ELMALI PEKMEZLİ KURABİYE

1 paket margarin
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un
4 büyük elma
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı ceviz
1 çay bardağı pekmez
1 çay bardağı hindistancevizi

Elma, ceviz, tarçın, pekmez ve hindistancevizi hariç diğer malzemenin hepsini bir kapta yoğurun. Bir tarafta elma tarçın ve cevizle içini hazırlayıp biraz pişirin soğumaya bırakın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, çay tabağı büyüklüğünde açın içine elmalı harcı koyun, açık kısmını kapatarak yuvarlayın, 180 derece ısıtılmış fırında pişirin, fırından çıkınca önce pekmeze sonrada hindistancevizine batırın ve soğuyunca servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:119269 • adı:Elmalı Pekmezli Kurabiye • gönderen:feyyaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:52