



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE ÇİKOLATALI KURABIYE

5 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
50 gr margarin
2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
İç malzemesi:
3 adet elma
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
2 çorba kaşığı Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
1 çay kaşığı tarçın

Hamur yoğurma kabında şekerle yumurtaları çırpın. Yoğurdu ve oda ısısında yumuşamış margarini ekleyin. Birkaç kez karıştırın.

Unu azar azar ilave ederek yumuşak kıvamlı, ele yapışmayacak bir hamur yoğurun. En son Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve şekerli vanilini ilave edin. Tekrar yoğurun. Hamur civik ise kontrollü olarak birkaç yemek kaşığı daha un ilave edebilirsiniz.

Hamurun üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında 15 dakika dinlendirin.

İç malzemesi için rendelenmiş elmayı tereyağında yumuşayınca kadar kavurun. Ocaktan alın. Ceviz içi, Pakmaya Sütlü Parça Çikolata ve tarçını ekleyerek tatlandırın. Karışımı soğumaya bırakın.

Hamurdan mandalinadan biraz daha büyük parçalar koparıp eliniz ile yuvarlak açın. İçine elmalı iç malzemeyi ekleyerek poğaçaya gibi yanlarından kapatın.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

Fırından alın, ılık veya soğuk servis yapın.

