



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KURABIYE

4 orta boy elma
4 yemek kaşığı toz şeker
yarım çay bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 bardak pudra şekeri
125 gram margarin
1 çay bardağı sıvıyağ

4 adet orta boy elma soyularak rendelenir. Rendelenen elmalar tavada toz şeker ile 10 dakika kadar pişirilir ve üzerine ceviz içi ve tarçın eklenerek soğumaya bırakılır. hamuru için yarım bardak yoğurt margarin, sıvıyağ yumurta ve tuz karıştırılır daha sonra alabildiği kadar un ve 1 paket vanilya ve 1 paket kabartma tozu kulak memesinden az sert hamur elde edilene kadar yoğurulur. 10-15 dakika dinlendirilen hamur açılarak bardak yardımı ile yuvarlak yuvarlak kesilerek içlerine elmalı harç konulur ve kesilen yuvarlak hamurlardan üzerine kapatılarak yağlı fırın tepsisine konulur. önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir.