ELMALI KURABİYE

1 Paket Sana Hamurişi
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Kaşığı Ucuyla tarçın
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı pudra şekeri
2 Adet elma
1 Çay Bardağı ceviz içi
3 Çay Bardağı şeker

Elmaları rendeleyin bir tavaya alın üzerine 2 çay bardağı şeker ve cevizi ilave edip elmalar suyunu çekene kadar pişirin ve soğumaya bırakın.Geniş bir kaba sana yağını alın üzerine yumurta ve 1 çay bardağı şekeri ilave edin vanilya ve kabartma tozunu ve 3 bardak un ilave edip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.Hamurda ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içine elmalı harçtan koyup şekil vererek tepsiye dizin 180 derecelik fırında pişirin soğuyunca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81720 • adı:Elmalı Kurabiye • gönderen:xayale • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:51