



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI CIVIK KURABIYE

2 adet orta boy yumurta
3 adet orta boy elma
250 gr un (2-2,5 su bardağı)
Yarım paket tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz

Önce eşmalar soyulur, minik küpler şeklinde doğranır. Yumurtalar kırılır, üzerine pudra şekeri, yoğurt ve yumuşak tereyağı eklenir. Telle iyice çırpılır. Üzerine un, tuz ve kabartma tozu ilave edilir, karıştırılır. Cıvık hamur iki kaşık yardımıyla yağlı kağıt serilmiş tepsiye bırakılır. 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.