



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMALI KURABIYE

Kurabiye Hamuru İçin:

- 1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya özütü veya 1 tatlı kaşığı vanilya özütü
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı un (azar azar ekleyin)

Elma Dolgusu İçin:

- 2 orta boy elma (rendelenmiş)
- 1/4 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı süt
- Toz şeker (isteğe bağlı)

Öncelikle fırını 180 °C'ye ısıtın ve fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.

Elmalı dolguyu hazırlamak için rendelenmiş elmaları, toz şekeri ve tarçını bir tavada karıştırarak pişirin. Elmalar yumuşayana kadar yaklaşık 5-7 dakika kadar pişirin. Ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Bir kase içinde oda sıcaklığındaki tereyağını ve toz şekeri iyice çırpın. Yumurta ekleyin ve karışımı pürüzsüz hale gelene kadar çırpın.

Sıvı yağ, vanilya özütü, yoğurt, kabartma tozu ve tuzu ekleyin, sonra azar azar unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamurunuzu yoğurmak için elinizi kullanabilirsiniz.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve avucunuzun içinde düzleştirin. Ortasına elmalı dolgudan koyun ve hamuru kapatın. Kurabiye şekli vermek için elinizle hafifçe bastırabilirsiniz.

Yumurta sarısını ve sütü bir kasede çırpın. Bu karışımı kurabiyelerin üzerine sürün. İsterseniz üzerlerine toz şeker serpebilirsiniz.

Hazırlanan kurabiyeleri fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 °C fırında yaklaşık 20-25 dakika kadar altın rengini alana kadar pişirin.

Kurabiyeleri fırından çıkarın ve tepside biraz soğumalarını bekleyin. Daha sonra tel bir ızgara üzerine alarak tamamen soğumalarını sağlayın.