



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYELİ ELMALI KUP

<https://www.elele.com.tr>

Elmalı harç için:

4 elma

3 yemek kaşığı buğday nişastası

1 yemek kaşığı tarçın

Yarım su bardağı sarı üzüm

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

1 su bardağı toz şeker

Kurabiye için:

1 su bardağı pudra şekeri

115 g tereyağı

1 paket vanilya

1 yumurta

2,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım tatlı kaşığı karbonat

1 tutam tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı labne peyniri

2 yemek kaşığı bal

Yulaf bisküvi

Elmalı harç için elmaları soyup küp doğrayın. Nişasta, tarçın, üzüm, ceviz içi ve toz şekeri ilave edip karıştırın. Küçük bir sos tenceresinde elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Kurabiye için pudra şekeri, tereyağı, vanilya ve yumurtayı geniş bir kasede çırpın. Un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru unlanmış tezgaha alarak bir merdane yardımıyla açın. Şekilli kurabiye kalıbı ile parçalar kesin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 6-8 dakika pişirin. Üzeri için süzme yoğurt, labne peyniri ve balı bir kasede çırpın. Pişen elmalı harcı servis kuplarına alın. Üzerine süzme yoğurtlu ve labne peynirli karışımdan 1 yemek kaşığı kadar koyup bal gezdirin. Elinizle ufaladığınız yulaf bisküviden serpip birer parça kurabiye yerleştirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.



