



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AY KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet yumurta
250 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı nişasta
1 çay bardağı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 adet büyük boy elma
2 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı şeker

Öncelikle elmaları rendeleyin, bir tavada suyunu çıkarana kadar kavurun. Tarçını da ilave ederek bir süre daha kavurun. İç malzemeyi soğuması için bekletmeye bırakın ve hamuru hazırlamaya başlayın.

Öncelikle şeker ve yumurtayı köpürene kadar karıştırın. Sonra süt, yağ, vanilya, kabartma tozu, nişasta ve unu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi yumuşaklığını elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ufak parçalar koparıp yuvarlayın ve oval şekil verin. Bıçak yardımı ile boyuna kesin ve içine elmalı iç malzemeden ekleyin. Tepsiyeye dizip fırına verin ve sık sık kontrol ederek pembeleşene kadar pişirin. Pudra şekeri ile servis edin.

