



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZDA DAĞILAN ELMALI KURABIYE

İçine:

1 adet elma

Yarım çay kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı margarin

1 kaşık şeker

Hamuruna:

1 adet yumurta

1 fincan pudra şekeri

1 paket margarin (yumuşak)

3,5 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

çay kaşığının ucuyla kırmızı gıda boyası

alabildiği kadar un

Üzerine: pekmez ve hindistancevizi

Elmalı kırmızı kurabiye için öncelikle elmayı rendeliyoruz. Bir tavaya margarini ilave edip erittikten sonra elmayı şekeri ve tarçını atıp elma suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Hamuru için yumurtayı pudra şekerini margarinle beraber iyice çırpıyoruz. Üzerine unu yavaş yavaş ilave ederek kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip yoğurmaya başlıyoruz. hamur kulak memesi yumuşaklığına gelince kırmızı gıda boyasını da atıp iyice yoğuruyoruz. Elimizle cevizden biraz daha büyük parçalar alıp su bardağının ağzı kadar açıyoruz. kenarlarından dörde kesiyoruz. üzerine elmalı harçtan koyup karşılıklı ağızlarını kapatıyoruz. Gül şeklini veriyoruz. Ben fazla sıkmadım kenarlarını biraz büyük olsun diye siz sıkıca sıkarsanız tam gül şekli olur. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dk kadar pişiriyoruz. Elmalı kırmızı kurabiyemiz soğuduktan sonra kenarlarına pekmez sürüp hindistancevizi serpiştiriyoruz.