



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CEVİZLİ KURABIYE

3 adet elma
100 gram ceviz
3 çorba kaşığı şeker
Tarçın
1 çorba kaşığı tereyağı
Hamuru için:
2,5 su bardağı un
120 gram tereyağı
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 yumurta
Kabartma tozu ve vanilya

Hamuru için gereken malzemeleri yoğurup unlanmış zeminde açın. Üçgen şeklinde kesip iç harcını içine yerleştirin. İç harcı için de elmaları rendeleyip tereyağıyla pişirin ve içine ceviz, şeker ve tarçın ekleyip soğutun. Bu içi soğuk olarak acılan hamura koyup sarın ve fırına verin. 170 derecede 30 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp üzerine pudra şekeri serpin.

