

Elmalı Kurabiye

Malzemeler

Hamuru için;
100 gr. tereyag (yaklasik 3 yemek kasigi)
1 cay bardagi pudra sekeri
2 su bardagi un
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Ic harci için;
2 adet orta boy elma
1 tatli kasigi tarcin
1 cay bardagi toz seker
3 yemek kasigi su
Yarim cay bardagi ceviz (iri kirlmis)

Yapilisi

Ilk olarak elmaların kabuklarını soyup, rendeleyelim. Bir teflon tavaya elmalari, tarcini, seker ve suyu koyup orta ateste pisirelim (Elmalar iyice yumusamali ve hatta hafif karmelize olmalı). Hazirladigimiz ic harci sogumaya biraktiktan sonra hamurumuzu hazirlamaya baslayalim. Oda isisinde yumusamis olan tereyagini, pudra sekeri ile cok az yoguralim. Daha sonra yumurtayi ilave edip biraz daha yoguralim. Son olarak karisima kabartma tozu ve unu birlikte eleyerek ekleyip yogurmaya devam edelim (Ele yapismayan yumusak bir hamur olmalı). Hamurdan kucuk parcalar koparip unlanmis tezgahda biraz ince olacak sekilde acin. Bir bardak agzi yardimi ile hamurdan yuvarlaklar kesip, ortasina ic harcimizdan koyalim ve harcın uzerine de 1-2 kucuk parca ceviz ekleyip hamurun iki ucunu birbirine kapatalim. Hamur bitene kadar ayni isleme devam edelim. Kurabiyelerimizi yagli kagit serili firin tepsisine dizelim ve onceden isitilmis firinda alti ve ustu hafif kizarana kadar pisirelim. Firindan ciktiktan kısa bir sure sonra uzerine pudra sekeri serpip servis edelim.