



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

250 gram tereyağı
3 su bardağı un
3 adet elma
1 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı yoğurt
1 fincan pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 avuç dövülmüş ceviz

İlk olarak 3 adet elmayı rendeleyin.

Elma rendesini tencereye alın, üzerine 1 tatlı kaşığı tarçın, 1 çay bardağı şekeri ekleyin.

Elmalar suyunu verene kadar pişirin ardından da soğuması için bekletin.

Soğumasının ardından içine 1 avuç cevizi de ekleyin.

Hamuru için bir kaba; 250 gram oda sıcaklığında tereyağı, 1 yemek kaşığı yoğurt, 1 çay kaşığı kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın.

Ardından aşama aşama un ekleyerek karıştırın.

İyice yoğurduktan sonra hamurunuzu beş parçaya bölün.

Her bir parçayı avucunuzun içiyle yuvarlak hale getirin.

Yuvarlak parçaların altlarını ve üstlerini unlayarak genişletin.

Genişletmiş olduğunuz her bir parçayı ilk önce dörde ayırın.

Bu ayırdığınız parçaları da üçgen olacak şekilde ikiye bölün.

Hamur parçalarının her birine 1 tatlı kaşığı soğutmuş olduğunuz elmalı harçtan ekleyin.

Bütün hamur parçalarını geniş kısmından başlayarak sarın.

Tepsiye pişirme kağıdı serin. Üzerlerine de kurabiyelerinizi yerleştirin.

Önceden ısıtmış olduğunuz 170 derece fırına tepsinizi koyun ve 20 dakika boyunca pişirin.

Fırından çıkarmış olduğunuz kurabiyeler normal sıcaklığa gelince üzerlerine 1 fincan pudra şekerini boşaltabilirsiniz.

