



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram tereyağı
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
4 su bardağı un
İç harcı için:
3 adet elma
3 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Yarım su bardağı ceviz içi
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Yarım tatlı kaşığı tarçın

İlk olarak elma kabuklarını soyun ve rendeleyin.

Rendelemiş olduğunuz elma kabuklarını bir tavanın içerisine alın ve suyunu çekene kadar orta ateşte kavurun.

Üzerine tarçın ve şeker ekleyin.

Son aşamada ise kıyılmış olan ceviz ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kurabiyenin hamurunu hazırlamak için:

Derin bir kaba ocağın sıcaklığında yumuşamış olan tereyağı, yumurta, sirke, süt ve yoğurdu ekleyip karıştırın.

Üzerine un, nişasta, kabartma tozu, vanilin ve pudra şekerini ekleyip ele yapışmayan bir kıvam elde edene kadar güzel bir şekilde yoğurun.

Hamuru bezelere ayırın ve merdane yardımı ile açın.

Hamurun üzerine çizikler atın ve çiziklerin tam tersi yönünde elmalı harcı koyup rulo şeklinde sarın.

Yağlı kağıdı fırın tepsisinin üzerine yerleştirin ve hazırlamış olduğunuz kurabiyeleri yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Soğuduğunda ise üzerine pudra şekeri ve tarçınlı karışımı ekleyin.

Elmalı tarçınlı kurabiyeniz hazır!



© lezzetler.com tarif no:180761 • adı:Elmalı Tarçınlı Kurabiye • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:24