



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

Emine Beder

1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı erimiş tereyağı veya margarin
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı pudra şekeri
3,5-4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 yumurta akı
İçi için;
3 orta boy elma
1/2 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 su bardağı fındık
Pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Hamur yoğuracağımız kabın içine yoğurdu, erittiğimiz yağ ve sıvı yağ pudra şekerini ilave ederek çırpalım. İçine unu ve kabartma tozunu ilave ederek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane ile 1/2 cm kalınlıkta açalım. Hamurdan yuvarlak bir kalıp veya bardak yardımı ile yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Hamur yuvarlaklarının yarısının üzerine yumurta akı sürelim. Kalan hamur yuvarlaklarının orta kısımlarını daha küçük bir yuvarlak ile kesip çıkararak, diğer yuvarlak hamur parçalarının üzerine yapıştıralım. Hamurları ısıtılmış 190° ısı fırında altları ve üstleri açık pembe renk alana dek pişirelim. Bu arada elmalı harcımızı hazırlayalım. Kabuklarını soyduğumuz elmaları rendeleyerek şekerle birlikte pişirelim. Elmalar suyunu iyice çektiğinde tarçın ve fındık ilave ederek birkaç dakika daha pişirelim ve ateşten alalım. Kurabiyeleri fırından alarak üzerlerine pudra şekeri eleyelim. İç kısımlarına elmalı harcı tepeleme bir şekilde doldurarak servis yapalım.

[ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın](#)
