ELMALI KURABİYE

3 elma kabukları soyulup rendelenir. 1 çay bardağı toz şekerle pişirilir. Dövülmüş 1 su bardağı ceviz içi ve 1 çay kaşığı tarçın ilave edilir, soğumaya bırakılır. Oda sıcaklığındaki margarin, 1 çay bardağı pudra şekeri, 1 yumurta ile una ilave edilip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan küçük parçalar koparılır avuç içi kadar açılır. İçine 1 tatlı kaşığı iç harçtan koyulup küçük rulo şeklinde sarılır. Yağlı kağıt serilmiş veya yağlanmış fırın tepsisine dizilip 180 dereceli turbo fırında kızarmadan 15-20 dk. pişirilir. Sıcakken üzerine bolca pudra şekeri elenir. Soğuyunca servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:49550 • adı:Elmalı Kurabiye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:59