



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERİKLİ KURABIYE

250 gr. Margarin  
1 Çorba Kaşığı Yoğurt  
1 Paket Kabartma Tozu  
1 Adet Limon Rendesi  
1 Kahve Fincanı Şeker  
3 Su Bardağı Un  
1 Çay Kaşığı Vanilya  
İçi İçin:  
15 Adet Kırmızı ve Olgun Erik  
Üzerine:  
Pudra Şekeri

3 su bardağı unu ve 1 paket kabartma tozunu düz bir zemine eleyerek alın. Ortasını havuz şeklinde açın. İçine 250 gr. oda sıcaklığında bırakılmış ve küp küp kesilmiş margarin, 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 adet limonun rendesi, 1 kahve fincanı şeker ve 1 çay kaşığı vanilyayı koyun. Malzemeleri birbiriyle iyice karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.

Hamurdan erik büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde açın. 15 adet eriğin çekirdeklerini çıkarın. Elinizde şekillendirdiğiniz hamurla eriklerin üzerini iyice kaplayın. Tüm kurabiyeleri bir tepsiye yerleştirerek 150 derecelik fırında 25 dk pişirin. Fırından çıkardıktan sonra (dilerseniz) üzerini pudra şekeri ile süsleyerek servis yapın.