



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMALI KURABIYE

2,5 su bardağı un  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 paket kabartma tozu  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
İçerisinde:  
2 adet elma  
1 çay bardağı kıyılmış ceviz  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay bardağı şeker

Elmaları rendeleyin ve tavaya koyup üzerine şekeri ekleyin, 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp üzerine tarçın ve cevizi ekleyin. Bu arada hamuru için un, tereyağı, yoğurt ve yumurtayı ekleyip hamuru yumuşak bir şekilde hazırlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde açın. İçine elmalı harçtan koyup kapatın ve elinizle yuvarlayarak tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine pudra şekeri serpip soğutun.