



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Malzemeler:

1 su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
1 paket margarin
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

İçine:

1 kilo elma
2 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı tarçın
250 gr. iri kıyılmış ceviz

Üzerine:

Pudraşekeri

Yapılışı:

Ön hazırlık olarak elmayı rendeleyip, toz şeker ve tarçınla pişirip, cevizi ekleyin. Süt, zeytinyağını, oda sıcaklığında margarin, 2 adet yumurta, 1 paket kabartma tozu ve aldığı kadar unu karıştırıp, yoğurun. Hazırladığınız hamuru 4 parçaya bölün. Her parçayı merdane ile 2-3 milim kalınlığında açın. Bıçakla 8 üçgen kesin, Hazırladığınız harcı, üçgen şeklinde kestiğiniz hamurların bir köşesine koyun. Sigara böreği sarar gibi sarın. 150 dereceli fırında pişirin. Pudraşekeri serpip, servis yapın.

[ML® Karyagdı Kurabiyesi için tıklayın](#)