

Elmalı Kurabiye

Malzemeler

1 cay bardagi yogurt
150 -200 gr.margarin
1 cay bardagi toz seker
1 adet yumurta
Aldigi kadar un
1 cay kasigi kabartma tozu
Ic icin ;
3 adet orta boy elma
2 corba kasigi seker
Ceviz ici ,tarcin

Yapilisi

Karistirma kabina hamur malzemelerinin hepsini koyup yogurun.15-20 dakika kadar hamuru dinlendirin.Bu sirada ic malzemeyi hazirlayin.Elmalarin kabuklarini soyup rendeleyin.Ufak bir tavaya elmalari ve sekeri koyup beraber pisirin.En son ceviz ve tarcini ekleyip altini kapatın.Sogumaya birakin.Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin.Merdaneyle yuvarlak sekilde acin .Uc kismina 6 tane cizik atip diger karsi ucuna ic malzemeyi koyup yuvarlayin.Diger bezelere de ayni islemi yapip yagli kagit serili tepsiye dizin. Onceden ısıtılmış 180 derecelik firinda uzeri kizarana kadar pisirin.