



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ŞERBETLİ KURABIYE

2 yumurta
1 paket (250 gr) margarin
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı şeker
Aldığı kadar un (yaklaşık 4-5 su bardağı)
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Hindistancevizi
İçi için:
3 iri boy elma
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı ceviz veya fındık içi
Dışı için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Hindistancevizi

Elmaları soyup rendeleyerek şeker ilavesiyle elmalar suyunu bırakıp çekene dek pişirin. Sonra tarçın ve ceviz içini ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın. Bu arada eritip ılıttığınız margarini, yoğurdu, yumurtaları ve şekerini karıştırın. İçine elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip özlü bir hamur yoğurun. Hamuru 10 dk. dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. İşaret parmağınızla hamurun iç kısmını oyarak mümkün olduğunca inceltin. Hamurların boşluklarına soğuyan elmalı içi doldurup kapatın. Yuvarlak şeklindeki hamurları yağlanmış fırın kabına dizin ve ısıtılmış 190 C fırında kurabiyelerin altı ve üstü pembeleşene kadar pişirin.

Bu arada dışı için şekerini ve suyu 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1 dakika daha kaynatmaya devam edin ve sonra şerbeti iyice soğutun. Kurabiyeleri fırından alıp almadık soğuk şerbetin içine bırakın. 5-10 dakika daha altüst ederek kurabiyelerin şerbeti emmesini sağlayın. Daha sonra kurabiyeleri şerbetten çıkararak hindistan cevizi içinde yuvarlayarak servis tabağına alın.