



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

250 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

4 adet elma

1 çay bardağı ceviz

6 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları rendeleyin bir tavanın içine alın. Üzerine şeker, dövülmüş ceviz ve tarçını ekleyip karıştırın. 5 dakika kadar pişirip soğutun. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru iki parça ayırın ve bir hamuru unlanmış zeminde açıp yuvarlak kesin. İç harcı koyun, poğaçaya gibi kapatıp tepsinin içine dizin. Sonra 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın.

