



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

Яблочный Пирог

Elmalı Tart



1 яйцо
2 полные стол.ложки слив.масла
Пол стакана сахарной пудры
1,5- 2 стакана муки
1 пакетик ванилина
Для верха:
4 крупных яблока
1 стол.ложка слив.масла
2 стол.ложки сахара
1 стол.ложка корицы

Талое слив.масло, сахарную пудру и яйцо хорошо перемешать. Добавить ванилин и просеянную муку, замесить тесто.

Раскатать тесто размером побольше формы для запекания.

Лепёшку из теста положить в смазанную слив.маслом форму. Проткнуть тесто вилкой в нескольких местах и поставить в холодильник, на нижнюю полку.

Яблоки очистить от кожуры и семечек, порезать на тонкие кусочки и перемешать с корицей и сахаром.

Форму с тестом достать из холодильника, на тесто плотно разложить кусочки яблок. На яблоки положить кусочки талого слив.масла.

Запекать в заранее разогретой духовке пока яблоки не станут мягкими, при температуре 190.

Подавать тёплым или холодным.

При приготовлении яблочного пирога лучше использовать твёрдые яблоки.