



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI KURABIYE

5 Küçük elma  
2,5 Su bardağı un  
125 Gr. Margarin  
1 Yumurta  
3/4 Su bardağı pudra şekeri  
1 Çay kaşığı karbonat  
2 Çorba kaşığı limon suyu  
1,5 Çorba kaşığı elma marmelatı  
1 Çorba kaşığı yeşil fıstık

Derin bir kaptanına yağ yediriniz. Ortasını açıp yumurta, pudra şekeri, limon suyunda eritilmiş karbonatı koyunuz. Karıştırarak bir hamur yapınız. Hamurun üzerine nemli bez örtüp buzdolabında 1 saat bekletiniz. Hamuru merdane ile 1 cm. kalınlığında açınız. Çay bardağı ile kesip yağlanmış fırın tepsisine 1 cm. ara ile diziniz.

Elmaları boyuna 4 parçaya ayırınız. Çekirdek yatağını çıkartıp kabuğunu soyunuz. Soyulan kısımdan 3 mm. ara ile uzunlamasına ayırmadan kesiniz. (Çekirdek yatağı kısmından 1/2 cm. kalacak şekilde) kesilen kısımlar üste gelecek şekilde hamurların ortasına yerleştiriniz. Üzerine marmelat sürüp kıyılmış yeşil fıstık serpererek orta hararetli fırında pişiriniz.

[ML® Havuçlu Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024