



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLÜM KURABIYE

250 gr yumuşak margarin
1 çay bardağı yoğurt
3 su bardağı un
3 su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu
2 kahve fincanı pudra şekeri
4 Adet elma
1 kahve fincanı sarı üzüm
4 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmaları soyup rendeleyin, üzerine şeker, üzüm, ilave edip karıştırın. Elmalar kendi suyunu çekinceye kadar hafif ateşte pişirin. Tarçın döküp soğumaya bırakın. Hazırlanışı: Margarini, yoğurt ve pudra şekeri ile karıştırın. Üzerine elenmiş un ve kabartma tozu ekleyip yoğurun. 5-10 dakika kadar dinlendirin. Cevizden büyük parçalar koparıp elle hafif inceltin. İki karşılıklı kenarını keserek, ortalarına hazırladığınız iç malzemeden koyarak dört kenarını da ortaya doğru gül şeklinde kapatın. Tepsiyeye dizerek 180 derece ısıdaki fırında pembe renkte pişirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.
