



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Hamur için:

250 gram oda sıcaklığında margarin

1 adet yumurta

4 orba kaşığı toz şeker

1 paket kabartma tozu

3,5 su bardaęı un

İçi için:

1 kg elma

1 su bardaęı toz řeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Hamur için margarin, yumurta, toz şeker, kabartma tozu ve unu derin bir kaptan, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle rtn ve 20 dakika dinlendirin. Ayrı bir yerde elmaların kabuklarını soyun. ekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. Bir tencereye alıp üzerine toz şeker ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin ve ocaktan alın. İçine tarçın ve ceviz katıp, karıştırarak soğumaya bırakın. Dinlenen hamurdan elma büyüklüğünde parçalar koparıp ve yarım parmak kalınlığında aın. 10x10 cm'lik kareler kesin ve her karenin ortasına elmalı i harçtan koyun. Köřeleri ortaya doğru katlayıp, ortası açık kalacak şekilde geriye doğru kıvrın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin.

