



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Яблочный пирог

Elmalı Tepsi Tartı



1 пачка маргарина или слив. масла
1 стакан йогурта
1 стакан сахарной пудры
1 яйцо
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Выложить сверху:
4-5 шт. яблок
1 ст.л. корицы
1 ст.л. сахара

- # Форму для выпечки обильно смазать размягченным маслом.
- # Оставшееся масло положить в чашку, добавить яйцо, йогурт и сахарную пудру, хорошо перемешать.
- # Затем добавить разрыхлитель, ванилин и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Отделить от теста кусок размером с кулак и положить в морозилку.
- # Оставшееся тесто раскатать размером с форму и разместить в ней лепешку. Сверху сделать вилкой дырочки.
- # Жесткие яблоки очистить от кожуры, разрезать посередине, очистить от семечек, крупно порезать и выложить плотно друг к другу на тесто.
- # Посыпать сверху сахаром и корицей. Достать тесто из морозилки и потереть на терке.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Подавать порезав квадратиками.

Для того чтобы тесто легко было потереть на терке, оно должно хорошо заморозиться.