



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

1 paket 250 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
8-9 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
3-4 damla limon suyu
İç malzemeleri:
3-4 elma
3 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Karbonatı limon suyu ile kabartın.Yumuşak elinize yapışmayan bir hamur elde edin. Elmayı toz şekerle pişirin. Soğutup tarçın ve fındıkla karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp poğaça yapar gibi avucunuzda açın. Ortasına elmalı harçtan koyup kenarları üstte birleştirin, birleşme yerleri üstte gelecek şekilde tepsiye dizin. Bıçakla kurabiyeleri üçe bölün. Önceden ısınmış 180C fırında pişirin. Piştikten sonra soğutup pudra şekeri ile servis yapın.