



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ISLAK KURABIYE

250 gr margarin
2 tane yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı toz şeker
1 tane kabartma tozu
2 tane vanilya
5 su bardağı un
3 tane orta boy elma
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı hindistancevizi
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakalım. Ardından iç malzemeleri hazırlamak için elmaları soyup rendeleyerek, şekeri ilave edip elmalar suyunu çekene kadar kavuralım. Tarçın ve cevizi de ekleyerek karıştıralım. Genişçe bir kaba oda sıcaklığında ki margarin ve diğer malzemeleri ekleyerek yumuşak bir hamur elde edelim. Bütün hamurun içerisine kavurduğumuz elmaları ekleyelim. Elma karışımı hamurlardan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. 180 derecede pişirelim. Sıcak kurabiyeleri soğuk şerbete batıralım. Hindistancevizine bulayarak servis yapalım.

