



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TOP PARE

Emine Beder

2 yumurta
1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)
2 çorba kaşığı yoğurt (silme)
5 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
hindistancevizi (kurabiyelerin dışına)
İçine:
1/2 çay bardağı şeker
5 iri elma (arzuya göre)
50 gr. fındık (iri dövülmüş)
2 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti:
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1/4 limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba yumuşamış margarini, yumurtaları, yoğurdu ve şekerini ekleyip karışımı krem haline gelene dek yoğuralım. Kabartma tozunu, vanilyayı ve unu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örterek 20 dk. dinlendirelim. Bu arada kurabiyenin iç harcını hazırlayalım. Elmaları soyup rendeleyelim. İçine şeker ve tarçın ekleyip bıraktığı suyu çekene dek pişirelim. Arzuya göre iri dövülmüş fındık ekleyelim. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparalım ve yuvarlayalım. İşaret parmağı yardımı ile hamurun iç kısmını mümkün olduğunca derin bir şekilde oyup, elmalı malzemeyi oluşan boşluğa dolduralım. Hamurun ağız kısmını büzerek kapatalım ve margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında kurabiyeleri, üzerleri açık pembe renk alana dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Tencereye şeker, suyu, limon suyunu ekleyip 5 dk. kaynatıp ateşten alarak soğutalım. Kurabiyeler pişer pişmez fırından alıp 5-10 dk. soğuk şerbetin içinde ters yüz ederek bekletelim. Kurabiyeleri şerbetten çıkarıp hindistancevizi içinde yuvarlayalım.