



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABİYELER

200 Gr Sana Hamurışı
1 Bardak dövülmüş ceviz
1 Tatlı Kaşığı tarçın
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Bardak toz şeker
1 Adet yumurta
2 Adet elma
1,5 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Paket kabartma tozu

Kabukları soyulmuş elmalar rendelenir. Üzerine yarım su bardağı şeker eklenir. Ocakta suyunu çekene kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine ceviz ve tarçın dökülür. 1 Dk kadar daha pişirildikten sonra ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Hamuru için; Elenmiş 2 bardak un, kabartma tozu, Sana yağ, sıvıyağ, yumurta, yoğurt ve yarım bardak toz şekeri ilave ederek yoğurmaya başlarız. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parça koparıyoruz. Parmağımızla hamurun içini oyup, harcımızı koyduktan sonra ağzını kapatırız. Elimizle yuvarlayarak şekil verdikten sonra yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeleri dizeriz. Daha önceden 180 derecede ısıtılmış fırınımıza tepsiyi koyarız. Üzerleri kızarana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri dökülür.