



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PÖTİBÖR KURABIYE

- 1 adet elma
- 1 paket Ülker Sade Pötibör Bisküvi
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 yumurta
- 2 kahve fincanı un
- 100 gr eritilmiş tereyağı
- 3 çorba kaşığı süt
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Elmayı soyup minik küpler halinde doğrayın. Pötibör bisküvileri mutfak robotunda çekerek un haline getirin ve hamur yoğurma kabına alın. Un, şeker, tarçın, kabartma tozunu ekleyip harmanlayın. Kuru karışımın ortasını havuz gibi açıp yumurta, tereyağı ve sata ilave edin. Elmaları ekleyin ve yumuşak hareketlerle yoğurun. Hamurdan ufak parçalar koparıp şekillendirin ve yağlı kağıtla kaplanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.