



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI BADEMLİ PUF KURABİYELER

3 su bardağı un  
1 paket Pakmaya İstant Maya  
1 tutam tuz  
1 Türk kahvesi Pakmaya Pudra Şekeri  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
1 kahve fincanı irmik  
Yarım çay bardağı su  
1 çay bardağı ılık süt  
Yarım çay bardağı elma suyu  
1 kahve fincanı kuru üzüm  
Üzeri için:  
1 küçük kase badem içi  
Pakmaya Pudra Şekeri

Unu geniş bir kaba alın. Pakmaya İstant Maya'yı, tuzu, Pakmaya Pudra Şekeri, şekerli vanilin ve irmiği ekleyip harmanlayın.

Suyu, sütü ve elma suyunu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

En son kuru üzümü ilave edin, tekrar yoğurun.

Hamurun üzerini streç bir folyo ile örtün. Hamuru oda ısısında yarım saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru hafif un serpilmiş tezgahın üzerinde, merdane yardımı ile en fazla 2 cm kalınlığında açın.

Kalp şeklindeki kalıp yardımı ile hamurdan şekiller çıkartın. Her hamurun üzerine kavrulmuş badem içi yerleştirin. Bademleri elinizle bastırarak hamurun içine gömün.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından alırken üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serperek servise hazır edin.

