



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KURABIYE

250 gram margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Öncelikle elmalar rendenin ince tarafı ile rendelenir. Üzerine şeker eklenir ve ocakta suyu iyice çekene kadar pişirilir. (suyunun çekmesi çok önemli yoksa hamurun yapısını bozar) piştikten sonra ceviz ve tarçın eklenir, 1 dk. kadar daha ateşte tutulur ve soğumaya bırakılır.

Hamuru için; un ve kabartma tozu hariç malzemeler bir kaptan iyice karıştırılır. Un ve kabartma tozu birlikte elenir ve malzemeye yavaş yavaş eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan orta büyüklükte bezeler yapılır ve tezgahın üzerinde oklava ile çok ince olmayacak şekilde açılır. Geniş ağızlı bir çay bardağı ile yuvarlaklar çıkarılır üzerine bir çay kaşığı kadar harçtan konularak yarım ay şeklinde kapatılır. Hamur bitene kadar işleme devam edilir. 170 derecede üzerileri kızarana kadar pişirilir.

Not: Beyaz severseniz daha az pişirebilirsiniz ama unutmayın kurabiyeniz o zaman daha yumuşak olacaktır. Fırından çıktıktan sonra isteğe göre pudra şekeri serpebilirsiniz.