ELMALI KURABİYE

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

... 125 gr yumuşamış margarin

2 çorba kaşığı pudra şekeri

4 su bardağı un

1 pkt kabartma tozu

İçi için;

4 elma

4 yemek kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı tarçın

Ceviz

Yapılışı

pudra şekerini ve margarini iyice yoğuralım.sıvıyağını ve yoğurdunu kabartma tozunu ilave edelim. Unu yavaş yavaş ilave edip yoğuralım.

Harcın yapılışı: Soyulmuş elmaları rendeleyip şekeri ilave edip pişirelim. Ocaktan alıp ceviz ve tarçın ekleyelim. Hamurumuzu merdaneyleaçalımve üçgenşeklinde keselim. İçine elma harcından koyup yanlarını kapatmadan saralım 180 drc fırında pişirelim , soğuyunca üzerine pudra şekeri serpelim....Bir bardak sıcacık çayın yanında afiyetle yiyelim.