



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI FIRDÖNDÜ KURABIYE

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Çay Kaşığı tarçın  
5 Adet elma  
0,5 Paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
1 Çay Bardağı yoğurt  
1 Yemek Kaşığı toz şeker  
1 Adet yumurta  
250 gr un  
1 Çay Bardağı toz şeker

Öncelikle elmalı içi hazırlayın.Elmaları rendeleyin.Bir kaşık toz şekerle birlikte suyunu çekene kadar pişirin,bir kenarda soğumaya bırakın.Ayrı bir kaptta tüm hamur malzemelerini karıştırarak kulak memesi kıvamında pürüzsüz bir hamur elde edin.Unu yavaş yavaş ekleyerek kıvamı tutturun.Hamuru buzdolabında 30 dakika bekletin.Sonra dikdörtgen şeklinde ince açarak elmalı için içerisine 1 çay kaşığı tarçını ekleyip karıştırın.Açtığımız hamurun üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın.Daha kolay kesebilmek için derin dondurucuda en az 20 dakika bekletip birer parmak kalınlığında kesin.Tepsiye dizerek 180 derecede pişirin.Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.Servise hazır.