**2. PAYLAR**

Pay kökeni Amerika’ya dayanan, tart hamuru gibi hazırlanıp üzeri hamurla kapatılan tatlı ve tuzlu çeşitleri bulunan pasta çeşitleridir.

**2.1. Alt Hamuru Kalıba Yerleştirme**

* Payın alt hamurunu hazırlamak için hamurun yarısını buzdolabından çıkarınız.
* Oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletiniz.
* Katı yağ ile kalıbınızı yağlayarak buzdolabına koyunuz.
* Kalıbınızın içine yetecek büyüklükte hamurunuzu merdane yardımı ile tart hamuru gibi açınız.
* Tezgâha un serpiniz ve az unlu tezgâhta hamuru tart hamurunda olduğu gibi 3-4 mm incelikte yuvarlak olacak şekilde açınız.
* Sonra un fazlalıklarını üstten ve alttan fırça yardımı ile alınız.
* Daha sonra merdanaye sararak 23 cm çapta katı yağ ile yağlanmış pay kalıbına kalıptan üçer cm sarkacak şekilde ellerinizle kenarlara bastırarak yerleştiriniz.
* Fazla gelen hamurları kesmeden üstünü örterek buzdolabına kaldırınız.
* Kenarlardan sadece 1,8 cm veya 2 cm sarkacak şekilde fazlalıkları bıçak veya mutfak makası ile kesiniz.
* 2 cm’lik fazlalığı hamurun kendi altına doğru dışa çeviriniz.
* Elle parmaklarınızla veya çatalla istenilen şekilleri veriniz. Çatalla değişik yerlerden deliniz.

**2.2. İç Gereçlerin Kullanımı**

**2.2.1. Meyveler (Taze)**

Mevsimine uygun hemen hemen her çeşit meyve kullanıldığı gibi dondurulmuş şekerli olmayan meyveler de kullanılmaktadır. Donmuş meyveleri kullanırken; çözülmesine mahal verilmeden hemen pişirilmelidir.

23 cm’lik tart kalıbına hazırlanan pay kalıbı yaklaşık 1 litre iç malzeme alır. Paylar için genellikle kırmızı erik, şeftali, çilek ,vişne, kiraz, elma çeşitleri, üzüm vb. meyveler uygundur.

**2.2.2. Sote Edilen veya Şurup İçinde Pişirilen Meyveler**

Pay hazırlamada dolgu maddesi çoğunlukla meyveler ve marmelatlardır. Sert meyveler rendelenerek veya dilimlenerek şekerli şurup veya şekerle sote edilerek pişirilir. Tarçın, karanfil, zencefil gibi baharatlarla ,ceviz, fındık gibi yağlı tohumlarla zenginleştirilebilir. Paylarda taze ve kuru meyveler tek başına çiğ olarak kullanıldığı gibi sote edilerek veya şurup içinde pişirilerek de kullanılır. Şurup içinde pişirilen meyvelere mısır nişastası vb. gereçler de ilave edilir. Pişirilen iç malzemenin kullanılması için iyice soğuması beklenir. Soğuyan iç malzemenin daha da koyulaşacağı unutulmamalıdır.

**2.2.3. Strosel**

Yağ, un ve şekerle hamur olarak hazırlanan strosele tarçın, vanilya, kıyılmış ceviz, fındık vb. ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanır. Hazırlanan strosel pay üzerine tek başına veya meyvelerin üzerine yığılarak kullanılabilir.

**2.3. Üst Hamurun Kapatılması**

Payların en önemli özelliği aynı hamur ile üzerinin kapatılarak pişirilmesidir. Bu kapatma işlemi daha çok iki şekilde yapılır.

**2.3.1. Kafes Şeklinde**

Pay hamurundan ayrılan bir miktar hamur açılarak şeritler şeklinde kesilir ve dolgu malzemesinin üzerine kafes şeklinde yerleştirilir. Buzdolabından öteki hamur çıkartılır ve aynen yukardaki gibi mümkünse dikdörtgen şeklinde açılır. 27 cm X 35 cm gibi olsun. Yine 3 mm incelikte olacaklar ortalama. Ve bu hamurdan 10 adet 2 cm ende kurdelalar kesin cetvel yardımı ile. Gerekiyorsa bunları da tepsiye koyun ve naylonla örtün ya da hemen kullanılmayacaksa buzdolabına kaldırın.

**2.3.2. Tamamını Kapatarak**

 Yarısı altlık hamuru olarak kullanılan pay hamurlarının diğer yarısı daha büyük açılarak üzerine kapatılır. Kapatılan kapak kısmına yumurta sarısı, süt sürülerek veya sürülmeden pişirilir. Hamurun diğer yarısını da aynı şekilde açarak buzdolabına kaldırınız. Üzerini örtmeyi unutmayınız.45-50 dakika beklettiğiniz hamurları dolaptan çıkarıp pay dolgu malzemesini koyunuz. Üst hamurunu ister şeritler keserek isterseniz tek parça halinde dolgu malzemesinin üzerine yerleştiriniz. Sol elinizin baş ve işaret parmağı ile alt ve üst hamurları çimdikler gibi birleştirerek sarınız. Bu arada sağ elinizin işaret parmağı ile de hamuru içten dışa ittiriniz. Fazlalıkları bıçak yardımı ile kesiniz.

**2.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

* Fırına koymadan önce hazırladığınız payınızı mutlaka 45 dakika veya 1 saat dinlendiriniz. Daha sonra pişiriniz.
* Fırınınızı daha önceden ısıtınız. Ürünün özelliğine göre süre ve ısıyı ayarlayınız.
* Payınızı fırına girmeden önce üstüne kıl fırçayla 2-3 yemek kaşığı süt sürüp toz şeker ekiniz. Payınızı tepsi içinde fırına koyarsanız herhangi bir taşma ve akma esnasında fırınınız kirlenmemiş olur.
* Payınızı önceden ısıtılmış fırında hamurunuzun özelliğine göre 180-200oC’de pişiriniz.
* Payınızı elma, armut vb. gibi sert meyvelerle hazırladıysanız ve meyvelerin piştiğinden emin değilseniz ama payınız kızarmaya başlamışsa üzerini alüminyum folyo ile örterek pişirmeye devam ediniz.
* Payın içerisine konulan dolgu malzemesine göre fırın ısı ayarı ve süresi değişiktir.

**2.5. Kalıptan Çıkarma**

Paylar sıcakken kalıbından çıkarılmak istenirse kırılır. O nedenle paylar piştikten sonra bir süre dinlendirilir. Ya da kırılmaları önlemek için derin olmayan kelepçeli kalıplar veya flan halkaları kullanılmaktadır. Fast food denilen sektörde tek kişilik dilimlenmiş şekilde yer alan payların kalıbı yağlı hamurdan hazırlanmasına rağmen katı yağ ile yağlanıp dolapta bekletilirse daha kolay kalıptan çıkarılır. Kalıbında dilimlenen paylar geniş spatül yardımı ile çıkarılırsa kırılma riski azaltılmış olur.

**2.6. Servise Hazırlanması**

* Sufleler gibi ılık olarak da servisi yapılan payların dondurma, çeşitli meyve sosları ve kremalarla servisi uygundur.
* Paylar piştikten sonra sade olarak servis edilebildiği gibi çeşitli dondurma ve kremalarla da sunumu yapılabilir.
* Payların ılık olarak servisi uygundur.
* Soğuyunca üzerine pudra şekeri elenebilir.
* Elmalı, armutlu vb. paylara tarçınlı pudra şekeri ekilebilir.
* Reçeller, meyve suları sulandırılmış reçeller ve jöleler sürülebilir.
* Püre yapılmış meyve suları, sulandırılmış, kaynatılmış reçeller sürülebilir. Bu işlem payın parlak olmasını sağlamaktadır.
* Paylarınızı eğer varsa mısır şurubu ile de glase edebilirsiniz.
* Pişen payların üzerine çeşitli şuruplar, jöleler ve soslar sürerek glase edebilirsiniz.

**2.7. Saklanması**

Pişirilen paylar uzun süre bekletilmeden servisi yapıldığından hemen tüketilmesinde fayda vardır. Ancak hamuru ve yapımında kullanılan uyun meyveler uzun süre dondurucuda saklanabilir. Amerika’da pişmeye hazır dondurulmuş meyveli marmelatlı paylar mevcuttur. Özellikle fast-food dediğimiz sektörde; mikrodalga fırınlarda pişirilerek sunulmak üzere tek kişilik paylar oldukça sık kullanılmaktadır.