



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI PASTA KURABIYE

150 gr margarin  
1 adet yumurta  
1 ay bardađı süt  
2 ay bardađı toz Őeker  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardađı un  
Alabildiđi kadar tam buđday unu  
6 adet rendelenmiŐ elma  
Yeterince tarçın  
3 yemek kaŐıđı su  
Yeterince pudra Őekeri

Öncelikle iç harcı hazırlanır. Elmalar rendelenir yada minik doğranır. Bir tencerede 2-3 yemek kaŐıđı su ilave edilerek biraz piŐirilir. Daha sonra Őeker ve tarçın ilave edilir. Arzuya göre cevizde ilave edilebilir. PiŐen elmalı harc soğumaya bırakılır.

Diđer yandan tüm hamur malzemeleri yoğurulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilecek kadar un ilave edilir.

Hamurdan yumurta buyuklugunde parça alinir oval olarak merdaneyle acilir, genis kisma bol elmalı harc konulur sarılacak kisma 5-6 adet uzun cizikler atilerek kesilir ve rulo sarilir. Önceden ısıtılmıŐ 160 derece fırında pisirilir. Sicakken üzerine pudra Őekeri dokulur.

