



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Malzeme:

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

İ Malzeme için :

3 adet elma

1 su bardaęı ceviz içi

1 su bardağı toz şeker

1 orba kaşığı tarçın

Hamuru için :

1 su bardağı Bizim Ayıek Yağı

1 su bardaęı yoęurt

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

150 gr Bizim Margarin

5 su bardaęı Bizim Mutfak Un

Margarini oda ısısında yumuşamaya bırakın. Elmaları yıkayıp soyduktan sonra rendeleyin. Orta boy bir tencereye aktarıp tozşeker ve cevizi ilave edin. Suyunu salıp çekene kadar pişirin. Pişen harcı ocaktan alıp tarçınla tatlandırın ve oda ısısında soğumaya bırakın. Un, kabartma tozu ve pudraşekerini eleyip harmanlayın. Hamur yoğurma kabında yumuşak margarin, yoğurt ve sıvıyağı krema kıvamına gelene dek mikserle karıştırın. Unlu karışımı ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamuru 3 eşit parçaya ayırın ve her birini 30 cm çapında açarak, 12 üçgen parçaya bölün. Her parçanın geniş kenarına elmalı harçtan 1 çorba kaşığı kadarını yayıp, rulo şeklinde sarın. Elde ettiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından alın. Soęuyunca üzerlerini pudraşeker ile süsleyerek servis yapın.