



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ERİKLİ KURABIYE

250 gr. Margarin
1 yemek Kaşığı Yoğurt
1 Paket Kabartma Tozu
1 tane limon kabuğu rendesi
1 Kahve Fincanı Şeker
3 Su Bardağı Un
1 paket Vanilya
15 adet kırmızı erik

Karıştırma kabına unu alalım, üzerine kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip harmanlayalım. Margarini, yoğurdu, şekeri ilave edelim. Limonu yıkayıp rende yapalım karışıma ilave edelim yoğuralım. Kıvama gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım, ortasını açalım, çekirdeğini çıkardığımız eriği, ortasına alıp hamuru kapatalım. Hafif yağladığımız tepsiye hazırladığımız hamurları dizelim. 150 derece ısıda pişirelim.yaklaşık yirmi beş dakika. Pişen erikli kurabiyemizi servis tabağına alalım. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapalım



Fotoğraf "şeniz" tarafından gönderildi. 13.07.2014