



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMALI KURABIYE

3 Su bardağı un
3 Çorba kaşığı yoğurt
1 Büyük paket margarin (250 Gr.)
1 Çay fincanı pudra şekeri
1 Çay kaşığı kabartma tozu

İÇİ İÇİN:

1 Çay fincanı toz şeker
1 Çay fincanı dövülmüş ceviz
1/2 paket tarçın
4 Adet ekşi elma

- 1.Karbonatla elenmiş unun ortasını açınız.
- 2.Erimemiş yağı, yoğurdu ve pudra şekerinin yarısını unun ortasına koyarak kaşıkla iyice eziniz.
- 3.Etrafından un katarak bir hamur yapınız.
- 4.Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elde top gibi yuvarlayınız.
- 5.Yuvarlanan hamurun ortasını çukurlaştırınız ve hazırladığınız harçtan biraz içine boyup tekrar etrafındaki hamuru el ile üste topluyarak kapatınız.
- 6.Hazırladığınız hamurların kapatılan yüzleri üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye aralıklı diziniz.
- 7.Orta ısıdaki fırında pembe renk alana kadar pişiriniz.
- 8.Kurabiyeleri artan pudra şekerine bulayarak servis tabağına diziniz.

İÇ HAZIRLIĞI:

Kabukları soyulmuş ekşi eimaları küçük bir tencereye rendeleyiniz. Bir çay fincanı toz şekerle su ilâve etmeden (kendi suyu ile marmelât yapınız. İçine dövülmüş ceviz ve tarçın katarak karıştırınız.

[ML® Çerezli Kurabiye için tıklayın](#)