



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI AY KURABIYESİ

1 ay bardağı pudraşekeri
3,5 su bardağı un
Yarım paket vanilya
250 gram margarin
1 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı pudraşekeri
4 adet ekşi elma
1 ay bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı dövölmüş fındık
1 ay bardağı kuruüzüm

Kurabiye hamuru için bir kabın içinde oda sıcaklığındaki margarin, 2 çorba kaşığı tozşeker, 1 çorba kaşığı süt, su ve yumurta sarılarını karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip yoğurun. Küçük kalıpları yağlayın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. Hamurları kalıbın içine ve kenarlarına yerleştirin. Hamuru çatalla delin Başka bir kaptaki beze için yumurta aklarını tozşekerle mikserleyerek kar haline getirin. Fındığı robottan geçirip incecik çekin ve beze karışımına ekleyip karıştırın. Beze karışımını kalıpların içine paylaşın. Önceden ısıtılmış 170C fırında pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.