

Elmalı Kurabiye

Malzemeler

2 su bardagi un
1 yumurta
1 cay bardagi seker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
100 gram Teremyag
Ici icin: 2 adet elma
1 cay bardagi findik
1 yumurta
3 corba kasigi seker

Yapilisi

Hamuru icin unu, yumurtayi, sekeri ve Teremyagini bir kabin icinde yogurtmaya baslayin. Ardindan da vanilya ve kabartma tozunu ekleyip guzel bir hamur yapin. Bu hamuru unlanmis tezgahda acip yuvarlak kesin. Elmalari tavada seker ile birlikte 3 dakika pisirip sogumaya birakin. Uzerine findik ve yumurtanin akini ekleyip karistirin. Bu harci da hamurlarin uzerine paylastirip katlayin. Tepsiye dizin. Uzerine yumurta sarisi surup findiklar serpin. 180 derecedeki firinda 20 dakika pisirin.