ELMALI KURABİYE

Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı şeker
1 Paket margarin
İç malzemesi:
4-5 adet orta boy elma
100 gr. ceviz
1 Çorba kaşığı tarçın
Pudra şekeri

Bütün malzemeleri karıştırıp, yumuşak bir hamur oluşturduktan sonra, içine elma ceviz tarçın, pudra şekeri karışımını koyarak poğaça şeklinde kapatın. 175 derece fırında 30 dakika pişirin. Üzeri hafif kızarınca alın. Üzerlerine sıcakken pudra şekeri serpin.

ML® Elmalı Kurabiye için tıklayın



Fotoğraf "beeebek" tarafından gönderildi. 11.12.2017

© lezzetler.com tarif no:126 • adı:Elmalı Kurabiye • gönderen:TUBA • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:48