



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

APPLE PİE

www.miele.com.tr

1 Paket Pie yufkası (2 Pie için 4 yufka)
1500 gr. Elma
100 gr. Galeta unu
50 gr. tereyağı (galeta unu için)
150 gr. Şeker
50 gr. Kuru Üzüm
biraz Tarçın (isteğe göre)
50 gr. Tereyağı, sıvı (Elmalı Pie yufkasının üzerine sürmek için)
50 gr. Tereyağı, sıvı (hazırlanan Pie yufkasının üzerine sürmek için)

İki defa iki elmalı pie yufkasını bir mutfak bezinin üzerine yerleştirin.
Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkartın ve ince dilimlere bölün.
Galeta ununu tavaya koyun ve tereyağında hafifçe kavurun.
Yayıdığınız yufkaların üzerine sıvı tereyağı sürün ve tereyağında kavurduğunuz galeta ununu dağıtın.
Elmaları şekerle ve diğer malzemelerle karıştırın ve hamurun üzerine dağıtın.
Elmalı çöreğinizi (Apple Pie) rulo yapın, üstüne sıvı tereyağı sürün, bir fırın tepsisine yerleştirin ve altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.
