



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

Devrim Ceran

- 1 Paket Margarin
- 2 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Pudra Şekeri
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Kahve Fincanı Toz Şeker
- 1 Kahve Fincanı Çekilmiş Ceviz
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 2 Adet Küçük Boy Ekşi Elma
- 3 Su Bardağı Un

Elmaların kabuğunu soyduktan sonra çekirdeklerini çıkarıp rendeleyelim. Bir tencereye elmaları ve şekeri koyalım, orta ateşte elmalar marmelat halini alana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirelim. Piştikten sonra cevizi ve tarçını ekleyip karıştıralım, soğumaya bırakalım.

Fırını 180 dereceye ayarlayalım. Fırın tepsisini yağlayalım.

Kabartma tozunu ve unu tezgaha eleyelim. Ortasını havuz gibi açalım. Margarini, yoğurdu ve pudra şekerini unun ortasına koyarak kaşıkla iyice karıştıralım, ardından yoğuralım. Hamuru oklava yardımıyla yarım cm kalınlığında açalım, karelere bölelim, ortalarına elmalı karışımdan koyalım ve çaprazdaki köşelerini birleştirelim. Tepsiye dizip 20-25 dakika pişirelim.

Soğuduktan sonra servis tabağına dizip dilersek üzerlerine pudra şekeri serpelim.