



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

Hamuru İçin:

1 tatlı kaşığı yoğurt

50 gram margarin

Yarım fincan pudra şekeri

1 paket vanilya

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı un

İçi İçin:

1 adet elma

2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz

1 çay kaşığı tarçın

Yarım fincan şeker

Süslemek İçin:

Pudra şekeri

Kurabiyemize önce iç harcı hazırlayarak başlıyoruz.

Elmaları bir tencereye rendeleyin.

Üzerine tarçın ve şeker ekleyerek, suyunu çekene kadar kavurun.

Suyunu çekince ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Soğuyunca cevizleri de ekleyip, bir güzel karıştırın.

Ardından hamuru yapmaya başlayın.

Oda ısısında olan margarini yoğurma kabına alıp, üzerine un hariç bütün malzemeleri ekleyin.

Macun kıvamına gelene kadar yoğurun.

Daha sonra unu da ekleyip, ele yapışmayan bir hamur elde edin.

İstediğimiz şekillerde hamuru açıp şekil vererek, iç harçları doldurun.

Önceden ısıtılmış, 170 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

Fırından çıktıktan sonra soğumasını bekleyin.

Pudra şekeri üzerine serpip, servise hazır hale getirin.