



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TARÇINLI ELMALI GÜL KURABIYE

Oktay Usta

250 gram margarin
1 çay bardağı yoğurt
1 Çay bardağı pudra şekeri
3 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
İç Harcı için
5 Adet orta boy elma
1 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı kuru üzüm
3 Çorba kaşığı kırılmış fındık
1 Tatlı kaşığı tarçın

Unumuzu karıştırma kabına döküp ortasını havuz gibi açıyoruz. Margarin, yoğurdu, pudra şekerini ilave ediyoruz. Unun K üzerine kabartma tozunu serpiyoruz. Önce havuzun içindekileri ilgi karıştırıyoruz. Daha sonra kenarlardaki unu içe doğru alarak hamurumuzu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hazırladığımız hamurun üzerine nemli bir bez örtüp dinlendiriyoruz. Bu sırada iç harcımızı hazırlıyoruz. Öncelikle elmaların kabuklarını soyup rendeliyoruz. Tencereye alıp üzerine toz şekeri döküp karıştırıyoruz. Kaynamaya başlayınca orta hararetili ateşte 5 dakika daha kaynatıyoruz. Elmaların suyunu çekmesini sağlıyoruz. Üzerine kuru üzümü, fındığı ve tarçını ilave edip karıştırıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Ilık hale gelince harcımız hazır demektir. Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlıyoruz. Önce avuç içinde hamuru yassılaştırıyoruz. Oradan tezgahın üzerine alıyoruz ve su bardağı ağzından biraz daha büyük şekilde yuvarlak hale getiriyoruz. Bıçak yardımıyla 1 cm olarak 6-7 yaprak kesimi kesiyoruz. Şekilde görüldüğü gibi hamurun tam ortasına bir tatlı kaşığı dolusu harcımızdan koyup yaprakları sıradan birer birer etrafını saracak şekilde sarıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişiriyoruz. Fırında kurabiyeler kızarana kadar tutuyoruz. Fırından çıkarınca ılıkken üzerine pudra şekeri serpiyoruz.



Fotoğraf "siyami" tarafından gönderildi. 29.09.2014