



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ELMALI GÜL KURABIYE

250 gr margarin
1 cay bardagi yoğurt
1 kahve fincani pudra sekeri
3 su bardagi un
1 kabartma tozu
İç malzeme:
4 adet elma
4 yemek kasigi toz seker
1 kahve fincani sari üzüm
1 tatli kasigi tarçın

Elmalari soyup rendeleyin, üzerine toz sekeri, üzümü ilave edip karistirin. Elmalar suyunu çekinceye kadar hafif ateste pisirin. Tarçın döküp sogumaya birakin. Margarini, yoğurtu ve pudra sekeri ile karistirin üzerine unu ve kabartma tozunu ekleyip yogurun biraz hamuru dinlendirin. Cevizden büyük parçalar koparip elle hafif inceltin. İki karsilikli kenarini kesere, ortalarına hazirladiginiz içten koyup dört kenarini da ortaya dogru gül seklinde kapatın. Yaglanmis tepsiye dizin ve pisirin kizarasiya. Üzerine pudra sekeri serperek servise sunun.

[ML® Elmalı Kurabiye için tıklayın](#)
