ELMALI KURABİYE

4 Adet Orta Boy Elma
3 Yemek Kaşığı Toz Şeker
3 Su Bardağı Un
3 çorba kaşığı yoğurt
250 gr Margarin
1/2 Limon Suyu
l Paket Kabartma Tozu
1 Çay Kaşığı Tarçın
1/2 Su Bardağı Ceviz İçi

Elmaları yıkayıp soyduktan sonra rendeleyin. 3 yemek kaşığı toz şekeri ekleyip, suyunu çekinceye kadar 2-3 taşım kaynatın. Soğuyunca iri çekilmiş ceviz içi ve tarçın koyun. Diger tarafta unu eleyip ortasını açın. Yağ, limon suyu, yoğurt ve kabartma tozu koyarak hamur yapın, Hamuru 10-15 dakika dinlendirin. 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı yarım santim kalınlığında yuvarlak yemek tabağı büyüklügünde açın. Önce ortadan ikiye, sonra da dörde ve sekize bölerek 8 adet üçgen elde edin. Ortasına elmalı iç koyup uçlarını ortadan birleştirerek bohça yapın. Sonra yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri eleyip servise sunun.

ML® Rulo Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5192 • adı:Elmalı Kurabiye • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:34