



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

Hamur için:

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı irmik

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilin şeker (veya 1 tatlı kaşığı vanilin özütü)

Yarım paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (yaklaşık 4-5 su bardağı)

İç harcı için:

2 adet orta boy elma

Yarım su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

İlk olarak iç harcı hazırlayın. Elmaları rendeleyin veya küçük küp şeklinde doğrayın. Bir tavada elmaları, toz şeker ve tarçını karıştırarak suyunu salıp çekene kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

Bir karıştırma kabında tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, irmik, toz şeker, vanilin şeker ve kabartma tozunu karıştırın.

Karışıma azar azar un ilave ederek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde açın. Ortasına elmalı iç harcı koyun.

Hamuru kapatıp yuvarlayarak şekil verin. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.

Yumurta sarısını hafifçe çirpin ve kurabiyelerin üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.