



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
3 Çorba Kaşığı pudra şekeri
1 Paket kabartma tozu
1 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı tarçın
1 Çay Bardağı sıvıyağ
1 Çay Bardağı yoğurt
4 Adet elma
1 gr TOZ ŞEKER(İÇİ İÇİN)
1 Çay Bardağı ceviz içi

3 bardak Un elenir.yumurta ,margarin ,pudra şekeri,kabartma tozu,sıvıyağ,yoğurt eklenerek hamur yapılır. Hamur ikiye ayrılır.merdaneyle açılır.Kalıp veya bardakla kesilir. Ortasına hazırlanan iç konur. Yarım ay şeklinde kapatılır. Isınmış fırında 160 derecede üzeri pembeleşene kadar pişirilir.Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri elekle elenir.

İÇİNİN HAZIRLANMASI:Elmalar yıkanır,ayıklanır.Rendenin iri tarafıyla rendelenir. Tencereye konur. 1 çay bardağı toz şeker katılır.Suyu çektilir. Ilıdıktan sonra tarçın ve dövülmüş ceviz eklenir.