



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

4 adet elma

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru unlanmış tezgah da açıp yuvarlak kesin. Elmalı harcı da üzerine yerleştirin. Hamuru yuvarlak katlayıp kapatın tepsiye döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca düzerine pudra şekeri serpip servis yapın.