



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ PEKMEZLİ KURABIYE

Malzemesi:

1/2 bardak tereyağı
3/4 bardak toz şeker
1/2 bardak pekmez
2,5 bardak un
2 komposto kaşığı kabartma tozu
2 kahve kaşığı tuz
1 komposto kaşığı zencefil
1 komposto kaşığı tarçın
2 kahve kaşığı toz hindistancevizi
2 bardak haşlanmış ve suyu süzölüp kıyılmış kuru erik.

Hazırlanışı:

Tereyağı ve toz şekeri köpük köpük olana kadar çırpın. Yumurta ve pekmezi de katarak çarpmaya devam edin. Erik hariç diğer malzemeyi başka kapta karıştırın. Bunu ağır ağır pekmezli yağa katarken devamlı karıştırın. Erikleri de ilave ederek karıştırın. Yağlanmış tepsiye malzemeyi komposto kaşığıyla dökün. Sıcak fırında 10 dakika pişirin. 10 düzine kurabiye elde edeceksiniz.

[ML® Kaklı Kurabiye için tıklayın](#)