



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI KURABIYE

Rendelenen elma, tarçın ve şeker küçük bir tencereye alınıp orta ateşte elmalar suyunu salıp çekene kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır.

Soğuyunca istenirse ceviz de konulur.

Ayrı bir yoğurma kabında un hariç hamur malzemelerini alarak elimizle güzelce karıştırılır.

Ardından yavaş yavaş un ilavesiyle birlikte ele yapışmayacak yumuşak bir kıvamda yoğrulur. Unu çok fazla ekleyerek hamurunuzu sertleştirmemelisiniz.

Yoğrulan hamur tezgaha alınarak eşit 5 bezeye ayrılır. Bezeler avuç içerisinde yuvarlanır.

Bezelerden biri tezgaha alınır. Altı üstü unlanarak tatlı tabağı büyüklüğünde, yarım cm kalınlığında olacak şekilde açılır.

Açılan hamur önce dörde, her bir parça da 2 ye bölünür. (Yani toplam 8 üçgen çıkacak).

Geniş kısımlarına soğuyan elma harcından 1 tatlı kaşığı koyularak, sigara böreği sarar gibi sarılır. Her beze için aynı işlem sırasıyla uygulanır.

Şekil verilen kurabiyeler pişirme kağıdı serili tepsiye dizilir.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika kadar pişirilir.

Kurabiyelerin altı hafif kızardığı anda fırından alınır.

Elmalı kurabiyeler ılınınca üzerine pudra şekeri serpilir ve servis edilir.

