



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

250 Gr Sana Klasik
1 Su Bardađı ceviz içi
1 ay Bardađı yođurt
1 Paket kabartma tozu
3 Adet elma
1 ay Kaşığı tarçın
1 Paket vanilin
1 ay Bardađı pudra řekeri
5 řu Bardađı un
3 Yemek Kaşığı toz şeker

Elmaları toz şeker ile önceden pişirilir. Üzerine tarçını ve ceviz iini eklenip soğutulur. Başka bir kap da yoğurt, margarin, pudra şekeri, vanilin, un, kabartma tozunu ekleyip hepsi iyice yoğurulur. Hamuru dörte bölün merdane ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açıp üçgen şeklinde kesin. Geniř kenarlarına önceden hazırladığımız elmalı karışımdan koyup rulo yapılır. 175 derecelik ısıtılmış fırında 20dk pişilir. Fırından çıkarınca üzerine pudra şekeri koyabilirsiniz.