



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE ÇİKOLATA HAMURLU KURABIYE

Hamuru için:

100 gr tereyağı

1 adet yumurta

1 çay bardağı süt

1,5 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı

1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

3,5 su bardağı un

Üzeri için:

1 çorba kaşığı pekmez

1-2 çorba kaşığı toz şeker

İç malzemesi:

1 paket Pakmaya Parça Çikolata (tercihe göre sütlü veya bitter)

2 adet elma

1 çay kaşığı tarçın

Yarım su bardağı ceviz içi

1 paket yulafli bisküvi

İç malzemesi için Pakmaya Parça Çikolata'yı benmari usulü eritin.

Elmayı rendeleyip suyunu iyice sıktıktan sonra tavada birkaç dakika çevirin. Ocaktan alın.

Çukur bir kasede benmari usulü eritip ılınmış çikolatayı, hafifçe pişmiş rendelenmiş elmayı, tarçını, ceviz içini ve ufalanmış bisküviyi ekleyin. İyice yoğurup hamur kıvamına getirin. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru için oda ısısında yumuşamış tereyağını hamur yoğurma kabına alın. Yumurta, sütü, şekeri, ayçiçeği yağını, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ve elenmiş unu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur yoğurun.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Tatlı tabağından biraz daha küçük bir parça elde edip kenarına iç malzemenin paylaşırın. Elips şeklinde hamuru toparlayıp yağlı kağıdın üzerine yerleştirin.

Hamur bitene dek aynı işleme devam edin.

Her hamurun üzerini önce fırça yardımı ile pekmez sürün, sonra da şekerle bulayın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.