



مواد لازم:

یک لیوان بزرگ پوره کدو تنبل (به اندازه یک قوطی کنسرو)

۱ قاشق چای خوری عصاره وانیل خالص

۱ قاشق چای خوری پودر کاکائو

یک چهارم قاشق چای خوری نمک

۱ فنجان تکه های شکلات (شکلات تلخ)

شیرین کننده (ابتدا پای را بچشید، نیازی به شیرین کننده ندارد، چون بقدر کافی شیرین است، اگر شیرین تر دوست داشتید، از شیرین کننده دلخواه تان مانند شیر خرم، شکر قهوه ای و غیره استفاده نمائید.)

طرز تهیه:

۱. شکلات را در روی اجاق یا در مایکروویو ذوب کنید، سپس همه چیز را در غذا ساز بریزید و تا وقتی کاملاً نرم شود، مخلوط کنید.

۲. مخلوط را در پوسته پای بریزید و در یخچال قرار دهید تا خنک شود. این سبب می شود تا سفت تر و سفت تر شود، هر چه که بیشتر در یخچال بماند.

طرز تهیه خمیر پای یا تارت

مواد لازم :

آرد ۲۰۰ گرم

کره مارگارین ۱۰۰ گرم

آب سرد ۴ قاشق سوپ خوری

نمک یک هشتم قاشق چای خوری

وانیل یک چهارم قاشق چای خوری

طرز تهیه :

برای تهیه ی این خمیر ابتدا آرد و نمک و وانیل را در ظرفی بریزید و دو بار الک کنید تا کاملاً نرم و یک دست شود . سپس کره را در محیط اتاق قرار دهید تا نرم شود، آنگاه آن را تکه تکه کنید و به آرد اضافه کرده و با چنگال آن را به حالت دورانی به خورد آرد دهید تا مایع به صورت گلوله های ریز به اندازه ی عدس و یا گندم در آید .

در این مرحله آب سرد را به تدریج اضافه کرده و با چنگال آن را به هم بزنید تا خمیر یک دستی حاصل شود . توجه کنید ، که اگر مایعتان خشک بود و به صورت خمیر در نیامده بود، دو قاشق سوپخوری دیگر آب سرد به آن اضافه کنید تا شکل خمیر را به خودش بگیرد .

نکته مهم دیگری که در تهیه این خمیر باید به آن توجه کرد این است که به هیچ عنوان آن را ورز ندهید چون سفت می شود و قابل استفاده نخواهد بود.

حال خمیرتان را به صورت توپ در آورده و به مدت ۱ ساعت در داخل یخچال قرار دهید .

پس از یک ساعت که خمیر را از یخچال بیرون آوردید، روی یک میز یا تخته کمی آرد بپاشید و خمیر را روی آن قرار داده و به ضخامت ۲ تا ۳ میلی متر با وردنه باز کنید .

در این مرحله قالب پای یا تارت را با روغن مایع چرب کرده و کمی آرد به آن اضافه کنید. سپس خمیر را بین دو وردنه

پیچیده و توی قالب بیاندازد ، نکته مهم این است که باید خمیر تمام کف و دیواره های قالب را بپوشاند .

توجه کنید که اگر قسمت اضافه خمیر از دیواره قالب آویزان باشد باید آن اضافات را ببرید و دور خمیر را اگر دوست داشتید

به فرم دالبر درست کنید . سپس با چنگال چند جای خمیر را در کف قالب سوراخ کنید تا خمیر باد نکند و بخاری از آن خارج

نشود .

در این مرحله قالب را در فر با درجه حرارت ۴۵۰ درجه فارنهایت به مدت ۱۲ دقیقه بپزید .

توجه داشته باشید که پس از پختن پای و در آوردن آن از فر باید به مدت ۲۰ دقیقه بگذارید خمیر در قالب خنک شود و سپس

آن را در آورید چون در غیر این صورت ممکن است خمیر ترک بخورد یا بشکند.
این خمیر در تهیه پای های و شیرینی ها و غذاها و دسر های گوناگون کاربرد فراوانی دارد .