



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI UN KURABİYESİ

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

- 1 Paket margarin
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 3 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- İç harcı için:
- 4 Adet elma
- 1 Su bardağı su
- 1 Su bardağı toz şeker

Elmaları yıkadıktan sonra rendeleyerek tencere içerisine alın.

Üzerine toz şeker ekleyerek suyunu çekene kadar şerbetleyin.

Soğuması için ayrı bir kase içerisine alarak dinlendirin.

Derin bir hamuru yoğurma kabına un, kabartma tozu ve oda sıcaklığında yumuşatılmış olan margarini alarak hamuru yoğurun.

Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamur iyice yumuşadıktan sonra ceviz tanesi boyutunda parçalar kopartarak merdane ile açın. Hamurdan kare halinde parçalar koparın.

Üzerine hazırladığımız elma harcını ekleyerek hamuru elma harcının üzerine gelenecek şekilde kapatın.

Son olarak hamurun üzerine açılmaması için kürdan batırın.

Önceden yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine kurabiyeleri dizin.

Fırında pişirin.

