



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI UN KURABİYESİ

200 Gr Sana Klasik

1 Tatlı Kaşığı tarçın

2 Adet küçük boy ekşi elma

3 Su Bardağı un

1 Çay Kaşığı kabartma tozu

1 Kahve Fincanı toz şeker

1 Kahve Fincanı çekilmiş ceviz

Elmaların kabuğunu soyduktan sonra,çekirdek kısmını çıkartıp rendeleyin.Bir tencereye elmaları ve şekerini koyun, orta ateşte elmalar marmelat halini alana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra cevizi ve tarçını ekleyip karıştırın,soğumaya bırakın. Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın. Kabartma tozunu ve unu tezgaha birlikte eleyin. Ortasını büyükçe bir boşluk bırakarak havuz gibi açın. Oda sıcaklığındaki Sana yağın, yoğurdu ve pudra şekerinin yarısını unun ortasına koyarak kaşıkla iyice karıştırın. Karışıma etrafından un katarak bir hamur yapın. Hamuru elinizi bırakana kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elde top gibi yuvarlayın. Yuvarlanan hamuru elinizle yassı yuvarlak hale getirin.Hamurun ortasına hazırladığınız harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyun.Hamurun iki tarafını uçları üste gelecek şekilde birleştirin. Parmağınızla hamurun birleşmiş kısmına şekil vererek yapışmasını sağlayın.Bütün hamuru bu şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine kapatılan kısımları üste gelecek şekilde 3 parmak aralıkla yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 20-25 dakika kurabiyeler altın sarısı renk alana kadar pişirin.Tepsiyi fırından çıkartın,soğuduktan sonra kurabiyeleri servis tabağına alın,üzerine pudra şekeri serpererek veya sade olarak servis yapın.

Not: Elmalı kurabiyenin hamuruna istediğiniz şekli verebilirsiniz. Örneğin,hamuru merdane ile yarım parmak kalınlığında açıp, küçük üçgenlere böldükten sonra harcı baş tarafına koyup, rulo şeklinde sardıktan sonra pişirebilirsiniz.