



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

3 adet elmayı rendeleyip 3 yemek kaşığı 1 toz şeker ile pişirin. 1 su bardağı ceviz içi ve 1 çay kaşığı tarçın ekleyip soğutun. 1 çay bardağı yoğurt, 250 gr. margarin. 1 çay bardağı pudra şekeri, 1 paket şekerli vanilin, 4,5 su bardağı elenmiş un ve 1 poşet hamur kabartma tozunu yogurun. Hamuru dörde bölün merdane ile 0.5 cm kalınlığında yuvarlak açıp üçgenler şeklinde kesin. Geniş kenarlarına elmalı karışımdan koyup rulo yapın. 175 C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dk. pişirin. Fırından çıkartıp üzerine pudra şekeri serpin.

[ML@ Sakızlı Girit Kurabiyesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 06.02.2025