



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

www.annemutfagi.com

Hamur malzemeleri;
1 yumurta
Yarım paket tereyağı
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı nişasta
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İç harcı için;
1 çay bardağı toz şeker
3 elma
1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları soyup rendeleyelim. Rendelediğimiz elmalar bir tencereye alıp üzerine şeker ve tarçını ilave ederek orta ateşte elmalar suyunu çekene kadar pişirelim, elmalar suyunu çektikten sonra ateşin altını kapatıp soğumaya alalım.

Hamur malzemelerin tamamın yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Daha sonra avuç içi büyüklüğünde bezeler alıp yuvarlayalım. Yuvarladığımız bezeleri işaret parmağımızla oyup çukur açalım. Burada hamurun kenarları ne kadar ince olursa o kadar gevrek olur. Açtığımız oyukların içine bir tatlı kaşığı kadar iç harcını koyup üzerini kapatalım ve elimizle üzerini hafifçe bastırıp tepsiye yerleştirelim.

Tepsimizi fırına koyup elmaların pastaların üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Soğuduktan sonra üzerine süslemek için pudra şekeri eleyelim.

