



ELMALI PİDE (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

1 şeker karamelâ için
4-5 orta boy elma
1 çay bardağı doğranmış ceviz
1/2 paket tereyağı

Hamur:

4 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 1/2 çay bardağı şeker
1 1/2 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya

Şeker, pidenin pişirileceği tepside karamelleştirilir.

Elmalar önceden temizlenir ve dilimlenir ve şekerin karamelleştirilmesinden hemen sonra resimde görüldüğü gibi üzerine dizilirler.

Cevizler serpilir ve eritilmiş tereyağı dökülür.

Hamur malzemeleri karıştırılır ve elma ve cevizlerin üzerine dökülür.

Pide, 180° derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Soğuduktan sonra pasta çinisine ters döndürülür.

