



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

2 adet büyük boy elma
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 adet yumurta
2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tarçın
Bir tutam tuz

Elmaları soyup rendeleyin. Rendelenmiş elmaları bir tencerede orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı ile toz şekeri bir karıştırma kabında krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurta ekleyip çırpıma devam edin. Daha sonra soğuyan rendelenmiş elmayı ekleyip karıştırın.

Ayrı bir kaptaki un, kabartma tozu, tarçın ve tuzu eleyin. Bu karışımı diğer karışıma ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika veya kurabiyeler altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkan kurabiyeleri soğumaya bırakın ve servis yapın.
