



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİE

125 gr. margarin
225 gr. un
Bir tutam tuz
4 orta boy elma
7 çorba kaşığı şeker
3 çay kaşığı tarçın
1 kutu cream

Margarin ve un ekmek kırıntısı haline gelinceye kadar işlenir.

Bir tutam tuz ile 7-8 çorba kaşığı ılık su ilavesi ile yumuşak hamur haline getirilir.

Buzdolabında en az 15 dakika soğuk ve sarılı olarak bekletilir.

Hamurun yarısı Pie kalıbından hafifçe taşacak şekilde yayılır ve içine dilimlenmiş elmalar çiğ olarak düzgün bir şekilde yerleştirilir.

Üzerlerine şeker ve tarçın serpilir.

Hamurun kalan yarısı da açılarak elmaların üzerine yerleştirilir.

Kenarları alttaki kat hamur ile birleştirilerek kıvrılır.

Orta hararetili fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar takriben 20 dakika pişirilir.

Ilık olarak ve arzuya göre cream ile servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.12.2022