# ELMALI KURABİYE

Malzemeler
1 su bardağı yoğurt
½ su bardağı sıvı yağ
1 paket margarin
1 su bardağı şeker
1 kahve kaşığı karbonat
4 adet elma
Şeker
Tarçın

Yapılışı
1 paket margarin eritilir. Hafif soğuduktan sonra ½ su bardağı sıvı yağ, 1 bardak yoğurt, bir bardak şeker, karbonat ve yeterince un karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Daha sonra hamur ceviz büyüklüğünde bölünerek elde yuvarlanır. Diğer tarafta dört elma rendelenir. Üzerine şeker ve tarçın göz kararı dökülerek elmalar kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir. Açılan hamurların içerisine hazırladığımız elmalı harç konur ve poğaça şeklinde kapatılır. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpin.

ML® Şeftali Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6342 • adı:ELMALI KURABİYE • gönderen:Anne • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:40