



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KURABIYE

Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 paket margarin  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı pudra şekeri  
yarım paket kabartma tozu  
alabildiği kadar un  
İçerisinde;  
4 adet orta boy elma  
2 çorba kaşığı toz şeker  
yarım çorba kaşığı tarçın

Önce margarin yakmadan eritilir, soğutulur, sıvıyağ ile karıştırılır. Daha sonra yoğurt, pudra şekeri, kabartma tozu ve alabildiği kadar un eklenip yumuşak bir hamur yapılır, daha sonra hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır. Diğer tarafta elmalar rendelenir, üzerine tarçın ve şeker eklenir, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Hamur parçaları parmak ucuyla açılır, yeteri kadar elmalı harç konur, poğaça gibi katlanır. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirilir. Ilıkken pudra şekeri serpilir.

[ML® Burgulu Kurabiye için tıklayın](#)