ELMALI GÜL KURABİYE

1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı pudra şekeri
125 gr margarin
1 paket hamur kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
1/2 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
1-2 çay kaşığı kakao.
2-3 adet rendelenmiş elma
1-2 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi ya da fındık

Derin bir kabımıza yoğurt, pudra şekeri, vanilya, oda ısısında yumuşamış margarini, kabartma tozu ve unu azar azar ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında olacak şekilde yoğurun. Hazır hale gelen hamuru üç eşit parçaya bölün. Birincisi sade olacak, ikincisine 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası ilave edip iyice yoğurun, üçüncü hamurumuza da 1-2 çay kaşığı kakao ilave edip iyice yoğurun. Böylece üç renkli hamurumuz oldu.
Buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Buzdolabında bekleyene kadar biz de iç malzemesini hazırlayalım.
Küçük bir tencereye rendelemiş olduğumuz elmaları, tarçını, şekeri ocakta kısık ateşte 5-10 dakika kadar pişirin.
İç malzememizi ılıttıktan sonra dövülmüş cevizimizi ilave edelim.
Şimdi sıra hamurlarımıza şekil vermeye. Üç renkte olan hamurlarımızı ayrı ayrı merdane ile çok ince olmayacak şekilde açıyoruz. Açmış olduğum hamurların daha düzgün olması için, su bardağı ile kestim.
Hamuru gül şekline getirmek için; kesin, yalnız tam ortasını kesmeyin.
Kesmiş olduğumuz hamurun içine harcımızı koyuyoruz. Karşılıklı gelecek şekilde birleştiriyoruz.
Gül şekline getirdiğimiz elmalı kurabiyelerimizi, yağlı kağıda serilmiş tepsimize iki parmak kalınlığında olacak şekilde diziyoruz.
Önceden ısıtmış olduğumuz 180 derecelik fırınımızda yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:119507 • adı:Elmalı Gül Kurabiye • gönderen:öylesine • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:55