



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI DAĞINIK KURABIYE

2 adet yumurta  
Yarım paket tereyağı  
1 büyük çay bardağı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 fiske tuz  
3 su bardağı un  
2 adet orta boy elma  
Üzeri için:  
2 orba kaşığı pudra şeker  
1 ay kaşığı tarçın

Evvela yumurta ve toz şeker mikser yardımıyla şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine yumuşak tereyağı eklenir, kısa süre daha çırpılır. Unun yarısı, kabartma tozu ve tuz ilave edilir. Kaşıkla karıştırmaya başlanır. Kalan un yavaş yavaş eklenir ve bir yandan da karıştırılır. Son olarak tavla zarı şeklinde doğranmış elmalar ilave edilir. Alt-üst edilerek karıştırılır. Tepsiyeye yağlı kağıt serilir. Kaşıkla hamurdan olduğı gibi alınır ve parmakla iterek bırakılır. 180 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkılmaz üzerine pudra şekerle karıştırılmış tarçın elenir.