



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı pudra şekeri

İçi için:

2 adet rendelenmiş elma

1,5 çay bardağı ceviz

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı un

1 çay bardağı şeker

Rendelenmiş elmaların suyunu süzüp tereyağında 5 dakika pişirin. Ocaktan alın, üzerine şeker, tarçın, ceviz ve unu koyup karıştırın. Sonra soğumaya bırakın. Bu arada hamuru için gereken tüm malzemeyi derin bir kapta yoğurun. Hamuru unlanmış bir zeminde ince açıp üçgen şeklinde de kesin. Elmalı içten paylaşırıp rulo şekilde sarın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Kurabiyelere pudra şekeri serpin.