

Visneli Pay

Malzemeler

900 g taze ya da konserve kiraz; cekirdekleri ayiklanip kurulanmis

3/4 su bardagi (65 g) tepeleme tozseker

1/4 su bardagi (25 g) un

1,5 yemek kasigi (25 ml) limon suyu

1/4 tatli kasigi (1,5 ml) badem esansi

2 yemek kasigi (25 g) tereyagi ya da margarin

Hamurunu yapmak icin:

2 su bardagi (225 g) un

1 tatli kasigi (5 ml) tuz

3/4 su bardagi (175 g) sivi yag

Yapilisi

Hamuru yapmak icin; unu ve tuzu karistirip bir kaseye alalim

Bir pasta karistiricisi kullanarak topaklari ezip, karisimi ekmek ufagi haline gelene kadar yag ile birlikte cirpin.

4-5 yemek kasigi soguk suyu, 1'er kasiklar halinde hamurun icine serperek; parmak uclarinizla ya da bir catalla karistirarak beze haline getirin.

Firini onceden 220 derecede isitin.

Hamuru ikiye ayirip her parcayi ayri ayri bezeler haline getirin.

Hafifce unlanmis bir yerde, bezeleri yaklasik 30 cm capinda daireler seklinde acin.

23 cm'lik bir kaliba birinci hamuru serin.

Hamuru germeden rahatca serin.

Kenarlarindan 1 cm sarkma payi birakip, tum kalibin etrafini makasla kesip duzeltin.

Ikinci hamuru 3 mm kalinliginda, daire seklinde acip 1'er cm genisliginde 7 tane serit kesin.

Karistirma kabinda; kirazlari, sekeri, unu, limon suyunu ve badem esansini iyice karistirin. Bir kasikla karisimi pasta hamurunun uzerine yayin. tereyagi ya da margarin uzerine iyice dagitin

Kafes seklini yapmak icin;

hamur seritlerinin bes tanesini karsilikli olarak pastanin uzerine doseyin.

Bu islemi yaparken, her bir hamur seridini digerinin ustune capraz sekilde koyun.

Kafes sekli alana kadar bu isleme devam edin.

Sarkan hamur seritlerinin uclarini keserek duzeltin.

Kalibinizin kenarlarina gelenleri hafifce bastirarak yapistirin.

Bas parmaklarinizla, kenarlara hafifce bastirip oluk sekli verin.

Sonra, buzdolabinda 15 dakika bekletin.

Payinizi 30 dakika pisirin.

Fazla kizarmasini istemiyorsaniz, uzerine aluminyum folyo sararak pisirebilirsiniz.

Kalipta soguduktan sonra servise hazir

ellerimize saglik