

# ELMALI PAY

## Malzemeler

### Hamuru için:

225gr. un  
100 gr. margarin  
1 çorba kaşığı toz şeker  
Soğuksu  
Tuz

### İçi için:

4 adet elma  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tarçın

### Üstü için:

50 gr. un  
50 gr. kahverengi şeker  
50 gr. tereyağı  
50 gr. fındık, fıstık, ceviz, badem karışımı



## Yemeğin Tarifi

Unu bir kaba koyun. Küp şeklinde doğranmış margarini ekleyin. Parmaklarınızın ucuyla hafifçe yoğurun. Tuz ve şekeri ilave edin. Hamuru arada bir biraz soğuk su ekleyerek bıçak yardımıyla karıştırın. Hamuru 1 cm kalınlığında açtıktan sonra yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirip soğumaya bırakın.

İçini hazırlamak için, elmaları soyup irice kıydıktan sonra lime suyu ekleyip elmalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 1 dakika pişirin. Unu, şekeri ve tarçını ekleyip karıştırın.

Üstünün hamuru için, un, şeker ve tereyağını karıştırıp yoğurun. İnce kıydığınız kuru yemişleri ekleyin. Pay hamurunun üzerine elmalı içi yayın. Üzerine hazırladığınız kuru yemişli karışımı serpin, 160 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Elmalı payı, yanında vanilyalı dondurmaya servis yapın.