



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

Elif Korkmazel

200 gr tereyağı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
İçi için:
2 adet elma
4 orba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 ay bardağı dövülmüş ceviz
Üzerine:
Pudra şekeri

Hamur için tüm malzemeyi yumuşak bir hal alıncaya kadar yoğurun. 10 dakika dinlendirin. İçi için; elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Bir tavada suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Üzerine dövülmüş ceviz, tarçın ve şeker ekleyin. Soğumaya bırakın. Dinlenmiş hamuru unlanmış tezgâhta açıp üçgen şeklinde dilimlere ayırın. Soğumuş elmalı harcı geniş ucuna koyup rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.