



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMALI BAHARATLI KURABIYE

- 1 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı margarin
- 1 su bardağı elma rendesi
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

Hamurunu öncelikle şekerle yağı çırpılarak karıştırarak yapmaya başlıyoruz. Daha sonra bu karışıma sırayla önce yumurta, ardından da kabartma tozu, tuz, karanfil ve tarçın katılarak karıştırılmaya devam ediyoruz. Son olarak hamurumuza elma püresi ve un ilave edilerek yoğurmaya başlıyoruz. orta karar bir hamur elde edince hamurumuzda aldığımız parçalara şekil vererek yağlanmış tepsiye dizmeye başlıyoruz. Dizme işlemi bittikten sonra 170 derecede ısınmaya bıraktığımız fırınımıza tepsiyi sürüp kurabiyelerimiz üstleri hafif kızarana kadar pişiriyoruz. Ardından baharatlı elmalı kurabiyeleri pudra şekeri serpererek servis edebiliriz.
