



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ELMALI KURABIYE



Yarım paket margarin
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı yoğurt
1 Su bardağı pudra şekeri
Yarım paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
4 Su bardağı un
İçi İçin;
3 Adet orta boy elma
2 Çorba kaşığı kuru üzüm
1 Çorba kaşığı toz şeker
1 Çay kaşığı tarçın

- # Oda ısısındaki margarin pudra şekeri ile iyice karıştırılır.
- # Üzerine sıvıyağ, yoğurt eklenir, karıştırılır.
- # Tüm malzemeler iyice birbirine yedirince yavaş yavaş un katılır, en son vanilya ve kabartma tozu eklenir.
- # Elde edilen hamur üzeri kapalı olarak beklemeye bırakılır.
- # Bu arada elmalar soyulur, rendelenir, üzerine toz şeker ve kuru üzüm konur, orta ateşli ocakta 5 – 10 dakika pişirilir.
- # Elmalı iç ocağın alınca içine tarçın katılır, soğutulur.
- # Dinlenen hamurdan, cevizden biraz büyük parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağından biraz daha büyük açılır.
- # Açılan hamurun yarısına 1 tatlı kaşığı kadar soğumuş elmalı iç konur, poğaçaya gibi katlanır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında beyaz renkte pişirilir.
- # Fırından çıkan sıcak kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpilir.
- # Soğuyunca servise sunulur.

Not: Kullanılan elma mayhoş olursa, kurabiyenin lezzeti daha değişik olur.