



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI SADVIÇ BİSKÜVİ

Yarım paket margarin

1 adet yumurta

1 çay bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Yeteri kadar un

İç iin:

1 adet elma

1 su bardağı tuzsuz lor peyniri

1 çay bardağı şeker

Yumuşak margarin ve diğer hamur malzemeleriyle ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur yapılır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada elma rendelenir, şekerle birlikte yumuşayana kadar pişirilir. İlyınca lor katılır karıştırılır. Hamur merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açılır. Çay bardağı ağızıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembe renkte kızartılır. Soğuyunca üzerine elmalı karışım sürölür. Üzerine diğer kurabiye kapatılır.
