



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ELMALI KURABIYE

50 gr. Margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
2 iri elma
Tarçın

Margarin eritilip hamur yapacağımız kaba konur. Diğer Malzemeler ilave edilir. Un da konduktan sonra normal yuvarlaklıkta bir hamur yapılır. 15 dakika dinlendirilir. Sonra bu hamurlar ikiye bölünür. Bölünen hamur açılır. Sekiz parçaya bölünür, elma rendelenir. İki kaşık toz şeker ve biraz tarçın ilave edilir. Hazırlanan bu içten sekiz parçaya bölünmüş parçalardan her birine biraz konularak geniş tarafından başlayarak sarılır. Sigara böreği şekline tepsiye birer parmak arayla sarılır. Orta harateli fırında pişirilip fazla pembeleşmeden fırından alınır. İliyinca pudra şekerine bulanır. Tabağa yerleştirilir.

