



## Яблочное Печенье

Elmalı Kurabiye



Пол пачки маргарина  
Пол стакана раст.масла  
Пол стакана не сладкого йогурта  
1 стакан сахарной пудры  
1 чайн.ложка соды(гашёной)  
1 пакетик ванилина  
4 стакана муки  
Для начинки:  
3 средних яблока  
2 стол.ложки изюма  
1 стол.ложка сахара  
Пол чайн.ложки корицы

- # Талый (при комн.температуре)маргарин и сахарную пудру хорошо перемешать.
- # Добавить раст.масло,йогурт,помешать.
- # Мешать до однородной массы,по немногу высыпать муку,ванилин и соду.
- # Замесить тесто,накрыть полотенцем и дать настояться.
- # Очистить яблоки,натереть на тёрке,добавить сахар и изюм,поварить на среднем огне 5-10минут.
- # Снять с огня,посыпать корицей и остудить.
- # Из теста сформировать комочки и раскатать размером поменьше,чем чайн.тарелка.
- # В середину круглого кусочка положить 1чайн.ложку начинки с яблоками,согнуть по середине и закрепить края.
- # Печенье выложить на маслянный противень и запекать при температуре 180.
- # На горячее печенье посыпать сахарную пудру.
- # Остудить и подавать к столу.

Печенье,приготовленное с кисло-сладкими яблоками будет иметь немного другой вкус.