



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

- 1 Paket tereyağ
- 1 Çay bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 3 Su bardağı un
- İç harcı:
- 4 Adet elma
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı elma suyu

Elmaları kabuklarını soymadan rendeleyin.

Suyunu ayırmadan haşlayarak içerisinde bir çay bardağı toz şeker ilave edin.

İyice suyunu çekene kadar haşlamaya devam edin.

Ayrı bir derin hamur yoğurma kabına un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek karıştırın.

Oda sıcaklığında yumuşamış olan tereyağı harca ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın.

Hamur ele yapışmayana kadar ve iyice yumuşayana kadar yoğurmaya devam edin.

Hamurdan parçalar kopartarak merdane yardımı ile açın. İçerisine hazırladığımız elmalı harcı ekleyerek hamurun köşelerinden kapatın

Üzerine açılmaması için kurdan yerleştirebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış olan fırında pişirin.



unkurabiyesitarifleri.com