KIZARTMA ELMALI KURABİYE

1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı su
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet elma
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı şeker
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve ele yapışmayan bir hamur yapılır. Streç filme sarılır, buzdolabında 20 dakika dinlendirilir. Bu arada elmalar soyulur, ince ince doğranır, tarçın ve şeker eklenir, fazla yumuşamadan pişirilir. Sonra ceviz kadar parçalara ayrılır, merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Bir kenarı fırçayla ıslatılır. Diğer tarafına iç konur, kapatılır. Kızgın yağda kızartılır. Mutfak havlusuna çıkarılır. Servis tabağına konur. Üzerine pudra şekeri elenir.

© lezzetler.com tarif no:124564 • adı:Kızartma Elmalı Kurabiye • gönderen:ideall • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:52