

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

پای سیب



Pmdirin.com

خروج

کالری پای

مواد لازم

تهیه، طبخ، عکس و
برنامه نویسی کامپیوتری تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

مواد لازم برای تهیه پای سیب



با این مقدار مواد لازم
به اندازه یک بشقاب
بزرگ از "پای سیب"
خواهیم داشت.



یک قاشق مرباخوری
بکینگ پودر
نمایش تصویر

۳۰ گرم

شیر

نمایش تصویر

دو عدد

سیب

نمایش تصویر

۱۴۰ گرم

پودر شکر

نمایش تصویر

۱۵۰ گرم

کره

نمایش تصویر

نصف

قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

سه عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

یک قاشق مرباخوری

پودر دارچین

نمایش تصویر

۲۸۰ گرم

آرد گندم

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

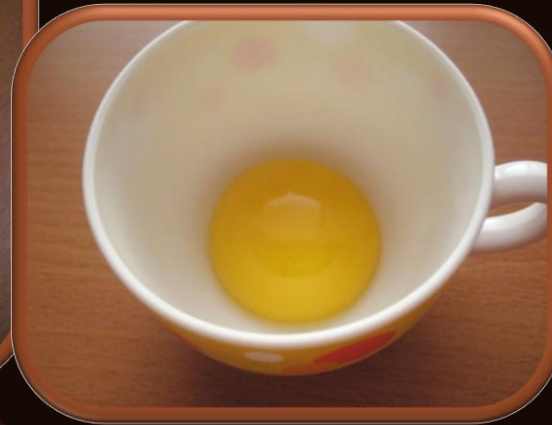
خروج

تصویر قبلی

کالری پای

طرز تهیه

مواد لازم برای تهیه پای سیب



دو عدد تخم مرغ برای خمیر پای
و یک عدد زرده تخم مرغ برای روی پای

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب



۸۵ گرم (چهار قاشق غذاخوری) پودر شکر برای تهیه خمیر پای
و ۵۵ گرم (حدود سه قاشق) برای وسط و روی پای

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب



یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر
معادل ۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب

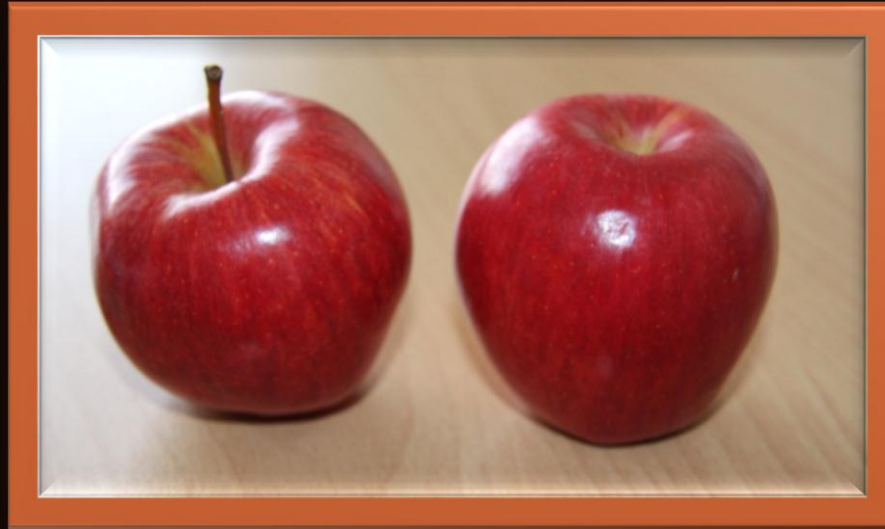


یک قاشق مرباخوری پودر دارچین
معادل ۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب



دو عدد سیب نسبتاً درشت
جمعاً حدود ۴۰۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب



۱۵۰ گرم کره

یک و نیم بسته کره صد گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب



۲۸۰ گرم آرد گندم
حدود چهارده قاشق غذاخوری

دو الی سه قاشق آرد دیگر برای تهیه خمیر روی پای نیاز می باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه پای سیب



۳۰ گرم شیر
حدود سه قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تهیه پای سیب



یک قالب تارت به قطر ۲۴ سانت

همزن برقی

تخته و وردنه برای باز کردن خمیر

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه پای سیب



۸۵ گرم شکر، ۱۵۰ گرم کره و نصف قاشق چایخوری وانیل را با همزن برقی هم می زنیم تا کرم مانند شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه پای سیب



یک تخم مرغ اضافه کرده و سی ثانیه هم می زنیم
و بعد تخم مرغ دوم را اضافه کرده و باز سی ثانیه
هم می زنیم و بعد شیر را اضافه کرده، هم می
زنیم. ۲۸۰ گرم آرد و یک قاشق مرباخوری بکینگ
پودر را با هم مخلوط کرده، کم کم به مواد اضافه
کرده، هم می زنیم تا مایه پای آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پای سیب



ته قالب پای را چرب کرده، دو سوم از خمیر را ته قالب پهن می کنیم. سیب ها را پوست کنده، نازک برش داده و با یک قاشق شکر و ۴ قاشق آب کمی می پزیم تا نرم شده، آب آن تبخیر شود. وقتی سرد شد آن را روی خمیر می چینیم. یک قاشق مرباخوری دارچین و دو قاشق غذاخوری شکر را مخلوط کرده، روی سیب ها می پاشیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پای سیب



به یک سوم باقیمانده خمیر، آرد اضافه کرده، آن را ورز می دهیم (آنقدر آرد اضافه می کنیم تا خمیر به دست نچسبد). سپس کمی آرد روی تخته پاشیده و خمیر را با وردنه به قطر ۲ الی ۳ میلیمتر باز می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پای سیب



نوارهای باریکی از خمیر جدا کرده و روی سیب
ها را با آنها می پوشانیم (مطابق شکل). در آخر
یک نوار دور تا دور پای قرار می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پای سیب



یک عدد زرده تخم مرغ، یک قاشق مرباخوری پودر شکر و کمی وانیل را با هم مخلوط کرده، با یک برس روی خمیر می مالیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پای سیب



از نیم ساعت قبل فر را با حرارت متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، قالب را در طبقه وسط فر، برای مدت ۲۵ الی ۳۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانیکه روی خمیر طلایی شود). قالب را از فر درآورده تا کمی سرد شود. بعد از کمی سرد شدن، پای به راحتی از قالب جدا می شود. آن را درآورده، در یخچال می گذاریم تا کاملاً سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پای سیب



پای را از یخچال درآورده، کمی پودر قند روی آن می پاشیم تا آماده پذیرایی شود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری پای

کالری موجود در پای سیب



مقدار کالری موجود در کل پای سیب حدود

۳۴۵۰ کیلوکالری

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک چهارم پای سیب حدود

۸۶۰ کیلوکالری

می باشد.

مقدار کالری موجود در یک هشتم پای حدود

۴۳۰ کیلوکالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی