



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI ERİKLİ GALETTE

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

150 g soğuk tereyağı

3 yemek kaşığı soğuk su

Üzeri için:

3 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı öğütülmüş badem

4 - 5 adet kırmızı erik

1 yemek kaşığı kırılmış badem

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı ve suyu ilave edip yoğurun ve streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika bekletin.

Erikleri yıkayıp kurulayın. Örtadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın ve 3 mm kalınlığında dilimleyin. 2 yemek kaşığı toz şeker ve öğütülmüş bademleri bir kaseye alıp kaşık ile karıştırın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp kısa bir süre yoğurun. Pişirme kağıdı üzerine alıp merdane ile 30 cm çapında açın. Hamuru pişirme kağıdı ile birlikte kaldırıp fırın tepsisine koyun. Üzerine şekerli badem karışımını serpin.

Erikleri hamurun kenarlarında 2 cm boşluk bırakarak sıralayın ve üzerine kalan 1 yemek kaşığı toz şekeri serpin. Kenarlarda boş bıraktığınız hamurları kaldırıp eriklerin üzerine doğru kapatın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarın. Üzerine bademleri serpip ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

