



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ KIRINTI PASTASI

1 kg kırmızı erik
4 yemek kaşığı reçel
200 gr margarin
200 gr toz şeker
1 tane yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
üzerine pudra şekeri
500 gr un

Erikleri yıkayıp çekirdekleri çıkarın iri küpler halinde doğrayın bir tencereye reçeli koyup ısıtın içersine erikleri koyup karıştırıp ocaktan çekin bir kenarda bekletin. Hamuru hazırlamak için kabiniza yağı sekeri vanilya sekerini köpürünceye kadar çırpın içersine yumurtayı ekleyip biraz daha karistirdikten sonra mikserinizi bir kenara bırakıp ayrı bir kapta unu kabartma tozunu ve tarçını karıştırıp, çırtığınız malzemenize elinizle karıştırmak sureti ile ekleyin burada hamur pürüzsüz değil aksine topak topak olması gerekiyor . hazırladığınız hamuru yağlanmış kelepçeli kalibinize hamurunuzun yarısını serpistirin,ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin . çıkarıp biraz soğuması için bekletin .hazırladığınız erik malzemesini hamurunuzun üzerine döküp kalan hamuru üzerine serpistirin tekrar kalibinizi fırına koyup 30 dakika daha pisirin .soğuyunca üzerine bol pudra sekeri serpiştirip dilimleyerek servis yapın