ELMALI KURABİYE

2 adet rendelenmiş elma
3,5 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
4 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı haşhaş
1 çay bardağı süt

Yağ, un ve kabartma tozunu ekmek kırıntısı görünümü alana dek yoğurun. Şeker, üzüm ve elmayı katın. Hamuru yoğurmaya devam ederken yavaş yavaş süy ekleyin. Hamur, kıvamlı bir hal aldığı zaman süt eklemeyi kesin. Hamuru unlu tezgahta 2,5 santim kalınlığında açın. Çay bardağı ağzıyla kesin, yağlanmış tepsiye dizin, üzerine fırçayla süt sürün. Şeker ve haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 12 dakika pişirin.

ML® Dolu Kese için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:572 • adı:Elmalı Kurabiye • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:10