



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Songül Kaya

- ½ paket margarin
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1,5 çay bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 su bardağı un (aldığı kadar)
- İç malzemesi:
- 3 adet elma
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı ceviz kırığı
- 3 yemek kaşığı şeker

Elmaları rendeliyoruz ve tavaya alıyoruz şekeri ve tarçını ilave ederek suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz. Ceviz kırığını ilave ediyoruz ve son kez karıştırarak ocağın altını kapatıyoruz soğumaya bırakıyoruz. Margarini eritmeden (oda sıcaklığında) zeytinyağı yoğurt pudra şekeri ve kabartma tozu ile karıştırarak tahta bir kaşıkla eziyoruz. Unu yavaş yavaş ilave ederek yumuşak bir hamur yapıyoruz. Hamuru 4 parçaya ayırıp bezeleri yarım saat dolapta dinlendiriyoruz. Merdane ile bezeleri 0 5 cm kalınlığında açıyoruz. Daireyi önce 2?ye sonra 4?e ve 8?e bölüyoruz. Geniş kenarına elmalı harcı koyup iki ucu açık kalacak şekilde rulo sarıyoruz. Yağlanmış veya yağlı kağıt koyulmuş tepsiye sıralıyoruz. 180 derecede pembe renk almaya başlayınca kadar pişiriyoruz. Pudra şekeri serpererek servis yapıyoruz.

