PAKMAYA PUDRA ŞEKERLİ ELMALI KURABİYE

1 paket oda sıcaklığında margarin (250 gr)
1 paket pakmaya kabartma tozu (10 gr)
1 paket vanilya (5 gr),
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı silme tarçın.

İçi için; elmaları soyup rendeleyelim ve tavaya alalım.Hamuru için; bir kaba margarini ve pudra şekerini koyup iyice karıştıralım.
Üzerine sıvı yağı, yoğurdu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip karıştıralım.
Üzerine azar azar unu ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğuralım.
Hamuru 3 parçaya bölelim.Tezgahı çok hafif unlayalım.Hamurları merdane ile resimdeki gibi açalım.Üçgen şeklinde sekiz parçaya bölelim.
Hamurun geniş kısmına 1 tatlı kaşığı elmalı harçtan koyalım.
Daha sonra rulo şeklinde saralım ve yağlı kağıt serili tepsiye dizelim.
Elmalı Kurabiyelerimizi önceden ısıtılmış 180° fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirelim.
Soğuyan kurabiyelerimizin üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.
Toplam 25 adet Elmalı Kurabiyemiz çıkıyor.



© lezzetler.com tarif no:138456 • adı:Pakmaya Pudra Şekerli Elmalı Kurabiye • gönderen:vahdettin öz • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:54