



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

[Sahrap Soysal](#)

400 gr elma
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı esmer şeker
1.5 su bardağı margarin
¼ su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı dövülmüş ceviz

Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayın.

Bir tavada 1/2 bardağı margarin eritip küp küp doğradığınız elmaları ve 1 su bardağı şeker ekleyin. Şeker eriyip elmalar hafif yumuşayana arada karıştırarak pişirin.

Derin bir kasede kalan margarin, şeker, yumurta ve vanilyayı çırpın.

Soğuyan elmaları, dövülmüş cevizi, unu ve tuzu ekleyip karıştırın.

Hamurdan bir kaşık yardımıyla parçalar alıp yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine dizin.

Hazırladığınız kurabiyeleri önceden 175 C'ye ısıttığımız fırında 8-10 dakika pişirin.