



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI KURABIYE

Hamur için:

1 su bardağı oda sıcaklığında tereyağı veya margarin

1 su bardağı pudra şekeri

1 adet yumurta

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 paket vanilin (isteğe bağlı)

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un (yaklaşık 3-4 su bardağı)

İç harcı için:

2 adet orta boy elma (rendelenmiş)

Yarım su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle iç harcı için rendelenmiş elmaları, toz şekeri, tarçını ve tereyağını bir tavada karıştırarak orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin ve soğumaya bırakın.

Hamur için tereyağını pudra şekeri ile güzelce çırpın. Ardından sıvı yağ ve yumurtayı ekleyip karıştırın.

Vanilin, kabartma tozu ve yavaşça eklediğiniz un ile yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avuç içinde yuvarlayarak açın.

Açılan hamurun ortasına elmalı iç harçtan koyun.

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

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana kadar pişirin. Pişme süresi yaklaşık 20-25 dakika olabilir.

Fırından çıkan sıcak kurabiyeleri soğumaları için bir süre tepside bekletin. Ardından üzerine pudra şekeri döküp servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.02.2024