



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TOP KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

1 yumurta
1/2 paket margarin ve tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
2,5 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1/2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
15-16 adet erik (kırmızı erik veya mürdüm eriği)
15-16 tane ceviz veya fındık
Üzerine serpmek için:
Pudra şekeri

Hamur yoğuracağımız kaba yumuşamış margarini, yoğurdu, şekeri, vanilyaları, yumurtayı ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. Unu ve kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp 20 dk dinlendirelim. Bu arada erikleri ikiye ayırıp çekirdekleri çıkaralım. Çekirdek yataklarına ceviz veya fındık koyup erşkerş yüz yüze kapatalım. Hamurdan, cevizden biraz daha iri parçalar kopararak yuvarlak şekiller verelim. Hamurların iç kısmını işaret parmağı yardımıyla mümkün olduğunca derin oyalım. Erikleri oluşan boşluğa dolduralım. Hamurların ağız kısmını büzerek kapatalım. Hamurları margarinle yağlanmış fırında 180 derecede üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Kurabiyeleri fırından alıp pudra şekeri içinde yuvarlayalım.

