



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL KURABİYESİ

Neli Balgat/ANKARA

Malzemeler

4 su bardağı un

1/4 su bardağı ayçiçek yağı

1 su bardağından biraz az yoğurt

Üzerine serpmek için 2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 adet yumurta

1 çay kaşığı karbonat

1 yemek kaşığı margarin

İç malzemeleri:

5 adet elma

3 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı dövülmüş fındık veya ceviz

Hazırlanışı

İlk olarak un tezgaha elenir ve ortası havuz şeklinde açılır. Diğer bütün malzemeler konulur ve güzelce yoğrulur. Yoğrulan hamur bir süre dinlenmeye bırakılır. Bu arada kurabiyelerin içi hazırlanır. 5 adet elma yıkandıktan sonra, kabukları soyulmadan bir tencereye konur. 3 yemek kaşığı şekerle birlikte pişirilir. Bir kenarda soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra pişmiş elmalar rendelenir. İçerisine 1 çay kaşığı tarçın, dövülmüş fındık veya ceviz ilave edilir. Dinlenen hamur tezgâhın üzerinde, merdane yardımıyla ince bir biçimde açılır. Açılan hamurdan su bardağının ağızıyla yuvarlaklar kesilir. Kesilen yuvarlakların içine hazırlanan elmalı iç malzemesinden 1 yemek kaşığı konur. Yuvarlak hamur ikiye katlanarak yarım daire şekli verilir. Bu yarım daire ise bir ucundan içe doğru kıvrılarak sarılır. Böylece gül biçimi verilmiş olur. Gül şekli verilen kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpilir.