



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI KURABIYE

Ümit Usta

4 adet elma  
4 çorba kaşığı tozşeker  
1 çay bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
350 gram un (yaklaşık 4 su bardağı)  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1/2 paket (125 gr) margarin  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 avuç fındık ya da ceviz içi  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Yoğurdu, sıvıyağı, margarini ve kabartma tozunu iyice karıştırıp, alabildiği kadar un ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Üzerine nemli bir bez örtüp, 45 dakika kadar dinlendirelim.

Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyelim ve tozşeker ile birlikte karıştırıp, bir taşım kaynatalım.

Ateşten alıp, tarçın ve fındığı ilave edelim.

Dinlendirdiğimiz hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içi kadar açalım ve yarısına elma harcını koyup, diğer yarısını poğaçaya gibi üzerine kapatalım.

Yağladığımız fırın tepsisine dizip, üzerleri pembe renk alıncaya kadar fırınlatalım.

Fırından çıkartıp, soğumasına yakın üzerine elediğimiz pudra şekerini serpelim.

Soğuk olarak servis yapalım.



Fotoğraf "hatun gün" tarafından gönderildi. 09.03.2018