



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ISLAK KURABIYE

- 3 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 3 Çorba Kaşığı Pudra şekeri
- 3 Çorba Kaşığı Kakao
- 1 Adet Yumurta
- 1/2 Su Bardağı Sıvıyağ
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Tatlı Kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
- Aldığı Kadar Un
- İçi için:
- 2 Adet elma
- 1 Çorba Kaşığı tozşeker
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
- Şerbeti için:
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı limon suyu

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyelim, küçük bir tencereye alalım ve tozşekeri ekleyip pişirelim. Tarçını ve dövülmüş cevizi ilave edip karıştıralım.

Şerbeti hazırlamak için tozşeker ve suyu bir tencereye koyalım. Kaynayınca limon suyunu katıp soğumaya bırakalım.

Yoğurt, pudra şekeri, kakao, yumurta, sıvıyağ, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve unu yoğurma kabına alıp yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp merdaneyle açalım. Ortalarına elmalı içten koyup yuvarlayalım ve fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirelim. Sıcak kurabiyelerin üzerine soğumuş şerbeti dökelim.

Şerbeti çeken kurabiyeleri servis tabağına alalım, üzerlerine Hindistan cevizi serpeyim.

