



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ELMALI KURABIYE

9-10 adet çilek

1 adet elma

Hamur için:

2 su bardağı un

100 gram margarin

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı soğuk su

Üzeri için:

1 çay bardağı rendelenmiş hindistancevizi

1 adet yumurta

1 paket vanilya

2/3 su bardağı toz şeker

Un, margarin, yumurta ve soğuk suyu karıştırıp bir hamur elde edin. Hamuru 22 cm çaplı bir kalıbın dibine yayın. Elmayı soyup dilimleyin. Çilekleri ayıklayıp dilimleyin. Hamurun üzerine elma ve çilek dilimlerini dizin. Diğer tarafta yumurta, toz şeker ve vanilyayı çırpın. Rendelenmiş hindistancevizini ekleyip karıştırın. Karışımı meyvelerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

