



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERIKPARE

1 paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
15-20 adet mürdüm eriği
1 çay bardağı şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

Önce iç hazırlanır. Eriklerin çekirdekleri çıkarılır ve birkaç parçaya kesilir. Bir tencereye konur, üzerine şeker eklenir, kısık ateşte erikler yumuşayana dek pişirilir. Sonra süzgece çıkarılarak yarım saat kadar bekletilir. Bu arada hamur yoğrulur. Yumuşak tereyağı, yumurta ve şeker karıştırılır. Üzerine vanilya, kabartma tozu ve alabildiği kadar un eklenir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır. Yeteri kadar erikli iç konur ve poğaça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında pembe renkte pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.
