



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ELMALI KURABİYE

Öncelikle kurabiye'nin hamurunu yapmaya başlamadan önce elmaları rendeleyin.

Üzerine toz şeker katarak kavurun.

Bu esnada elmalar suyunu salacaktır.

Elmalar suyunu çekince ocağın altını kapatın.

Soğumasını bekleyin.

Yoğurma kabına oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını alın.

Hamur karışımına un elenerek ve yavaş yavaş eklenir.

Hamur kulak memesi kıvamında olmalıdır.

Hamuru açın, yavarlak parçalar kesin.

Hamurların ortasına elmalı iç koayarak kapatın.

Kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

180 derecede pişirin.

Üzerine sıcakken pudra şekeri eleyin.