



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOCA KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 fincan yumuřak tereyađı
1 fincan sıvı yağ
1 fincan toz řeker
1 yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
8 adet mürdüm eriđi
1 yemek kaşığı toz şeker

Tüm malzemeleri karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. Bir poşet içinde buzdolabında dinlenmeye bırakın. Bu arada mürdüm eriklerini (kırmızı erik veya istediğiniz bir meyve de olabilir) incecik dilimler halinde kesin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Buzdolabından hamurunuzu çıkarıp, elle veya merdane ile yuvarlak form verin. Dilimlenmiř erikleri dilediğiniz şekilde yerleştirin. Üzerine toz şeker serpiştirin. 180 derece ısınmış fırında pişirin. İlininca dilerseniz üstüne pudra şekeri serpiştirin.

