



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

- 2 Adet kabartma tozu
- 2 Bardak toz seker
- 1 Adet yumurta
- 1 Kahve Kaşığı tatli kasigi tarcin
- 3 Adet elma
- 1 Adet pudra sekeri
- 1 Adet vanilya
- 1 Paket Sana Hamurışı

Önce elmali harci hazirlayin sogmasi gerekir 3 elma rendelenir 1 bardak toz sekeri konur tencerede kavrulur elmalar su salacaktır suyu bitene kadar kavurun sogutuktan sonra tarcini eklenir.

HAMURUN HAZIRLANISI; 1paket sana hamur isini 1 adet yumurtayı ve 1bardak toz sekerini iyice karistirin 2 paket kabartma tozu 1paket vanilya ve unu ekleyin aldigi kadar un koyulacak hamur kulakmemesi yumusakliginda olucak hamuru acin bir su bardagi yardimiyla hamuru daireler seklinde kesin daireler seklinde kestiginiz hamurlarin icine elmali harctan koyup kapatın yağlı tepsiye dizilen kurabiyler 175 derece isidaki firinda 15 dk. pisirilir kurabiyeler firindan cikinca ilk sicakligi ciktiktan sonra uzerlerine pudra sekeri dokulur.