



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt
- 2 Adet yumurta
- 2 Çorba Kaşığı şeker
- 1 Tatlı Kaşığı İçi için: tarçın
- 1 Paket Margarin
- 1 Paket KABARTMA TOZU, VANİLYA
- 3 Adet İçi için:iri boy elma
- 2 Çorba Kaşığı İçi için:şeker
- 1 Çay Bardağı İçi için:ceviz veya fındık içi
- 5 Bardak un
- 1 Çorba Kaşığı hindistan cevizi

Elmaları soyup rendeleyin ve tavada suyunu çekene kadar pişirin.Sonra tarçın ve ceviz içini ekleyip karıştırın.Soğumaya bırakın.Bu arada erittiğiniz margarin,yoğurt,yumurtaları,şekeri bir kaptı çırpın.Üzerine unu,kabartma tozu,vanilyayı ekleyip hamuru yoğurun.Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içlerini oyarak inceltin.Hamurun içine elmalı harçtan koyup kapatın.Bu hamurları tepsiye dizip 190 derecede 20 dk pişirin.Fırından çıkınca üzerine hindistan cevizi döküp servis edin.