



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yeterince un
İç harcı için:
1 büyük elma
3 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri

Elmamızı soyup rendeliyoruz ve küçük bir tencereye koyup şeker tarçın ilave edip ateşe alıyoruz Kısık ateşte şeker eriyip suyunu çekene kadar pişiriyoruz Hamurumuz için derin bir kaba malzemelerimizi alıp yumuşak bir hamur yoğuruyoruz Hamurumuzu ikiye bölüp unlanmış tezgahta merdane ile açıyoruz ve tencere kapağı ile yuvarlak şekil çıkarıyoruz Hamurumuzu üçgen şekillerde kesiyoruz ve üçgenlerin uç kısımlarına ayırmadan 3 çizgi atıyoruz Elmalı harçımızdan hamurlarımıza paylaştırıp rulo yapıyoruz ve fırın tepsimize alıp önceden ısınmış 180 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz Fırından çıkarıp sıcak sıcak üzerlerine pudra şekeri eliyoruz.

