



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI KURABIYE

250 gr. margarin
3 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
2 Adet elma
1 Paket vanilya
1 Avuç fındık
1 Çay Bardağı pudra şekeri
1 Yemek Kaşığı tarçın
3 Su Bardağı un

Oda sıcaklığındaki margarinle un şeker margarin kabartmatozu, vanilin yoğrular yumuşak bir hamur elde edilir.Buzdolabında dinlendirilir.İçine elmalar rendelenir. Küçük bir tencereye konur üzerine tarçın 2 yemek kaşığı toz şeker ve isteğe göre ceviz veya fındık konur şekil verilip 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.