



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Malzemeler:

- 1 küçük margarin
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- Alabildiği kadar un
- 2 iri elma Tarçın

Yapılışı:

Margarin eritilip hamur yapacağımız kaba konur. Diğer malzemeler ilave edilir. Un da konduktan sonra normal yuvarlaklıkta bir hamur yapılır. 15 dk. dinlendirilir. Sonra bu hamurlar ikiye bölünür. Bölünen hamur açılır. Sekiz parçaya bölünür, elma rendelenir, iki kaşık toz şeker ve biraz tarçın ilave edilir. Hazırlanan bu içten sekiz parçaya bölünmüş parçalardan her birine konularak geniş tarafından başlayarak sarılır. Tepsiye birer parmak arayla yerleştirilir. Orta ısı fırında pişirilip fazla pembeleşmeden fırından alınır. Ilıyınca pudra şekerine bulanır. Tabağa yerleştirilir.

[ML® Kaklı Kurabiye için tıklayın](#)