



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE ELMALI KURABIYE

- 150 gr yumuşatılmış margarin (Becel)
- ½ çay bardağı sıvıyağ (75 gr.)
- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt (100 gr.)
- 1 su bardağından biraz eksik nişasta (75 gr.)
- 1 su bardağından biraz az pudra şekeri (125 gr.)
- 3,5 su bardağı un (350 gr.)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket Vanilya
- 1 limon kabuğunun rendesi
- İçi:
- 3 elma
- 2 çay kaşığı tarçın (5 gr.)
- 4 yemek kaşığı tozşeker (75 gr)
- 1 kahve fincanı çekilmiş ceviz(100 gr)
- Üzeri için:
- 2-3 yemek kaşığı pudra şekeri

Elmaların kabuğunu soyduktan sonra,çekirdek kısmını çıkartıp rendeleyin.Bir tencereye elmaları ve şekeri koyun, orta ateşte elmalar marmelat halini alana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra cevizi ve tarçını ekleyip karıştırın,soğumaya bırakın. Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın veya yağlı kağıt serin. Kabartma tozunu ve unu tezgaha birlikte eleyin. Üstüne vanilyayı ilave edin.Ortasını büyükçe bir boşluk bırakarak havuz gibi açın. Oda sıcaklığındaki margarinini,sıvı yağı, limon kabuğunu, yumurtayı, yoğurdu ve pudra şekerinin yarısından fazlasını unun ortasına koyarak kaşıkla iyice karıştırın. Karışıma etrafından un katarak bir hamur yapın. Hamuru elinize yapışmayana kadar yoğurun. Gerekirse biraz daha un koyabilirsiniz. Hazırlanan hamuru iki parçaya bölün, önce birini merdane veya oklava ile yassı yuvarlak hale getirin.30 ? 35 cm çapında olsun. Sonra 6 eşit parçaya bölün. Her birinin ortasına hazırladığınız harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyun.Hamurun iki tarafını uçları üste gelecek şekilde birleştirin. Parmağınızla hamurun birleşmiş kısmına şekil vererek yapışmasını sağlayın.Bütün hamuru bu şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine kapatılan kısımları üste gelecek şekilde 2 parmak aralıkla yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 20-25 dakika kurabiyeler altın sarısı renk alana kadar pişirin.Tepsiyi fırından çıkartın,soğuduktan sonra kurabiyeleri servis tabağına alın,üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

