



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

4,5 su bardağı un
250 gram margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı pudraşekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kurabiye içi
3 adet elma
2 tatlı kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı toz karanfil
1 çay bardağı kuruüzüm
Üzerine:
Pudraşekeri

Unu eleyin. Ortasına oda sıcaklığındaki margarini, yoğurdu, pudraşekerini, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Kulak memesikivamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bezörtüp beklemeğe bırakın. Bu arada içini hazırlayın. Elmalarınkabuklarını soyup, rendeleyin. Diğer malzemeleri ekleyip kısık ateştepişirin. Hamuru 3 eşit parçaya bölün ve merdaneyle yuvarlak açın. Her yuvarlaktan üçgen şekiller kesin. Üçgenlerin geniş kenarına ılımıştarçtan yayıp, rulo yaparak sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180C fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırındançıkarınca üzerlerine pudraşekeri serpererek servis yapın.

