



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

1 paket margarin
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı yoğurt
Kabartma tozu
Bir miktar un
İçi için:
3 elma
2 yemek kaşığı şeker
2 dilim limon
2 ay kaşığı tarçın

Önce elmalı kurabiye için harcı hazırlayın. Elmaları rendeleyin veya çok minik doğrayın. Tavaya koyun. Şekerini, tarçını ekleyin. Biraz ısındıktan sonra limonları da sıkın. 15 dakika karıştırın. Harcı soğumaya bırakın. Ardından bir kaba tüm malzemeleri yoğurun. Margarinin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Sonra şekil vererek harçtan ekleyin ve kapatarak tepsiye yerleştirin. Bu tarifi kurabiye şeklinde de yapabilirsiniz tart şeklinde de yapabilirsiniz.

