



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI KURABIYE

250 gram tereyağı  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardağı yoğurt  
1 ay bardağı pudra şekeri  
4-4,5 su bardağı un  
İç harcı için:  
2 adet elma  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı silme tarçın  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Elmaları soyup rendeleyin ve bir tavaya alın.  
Üzerine toz şekeri serpin ve suyunu çekene kadar pişirin.  
Tarçını da ilave edip iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.  
Hamuru için tereyağı ile pudra şekerini yoğurma kabında iyice karıştırın.  
Üzerine sıvı yağı, yoğurdu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.  
Unu da yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin.  
Hamuru üç parçaya bölün.  
Hafifçe unladığınız tezgahta hamurları yuvarlak açın ve üçgen şeklinde 8 parçaya bölün.  
Elmalı içten üçgenlerin geniş ucuna koyup rulo şeklinde sarın.  
Fırın tepsisine yağlı kağıt serip kurabiyeleri yerleştirin.  
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın ve tepsiyi fırına verin.  
Üzeri pembeleşene kadar pişirdiğiniz kurabiyeleri fırından çıkarıp soğumalarını bekleyin.  
Soğuyan kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpin.

