



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

3 su bardağı un
1 paket margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
limon kabuğu rendesi
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 paket vailya
Harcı İçin:
3 ekşi elma
1 çay bardağı şeker
3 tatlı kaşığı tarçın
1 avuç dövülmüş ceviz, yada fındık

Elmaları soyup rendeleyin, şekeri ekleyip hafif ateşte pişirin, soğuyunca dövülmüş fındık ve tarçını katın. Unu eleyin içine yumuşamış yağ ve diğer malzemeleri katıp yoğurun, hamurdan ceviz kadar parçalar alıpelinizle açın, ortasına elmalı harçtan koyup ikiye katlayıp kat yeri alta gelmek üzere ay şekli verin, orta hararetili fırında 30-40 dakika pembeleşene kadar pişirin, üzerine pudra şekeri dökerek servis yapın.

[ML® Dedem Kurabiyesi için tıklayın](http://ML®DedemKurabiyesi.com)

