



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

İçerik için:

5 adet kırmızı elma

5 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı ceviz

1.5 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı tereyağı

Hamur için:

500 gram un

150 gram tereyağı

10 ml sıvı yağ

1 adet yumurta

125 gram pudra şekeri

Elmaları kabuklarıyla beraber kalın şekilde rendeleyin.

Rendelediğiniz elmaları bir tavaya ekleyin ve şeker de ekleyip orta ateşte elmalar yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin.

Dövülmüş cevizleri, tarçını ve tereyağını elmalara ekleyip karıştırın.

Tamamen soğuyana kadar dinlendirin.

Hamur için oda sıcaklığında tereyağı, sıvı yağ, yumurta ve pudra şekerini geniş bir kaptaki karıştırın.

Azar azar un ekleyin.

Ele yapışmayan ama sıkı bir hamur olana kadar yoğurun.

Kabın ağzını streçle kaplayın ve dinlenmeye bırakın.

Hamurdan iri ceviz boyutunda parçalar kopartarak avucunuzda yuvarlayın.

Bu parçaları küçük yuvarlak şeklinde açın.

Oluşan yuvarlak hamurun ortasına elmalı harcı koyup şekil verin.

Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında tabanı ve üzeri renk alana kadar pişirin.

Kurabiyeleri dinlendirdikten isteğe bağlı üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.11.2024