



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 ay Bardağı sıvıyağ
- 1 Paket vanilya
- 4 Adet elma
- 1 ay Bardağı toz şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 ay Bardağı yoğurt

1 paket sana hamurışı yağı oda sıcaklığında yumuşadıktan sonra hamur yoğurma kabına alınır. içerisine yoğurt, kabartma tozu, 1 aybardağı toz şeker, vanilya, sıvıyağ ve un konulup kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. daha sonra avuç içinde ceviz büyüklüğündeki bezeler açılır. bir taraftanda rendelenen elmları bir tavada içerisine toz şeker fındikii arın ekleyip pişiriyoruz. hazırlanan harcı açtığımız bezelere koyuyoruz. 180 derecelik fırına verip pişiriyoruz. pişen kurabiyelerin üzerine pudra şekerini serpiyoruz.