



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI KURABIYE

1 ay bardağı sıvıyağ  
1 ay bardađı yođurt  
1 yumurta  
1 kutu krema  
1,5 çay bardađı Őeker  
1 pk kabrtma tozu  
Vanilya  
Aldığı kadar un  
İçi için:  
4 elma rendesi  
Tarçın  
Őeker  
Kuru zm  
Ceviz

İ malzememizi hazırlayalım göz kararı kadar. sırayla elmayı rendeleyelim Őekerini ilave edelim tarçın ceviz kuru üzüm ekleyip çok az piŐirelim bir kenara alalım. sıra kurabiye hamurumuzda;unu havuz Őeklinde açalım sırasıyla malzemelri ekleyelim sıvıyağ ,yoğurt,krema,yumurta,Őeker,vanilin,kabartma tozu ve aldığı kadar un. bezeler koparalım merdane yardımı ile açalım orta boy kasenin ağzıyla keselim baŐ tarafına 5 çizik atalım taŐırmadan ama i malzemededen koyalım orta kısmına rulo Őeklinde saralım ve ay Őekli verelim. 170 derecede piŐircez biraz sonra fırının ayarını düŐürmemiz gerekecek . kurabiyelerimiz fırından çıkınca bolca pudra Őekeri eleyelim üstüne çay süzgeciyle.