



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

İçi için:

1 çay bardağı toz şeker

Tarçın (Arzuya göre kullanılmayabilir)

Ceviz

Hamuru için:

300 gr un

100 gr pudra şekeri

Kabartma tozu

Vanilya

250 gram oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı (Yoksa margarin)

Elmalar rendelendikten sonra şeker, tarçın ve ceviz ile kavrulur ve elma suyunu çektikten sonra kapatılarak soğumaya bırakılır.

Elmalı kurabiye hamuru yapımında ise tüm malzemeleri bir kaba koyarak hamur kıvamına gelen kadar yoğurun.

Kulak memesi kıvamındaki hamuru parçalara bölün.

Üçgen şeklinde bölünün hamurun içine iç harcı ekleyerek sarın.

Şekil verilen hamurlar 30 dakika, 175 derecelik fırında pişirmeye bırakılır.

Arzuya göre pudra şekeri dökülerek servis edilir.
