



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ERİKLİ KURABIYE

Oktay Usta

250 gr Oda ısısında margarin
1 Çorba kaşığı yoğurt
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Alabildiği kadar un
Kırmızı erik

Karıştırma kabına margarin veya tereyağı koyuyoruz. Ancak yağ önceden iyi yumuşamış olması gerekiyor. Üzerine yoğurt, limon kabuğu rendesini, pudra şekerini ilave edip karıştırıyoruz. Üzerine unu, vanilyayı, kabartma tozunu koyup hamurumuzu aldığı kadar un ile yoğuruyoruz. Kıvamı kulak memesi kıvamında olacak. Hamurumuzu tezgahın üzerinde uzun bir fitil yapıyoruz. Ceviz büyüklüğünde parçalara keserek yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Tepsimiz dolduktan sonra küçük boy kırmızı erikleri ortadan ikiye keserek çekirdek kısımları alta gelecek şekilde hamurun üzerine koyup bastırıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25-35 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkınca soğutuyoruz. Üzerine biraz pudra şekeri serpiyoruz.

