



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PORTAKALLI KURABIYE

<https://migros.com.tr>

1 adet yumurta
125 gr. tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı nişasta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
2 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un

1. Elmaların kabuklarını soyalım ve rendeleyelim.
2. Tavaya elmaları, toz şekeri koyup, orta ateşte elmalar suyunu çekene kadar pişirelim ve soğumasını bekleyelim.
3. İçine portakal kabuğu rendesini, tarçını koyalım ve karıştıralım.
4. Bir kabın içine bir miktar un koyalım ve ortasını havuz şeklinde açalım.
5. İçine sırasıyla tüm malzemeyi koyalım ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
6. Hazırladığımız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım.
7. Düz bir zemin üzerinde, merdane ile çok fazla inceltmeden oval şekilde açalım ve uç kısımlarından birer parmak boşluk bırakarak bıçak ile 1 cm aralıkla, şerit şeklinde keselim.
8. Hamurun uç kısmına elmalı harçtan koyalım ve rulo şeklinde sarıp, ay şekli verelim.
9. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizelim ve önceden ısıtılmış 175° fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirelim.
10. Kurabiyelerimiz soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpelim.

