



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Adet elma
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Çorba Kaşığı şeker
- 1 Çay Bardağı şeker
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Adet yumurta
- 5,5 Bardak un
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 1 Çay Bardağı ceviz

Öncelikle elmaları rendeleyin. Bir tencerede elma rendesi, seker ve ceviz içini karıştırın, elmalar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Pişen elmalı harcı ocaktan aldıktan sonra tarçını ilave edin. Hamuru hazırlamak için genişçe bir kabin içerisine margarin, yumurta, süt, şekeri ilave edip boza kıvamında bir harç olana kadar parmaklarınızla harmanlayın. Daha sonra un, kabartmatozu ve vanilyayı ilave edin. Kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru 5 parçaya bölün. Parçalardan birini 30cm civarında açın, 8'e bölün. Kenarlara 1 tatlı kaşığı haçtan koyun ve kıydan başlayarak rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine dizin. Diğer parçalarada aynı işlemi uygulayın. Önce 150 derece fırında 20-25 dk. Sonra 175 derecede çok az pembeleşene kadar fırınlayın. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpererek servis yapabilirsiniz.