



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOMONLU PAY

Hamur İçin  
300 gr. Un  
300 gr. Tereyağı  
4 orba Kaşığı Su  
2 ay Kaşığı Tuz  
İçi İçin  
3 orba Kaşığı Kaşar Rendesı  
3 orba Kaşığı iğ Krema  
150 gr. Somon Füme  
Yarım Demet Maydanoz  
1 ay Kaşığı Tuz  
zerine:  
1 Adet Yumurta Sarısı

Pay hamuru için, unu, kp 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 aın. Kalıbın zerine hamurun yarısını yayın. Kenarlarını keskin bir bıçak yardımıyla kesin.Somon fmeyi küçük küçük doğrayın.

İçine iğ krema, kaşar rendesi, ince kıyılmış dereotu ve tuzu ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız bu ii pay hamurunun üzerine yayın. Hamurun ayırdığınız diğer yarısını da açarak malzemelerin üzerine yayın. Kenarlarını elinizle bastırarak düzeltin.Dilerseniz parmağınızla bastırarak Őekiller 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.



