



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

250 gr tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı toz şeker
2 yumurta
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
İçi için:
6 elma
Yarım su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
50 gr dövülmüş fındık
Üzeri için:
2 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Hindistancevizi

Tereyağını eritip ılındırın. Geniş bir kapta tereyağı, yoğurt, toz şeker ve yumurtaları mikserle çırpın. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin ve şeker ilave ederek pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tarçın ve dövülmüş fındığı ilave edip karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yassılaştırın. İçlerine elmalı harçtan paylaştırıp hamurun ağzını büzerek kapatın. Elinizle daire şekli verin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serili tepsiye dizip, 190 dereceye ayarlanmış fırında altı ve üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Üzeri için şeker ve suyu 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1 dakika daha kaynatıp soğumaya bırakın. Kurabiyeleri fırından çıkınca soğuk şerbetin içine aktarın. 5 dakika altüst ederek kurabiyelerin şerbeti emmesini sağlayın. Kurabiyeleri şerbetten çıkarıp hindistan cevizine bulayın ve servis yapın.

