



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SANDIK KURABIYE

Elif Korkmazel

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
İçerik için:
200 gram ceviz içi
2 adet rendelenmiş elma
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağı
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağı, yoğurt tuz, kabartma tozu ve unu yumurta ile yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. sonra da dikdörtgen oluşturup içine de ceviz, rendelenmiş elmayı, sıvıyağı ve tarçını karıştırıp her tarafına paylaştırın. Hamuru zarf gibi ya da sandık şeklinde sarın. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün..190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak pudra şekeri serpip ikram edin.