



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KARANFİLLİ KURABIYE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

200 gr tereyağı
1 su bardağı krema
Aldığı kadar un
Üzerine pudra şekeri
Harcı için:
2 adet elma
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz karanfil
1 çay bardağı ceviz içi

Harcı hazırlamak için; kabukları soyulmuş ve rendelenmiş elmaları tereyağında 5 dakika soteleyin. Baharat, üzüm ve ceviz içini ekleyip karıştırın.

Hamur malzemelerini karıştırma kabına alın ve kulak memesi kıvamında olması için yavaş yavaş un ekleyerek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Ortasına elmalı harcı koyarak yuvarlayın. Kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine sivri bir bıçakla kesikler yapın. 170 derecede ısıtılmış fırında çok hafif pembeleşene kadar pişirin. Pudra şekeri serpererek servis yapın.

