ELMALI KURABİYE

200 Gr Sana Hamurişi
1 Tatlı Kaşığı tarçın
1 Su Bardağı pudra şekeri (125 gr)
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
2 Adet küçük boy ekşi elma
75 gr toz şeker
3 Su Bardağı un(345 gr)
2,5 Yemek Kaşığı yoğurt (100 gr)
100 gr ceviz

Elmaların kabuğunu soyduktan sonra, çekirdek kısmını çıkartıp rendeleyin.Bir tencereye elmaları ve şekeri koyun, orta ateşte elmalar marmelat halini alana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra cevizi ve tarçını ekleyip karıştırın, soğumaya bırakın. Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın. Kabartma tozunu ve unu tezgaha birlikte eleyin. Ortasını büyükçe bir boşluk bırakarak havuz gibi açın. Oda sıcaklığındaki Sana yağını, yoğurdu ve pudra şekerinin yarısını unun ortasına koyarak kaşıkla iyice karıştırın. Karışıma etrafından un katarak bir hamur yapın. Hamuru elinizi bırakana kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elde top gibi yuvarlayın. Yuvarlanan hamuru elinizle yassı yuvarlak hale getirin.Hamurun ortasına hazırladığınız harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyun. Hamurun iki tarafını uçları üste gelecek şekilde birleştirin. Parmağınızla hamurun birleşmiş kısmına şekil vererek yapışmasını sağlayın. Bütün hamuru bu şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine kapatılan kısımları üste gelecek şekilde 3 parmak aralıkla yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 20-25 dakika kurabiyeler altın sarısı renk alana kadar pişirin.Tepsiyi fırından çıkartın, soğuduktan sonra kurabiyeleri servis tabağına alın, üzerine pudra şekeri serperek veya sade olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:76908 • adı:Elmalı Kurabiye • gönderen:Yasemin Tarakçı • indirme tarihi:14.05.2024 - 20:10