



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ KURABIYE

1 paket margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 limon kabuğu rendesi
15-20 adet kuru erik
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Erikler yıkanır, ılık suda 1 saat bekletilir. Sonra varsa çekirdekleri çıkarılır ve küçük parçalara kesilir. Yumuşak margarin, şeker ve yumurta iyice karıştırılır. Üzerine en son kuru erik olmak koşuluyla diğer malzemeler eklenir. Ele yapışmayan bir hamur yapılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Isıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirilir.

[ML® Kaklı Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 27.09.2014