

Elmali Puf Kurabiye

Malzemeler

1 yumurta

2,5 su b.un

125 gr tereyag veya margarin

1 cay b.yogurt

Yarim su b. pudra sekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Ici icin:

Tarcin

3 adet elma

3 yemek k. toz seker

Uzeri icin:

Pudra sekeri

Yapilisi

Elmalari rendeleyin, icine toz sekeri ve tarcini ekleyerek tavada suyunu cekinceye kadar kavurun. Ocaktan alip sogumaya birakin.

Hamur malzemelerini yogurma kabina alarak yogurun. Ellerinizi ve tezgahi unlayip hamuru top haline getirin.

Toparlanan hamuru bolca unladiginiz masaniza koyup merdane yardimiyla inceltin ve su bardagi ile daireler kesin. (Yaklasik 20 tane cikacak.)

Kestiginiz dairelerin disindan kalan hamuru elinizle toplayip tekrar yogurun ve uzerini orterek kenara alin.

Soguyan elmali harci kestiginiz dairelerin 10 tanesinin ortasina azar azar paylastirin.

Kalan 10 taneyi harc koyduklarinizin uzerine kapatın. Catal yardimiyla kenarlarini hava almayacak sekilde kapatın. Isterseniz tekrar su bardagi ile fazlalikleri kesip duzeltin.

Kenara ayirdiginiz hamura da ayni islemleri tekrarlayin.

180 derecede isitilmis firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin. Uzerine pudra sekeri serperek servis yapin.