



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİE

Hamuru için:

350 gram elenmiş un

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı pudra şekeri

¼ çay kaşığı tuz

½ su bardağı su

Hamurları yağlamak için:

2 yemek kaşığı tereyağı

İçi için:

4 adet orta boy kırmızı elma

1 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı toz şeker

½ su bardağı kuru üzüm

½ su bardağı file badem

½ çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

4 yemek kaşığı pudra şekeri

Yumurta sarısı, pudra şekeri, zeytinyağı ve tuzu derin bir karıştırma aldıktan sonra suyu yavaş yavaş ilave edip, karıştırın.

Elenmiş unu azar azar ekleyip tüm malzemeyi özleşene kadar yoğurun. Su ile tuttuğunuz ve kıvam alan hamuru temiz bir kaba alın. Üzerini temiz bir bezle kapattıktan sonra, oda ısısında 20 dakika kadar bekletin.

Hamur dinlendiği esnada elmalı iç harcı hazırlamak için; bol suda yıkadığınız elmaları dört eşit parçaya bölün. Çekirdekli kısımlarını aldıktan sonra kabuklarını soyun. İnce ince, cips şeklinde ya da küçük küpler halinde elmaları doğrayın.

Tereyağı ve toz şekeri tavaya alın. Karamel rengini alana kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Doğranmış elmalar, file badem ve ıslatıp suyunu süzdüğünüz kuru üzümleri ekledikten sonra 10 dakika kadar kavurun.

Vanilya ve toz şekeri kattıktan sonra son bir kez karıştırdığınız iç harcı ocaktan alın, soğuması için bir kenarda bekletin.

Oda ısısında üzeri kapalı şekilde dinlenen hamuru dört eşit parçaya böldükten sonra kolay açılması için buğday nişastası serptiğiniz mutfak tezgahı üzerinde bir oklava yardımıyla tek tek açın.

Açtığınız hamurların üzerine yapışan nişastayı bir fırça yardımıyla temizleyin. Hamurları yağlamak için kullanacağınız tereyağını küçük bir cezvede eritin.

Açtığınız ilk hamur katını mutfak tezgahı üzerine alın. Bir yumurta fırçası ile üzerini tereyağı ile yağlayın. Aralarını eritilmiş tereyağı ile yağladığınız tüm yufkaları üst üste dizin.

Dört eşit parçaya böldüğünüz hamurdan açılan yufkalar olabildiğince ince olmalıdır ki tatlınız ağızda dağılsın ve hamur olmasın.

Hazırladığınız iç harcı, kenar kısımlarında pay bırakarak yufkaların orta kısmına yayın. Kenarda kalan yufka kısımlarını içe katladıktan sonra büyük bir dikdörtgen elde edecek şekilde uzunlamasına, rulo şeklinde sarın. Dikkatli bir şekilde fırın tepsisine yerleştirdiğiniz tatlıyı, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından aldığınız tatlıyı ilk sıcaklığını atması için belettikten sonra üzerine bolca pudra şekeri eleyin.

Dilimledikten sonra servis edin, sevdiklerinizle paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:161267 • adı:Elmalı Pie • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.05.2025 - 08:29