



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

125 gr yumuşatılmış margarin
1 su bardağı pudra şeker
1 yumurta
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
Pudra şeker
Dolgusu için:
2 elma
1 ay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı labne peyniri
1 paket vanilya

Margarin, pudra şeker, vanilya, yumurta, un ve kabartma tozunu bir kapta iyice yoğurun. Unlanmış tezgahta merdane ile açıp elma şeklindeki kalıp ile kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizip 180 dereceye ayarlanmış fırında hafif kızarıncaaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. şeker ve vanilya ekleyip orta ateşte yumuşayıncaaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Labne peynirine vanilya ilave edip iyice çırpın ve elmalı karışıma ekleyip karıştırın. Elma kurabiyelerin arasına karışımı paylaştırın ve üzerlerine pudra şeker serpiştirip servis yapın.

