



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

6 su bardağı un
6 adet Elma
200 gram tereyağı
2 yumurta
3,5 kahve fincanı tozşeker
100 gram çikolata
1 limon
2 tatlı kaşığı toz maya
Bir tutam tuz

Derim bir kabın içersine unu boşaltıyoruz ve ortasını çukurlaştırıyoruz.
Bu karışıma 3 kahve fincanı tozşeker, bir tutam tuz, küçük parçalara bölünmüş tereyağı, toz maya ve yumurtaların sarısı konur.
Hepsi karıştırıldıktan sonra iyice yoğrulur, sonra hamur yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında dinlendirilir.
Bu arada elmaların çekirdeklerini ve kabuklarını çıkardıktan sonra iyice rendelenir.
Çikolata benmari usulü bir kaptan eritilir.
İçine 30 gram tereyağı ve elma harcı katılır.
İyice karıştırılarak macun kıvamına getirilir.
Elmaların içi bu harçla doldurulur.
Hamur buzdolabından çıkartılır. Üzerindeki yağlı kâğıt açılır.
Tezgâhımızın üzerine aldığımız hamur, oklavayla yarım santim olacak şekilde açılır.
Sonra bir kapak yardımı ile yuvarlaklar elde edilir.
Elde ettiğimiz yuvarlak hamurun içine bir yemek kaşığı elma harcından konulur.
Yarım daire şeklinde olacak şekilde kapatılır.
Yağlanmış fırın tepsisine içine aralıklı olarak kurabiyelerimizi dizelim.
Bir yumurta beyazı mikser yardımı ile çırpılarak köpürtülür.
Bir fırça yardımı ile elmalı kurabiyelerin üzerine sürülür.
Toz şekeri de ilave ettikten sonra 180 derece fırında pişirmek üzere fırına verilir.
Üzerine de pudra şekeri serpilerek sıcak veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

