ELMALI KURABİYE

3 su bardağı un
1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
1 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve kaşığı kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
1 kahve fincanı pudra şeker
Yarım paket vanilya
MARMELAT İÇİN:
3 ekşi elma
1 çay bardağı şeker
Tatlı kaşığı tarçın
1 avuç ceviz içi veya fındık (dövülmüş)

1- Elmalar soyulup rendelenir. Şeker konup karıştırılır. Su koymadan hafif ateşte pişirilir. Soğuyunca dövülmüş fındık, tarçın katılır.
2- Un elenir. Ortasına yağ, yoğurt, pudra şeker limon kabuğu rendesi, kabartma tozu konup yoğrulur.
3- 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. 9- 10 cm. çapında açılıp hazırlanan marmelat konur. Sarılır, kat yeri alta gelmek üzere ay şekli verilir ve tepsiye dizilir.
4- Orta hararetli fırında pembe renkte pişirilir.
5- Üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.

Not: Kurabiyenin içine elma yerine, ceviz, toz şeker, tarçın karışımı da koyabilirsiniz.

ML® Karasevda için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.10.2023

© lezzetler.com tarif no:1421 • adı:ELMALI KURABİYE • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:05