



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI GEREBIÇ

MALZEMELER

- 1 Çorba kaşığı irmik
- 2 Adet yumurta
- 125 Gr. Margarin
- 1/2 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Çay kaşığı karbonat
- Aldığı kadar un
- İÇİ İÇİN
- 1 Su bardağı ceviz içi
- 1 Adet haşlanmış elma
- 1 Yemek kaşığı toz şeker
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 1 Portakal kabuğu rendesi

Yumurtaların akları ve sarıları ayrılır. Bir kabda sarılar, irmik, margarin, pudra şekeri, karbonat, zeytinyağı ve alabildiği kadar unla ele yapışmayan bir hamur yapılır. 10 dk. dinlendirilir. Ceviz dövülür, elma çatalla ezilir, portakal kabuğu, toz şeker ve tarçınla karıştırılır. Yapılan hamurdan ceviz büyüklüğünde parça el içinde açılır. Bir tatlı kaşığı iç konup kapatılır. Daha sonra top şekli verilir. Hamur gerebiç kalıbına bastırıldıktan sonra yağlanmış tepsiye dizilir. 200 derece sıcaklıktaki bir fırında 35 dakika pişirilir. Üzerine pudra şekeri serpilip soğuyunca servis yapılır.

[ML® Elmalı Kurabiye için tıklayın](#)