



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı şeker
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı şeker
- Aldığı kadar un
- 3 adet yumurta
- 5 adet elma

Önce margarinimizi eritiyoruz.Sonra yumurtayı,şekeri ve margarini çukur bir kapta iyice karıştırıyoruz.Üzerine kabartma tozunu ve alabildiği kadar un ekleyip,çok sert olmayan bir hamur elde ediyoruz. 5-10 dakika dinlendirdikten sonra elmaları soyup rendeliyoruz, 2 kaşık şeker ve tarçını da ekleyip elmaları kavuruyoruz. Daha sonra hamuru merdane ile açıp, üçgen şeklinde kesiyoruz ve elmalı harçtan koyup sarıyoruz. Az yağladığımız tepsiye dizip 180 derece fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirip pudra şeker ile süslüyoruz.