçakla kestiğiniz hamurdan arta kalan kısmı örerek tartın kenarına yerleştirin.
Son işlem olarak hamurun üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün.
Önceden ısıtılmış orta ısılı fırında tartı 50 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4918 • adı:Somonlu Pay • gönderen:Borekch • indirme tarihi:07.05.2024 - 18:48