



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ERİKLİ KURABIYE

1 adet ufak havuç
10 adet kuru erik
1 adet yumurta
1 paket margarin
6 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Havuç rendelenir, suyu iyice sıkılır. Erikler ufak doğranır. Yumuşak margarin, yumurta ve şeker parmak uçlarıyla mincıklanır. Nişasta, kabartma tozu, tarçın katılır. Kısa süre karıştırılır. Sonra toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. En son havuç ve erik eklenir. Homojen dağılına kadar yoğrulur. Yarım limon kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.