



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA GÖRÜNÜMLÜ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı un

Yarım çay bardağı pudra şekeri

Tuz

125 g soğuk tereyağı

4-5 yemek kaşığı soğuk su

İç harcı için:

5 elma

3 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı labne peyniri

1 çay kaşığı tarçın

Üzeri için:

1 yumurta akı

Toz şeker

Karamel sosu için:

225 g su

315 g toz şeker

200 g krema

Hamuru için unu derin bir yoğurma kabına alın. Pudra şekeri ve tuzu ekleyip karıştırın. Üzerine küp doğradığınız tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla hafifçe karıştırın. Soğuk suyu yavaşça dökerek hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Elmaların kabuklarını soyarak rendeleyin ve bir tencereye alın. Toz şekeri ilave edin. Elmalar suyunu çekinceye kadar orta ısıda pişirin. Ocaktan alıp labne peyniri ve toz tarçın ekleyin. Bir kaşık yardımıyla karıştırıp soğuması için kenara alın. Dinlenen hamuru hafif unlanmış mutfak tezgahına alarak iki eşit bezeye ayırın. Her iki bezeyi ayrı ayrı yoğurun. İlk bezeyi merdane ile açarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Üzerine bir kaşık yardımıyla hazırladığınız elmalı harçtan yayarak diğer bezeyi üzerini tamamen kapatacak şekilde açarak hamurun üzerini kaplayın. Elma şekilli kalıpla hamurdan parçalar keserek yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine bir fırça yardımıyla yumurta akı sürüp toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Su ve toz şekeri bir sos tenceresine alın. Şeker eriyip rengi dönene kadar sürekli karıştırarak kaynatın. Ocağın ısısını düşürüp yavaşça kremayı ekleyip spatula yardımıyla karıştırın. Kurabiyeleri servis tabağına alarak karamel sosla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129456 • adı:Elma Görünlü Kurabiye • gönderen:gamze sağlam • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:14