



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELENMİŞ BUĞDAY UNLU ELMALI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya

Alabildiği kadar un (Yumuşak bir hamul elde edebilmek için ben yaklaşık 4,5 bardak Selva Elenmiş Buğday unu kullandım )

3 orta boy elma

2 tatlı kaşığı tarçın

Elmanın tadına göre 2-3 yemek kaşığı şeker

1 su bardağı ceviz

Üzeri için pudra şekeri

Elmaları rendeleyip tarçın ve şekeri ilave ederek suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Soğuyunca içine cevizi ilave ediyoruz. Hamurunu ise tüm malzemeleri karıştırarak elimize yapışmayan bir kurabiye hamuru hazırlıyoruz. İstedğimiz şekli vererek içini koyup 175 derecede pişiriyoruz. Fırından çıktıktan 10-15 dakika sonra üzerine pudra şekerini süzgeçle eliyoruz.

