ELMALI AY KURABİYESİ

1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı toz şeker
4 adet elma
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz içi
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 paket kabartmatozu
1 tatlı kaşığı tarçın
3,5 su bardağı un
250 Gr Sana Hamurişi

Elmaları soyup rendeleyin. Toz şekeri ekleyin kısık ateşte hafifçe pişirin.soğuyunca cevizleri ilave edin ve tarçını ekleyip karıştırın. Unu bir kaba eleyin ortasını açıp oda sıcaklığındaki margarini yoğurt pudra şekerini ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. 15 adet ceviz büyüklüğünde parçaya ayırıp 10 cm çapında açın ortasına elmalı harçtan yayıp sarın. Ruloyla yarım ay şekli verip yağlanmış fırın tepsisine dizin. önceden ısıtılmış 200 derece fırında penbeleştirin soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri döküp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:76221 • adı:Elmalı Ay Kurabiyesi • gönderen:Yurdal • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:35