



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AĞIZDA DAĞILAN ELMALI KURABIYE

3 su bardağı un
1 paket margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 paket şekerli vanilin
Harcı için:
3 ekşi elma
1 çay bardağı şeker
3 tatlı kaşığı tarçın
1 avuç ceviz içi veya fındık (dövülmüş)

Harcı için elmaları soyup rendeleyin. Şeker koyup, hafif ateşte pişirin. Soğuyunca dövülmüş fındık ve tarçını katın.

Kurabiye hamuru için unu eleyin içine yumuşatılmış yağ ve diğer malzemeleri koyup yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, elinizle açın.

Ortasına elmalı harçtan koyun ve ikiye katlayıp kat yeri alta gelmek üzere ay şekli verin.

Orta hararetili fırında 30- 40 dakika üzeri pembeleşene dek pişirin.

