



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 3 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Çay Bardağı ceviz içi
- 1 Paket kabartma tozu, vanilya
- 1 Kahve Fincanı sıvı yağ
- 2 Çay Bardağı pudra şeker
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 3 Adet elma
- 1 Aldığı kadar un

Elmalar soyup rendelenir 3 kaşık şekerle pişirilir piştikten sonra tarçın ve dövülmüş ceviz içi ile karıştırılır. Daha sonra diğer malzemelerle yumuşak bir hamur yoğurulur hamur yarım cm kalınlığında açılır üçgen dilimler halinde kesilir içine elmalı harçtan konulur ve sarılır tepsiye dizilir 170 derecelik fırında 40 dk pişirilir