



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Servet Dikenli

½ paket yağ
1 bardak sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
Aldığı kadar un
Kabartma tozu
Vanilya
4 adet elma
İstenilen kadar tarçın
2 kaşık şeker

Elmayı rendeleyip şekeri ve tarçını ekleyip ocakta 5 dak pişirelim. Diğer tarafta bütün malzemeyi ekleyip hamurumuzu yoğuralım. Hamuru 2 parçaya ayırıp merdaneyle açık büyük su bardağı ile yuvarlak keselim. Hamurun yarı kısmına 4 çizik atalım. Düz kısmına iç harcımızı koyup saralım. Yağlanmış tepsiye dizip önceden ısıtılmış fırında pembe olana kadar pişirelim.

