



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

1 ay bardađı yođurt,
1 ay bardağı zeytinyağı
1 paket erimiř küçük margarin,
1 paket kabartma tozu,
350 gr. un,
4 adet ekři elma,
4 kařık Őeker,
1/2 paket tarçın,
Biraz kıyılmış fındık v.s. içi.

Bir tepsiye yoğurdu, yağları, kabartma tozunu koyup karıştırınız.
Karışıma unu ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
Hamuru 40-45 dakika dinlendiriniz.
Elmaları bir tencereye rendeleyiniz.
İçerisine 4 kaşık Őekeri koyup bir iki taşım kaynatınız.
Ateřten alınca elmalara tarçını fındık iini koyup karıştırınız.
Dinlenen hamurdan küçük parçalar alıp elinizle biraz açıp içerisine elmalı içi koyup istediğiniz Őekilde kapatıp hamura Őekil veriniz.
Yağlanmış tepsiye hamurları diziniz.
zerine yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında altını üstüne pembe renkte pişiriniz.
Fırından alınca isterseniz üzerine pudra Őekeri serpip servis yapınız.

[ML© Niřan Kurabiyesi için tıklayın](#)

