



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI KURABIYE

- 5 Küçük elma
- 2,5 Su bardağı un
- 125 Gr. Margarin
- 1 Yumurta
- 3/4 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 2 Çorba kaşığı limon suyu
- 1,5 Çorba kaşığı elma marmelatı
- 1 Çorba kaşığı yeşil fıstık

Derin bir kaptaki unu yağla yediriniz. Ortasını açıp yumurta, pudra şekeri, limon suyunda eritilmiş karbonatı koyunuz. Karıştırarak bir hamur yapınız. Hamurun üzerine nemli bez örtüp buzdolabında 1 saat bekletiniz. Hamuru merdane ile 1 cm. kalınlığında açınız. Çay bardağı ile kesip yağlanmış fırın tepsisine 1 cm. ara ile diziniz.

Elmaları boyuna 4 parçaya ayırınız. Çekirdek yatağını çıkartıp kabuğunu soyunuz. Soyulan kısımdan 3 mm. ara ile uzunlamasına ayırmadan kesiniz. (Çekirdek yatağı kısmından 1/2 cm. kalacak şekilde) kesilen kısımlar üste gelecek şekilde hamurların ortasına yerleştiriniz. Üzerine marmelat sürüp kıyılmış yeşil fıstık serpererek orta hararetli fırında pişiriniz.

[ML® Havuçlu Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024