



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI KURABIYE

Hamuru için:

3 su bardağı un

120 gram tereyağı

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

2 çorba kaşığı şeker

İçi için

1 adet elma

1 çay bardağı ceviz içi

1 çay bardağı şeker

Tarçın

Üzeri için pudra şekeri

Derin bir kabın içine unu koyup içine yoğurt, tereyağı, şeker ve yumurtayı koyup yumuşak bir hamur yapın. Elmayı rendeleyin, tavada biraz pişirin ve içine şeker ilave edin. Şeker eriyinceye kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Üzerine tarçın serpin, böyşlece iç malzemesi hazırlanmış olacak. Hamuru ikiye bölüp un serpilmiş tezgahda açın, üçgenlere bölün. Üzerine elmalı içten koyup hamuru rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine dizin ve 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartınca üzerine pudra şekeri serpin.

---