



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN KURABIYE

Kullanılacak Malzemeler

300 gr milföy hamuru

3 orta boy elma

1 su bardağı ezilmiş badem

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 adet limon kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı vanilya

2 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanma Şekli

Elmaları rendeleyin. içine 2 çorba kaşığı şeker koyun. Kendi suyuyla 8-10 dakika suyu çekilene kadar kaynatın. Ceviz, badem, vanilya, limon kabuğu rendesini ekleyin. 1-2 dakika çevirin ve indirin. Soğumaya bırakın. Hazır milföy hamurunu üst üste koyun . 40x25 büyüklüğü civarında hamur açın. 8 cm eninde olacak gibi uzun parçalara kesin. 8x8 cm dört köşe hamur elde edin. Her hamurun yarısını elma içlerinden doldurun. Diğer yarısını üçgen şeklinde üstüne kapatın. Kenarlarını bıçakla çentikleyip, süs verin. Üzerine bir yumurta sarısı sıvayın. Bir miktar toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 190 C fırında pişirin.