



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

125 gram margarin
2 su bardağı bardağı+5 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı karbonat
3 çorba kaşığı yoğurt
Harç için:
4 adet büyük boy elma
6 çorba kaşığı toz şeker
Yarım limonun suyu
2 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı iri kıyılmış fındık
1 su bardağı+3 çorba kaşığı pudra şekeri

Margarin, un, sıvı yağ, karbonat ve yoğurdu yoğurun. Hamuru 3 eşit parçaya bölüp, her bir parçayı 3 mm kalınlığında açın. Su bardağının ağız ile yuvarlaklar çıkarın. Harç için, elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Toz şekerle birlikte, suyunu çekene dek pişirin. Limon suyu ve tarçın ekleyip ocaktan alın. Soğuyan harcı, hamurların bir kenarına pay edip, diğer kenarı üzerine kapatın. Yumurta sarısı sürüp, fındık serpiştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, pembeleşene dek pişirin. Soğuyunca pudra şekeri serpip servis yapın.

