



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FINDIKLI ELMALI KURABIYE

3 su bardağı un
125 gr. margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
Rendelenmiş limon kabuğu
2 adet elma
2 çorba kaşığı dövülmüş fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet yumurtsnın sarısı
Pudra şekeri

3 su bardağı unu, 125 gr. margarin, 1 çorba kaşığı yoğurt, 2 çorba kaşığı toz şeker, 1 paket kabartma tozu ve rendelenmiş limon kabuğu ile karıştırıp, hamur yapın. Ayrı bir yerde 2 adet rendelenmiş elma, 2 çorba kaşığı dövülmüş fındık, 2 çorba kaşığı toz şeker ve 1 tatlı kaşığı tarçını karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, açın. içine hazırladığınız harcı yerleştirin. Hafif aralık kalacak biçimde ikiye katlayın. Tepsiyeye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, dövülmüş fındık serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.