



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ BEYAZ KURABIYE

250 Gr Sana Klasik  
3 Su Bardağı un  
15 Adet kırmızı erik  
1 Çay Kaşığı vanilya  
1 Paket kabartma tozu  
1 Adet limon  
1 Kahve Fincanı tozşeker  
1 Yemek Kaşığı yoğurt

Derin bir kaptan unu, vanilyayı, kabartma tozunu karıştırılın; margarini, yoğurdu, şekerini ilave edelim. Limonu yıkayıp rende yapalım karışıma ilave edelim, yoğuralım kıvama gelince ceviz büyüklüğünde hamurdan parçalar koparalım ve ortasını açalım. Yıkayıp çekirdeğini çıkardığımız eriği hamurun ortasına alıp hamuru kapatalım. Hafif yağladığımız fırın tepsisine hamurları dizelim. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında yaklaşık 25 dk pişirelim. pişen erikli kurabiyemizi servis tabağına alalım ve üzerine pudra şekeri serpererek erikli beyaz kurabiyemizi afiyetle yiyelim.