



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

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

125 gram oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
5 tatlı kaşığı toz şeker
5 tatlı kaşığı pudra şekeri
5 tatlı kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
İçi için:
4 adet elma
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzerine:
Pudra şekeri

Öncelikle içi için kabukları soyulmuş elmaları rendeleyin ve bir tencereye alın. Toz şeker ilave edin ve kısık ateşte elma yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp, ılındıktan sonra içine ceviz ve tarçın katıp, karıştırın. Diğer taraftan hamur için derin bir kaba margarin, sıvı yağ, toz şeker, pudra şekeri ve yoğurdu koyun. Kabartma tozu ve vanilya ekleyip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde açın. Ortasına 1 tatlı kaşığı elmalı harçtan koyun ve yuvarlayarak şekil verin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Kapattığınız taraf alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine elenmiş pudra şekeri serpin.

