



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU ERİKLİ KURABIYE

150 gram tereyağı  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 adet limon kabuğu rendesi  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Aldığı kadar un  
1 su bardağı kuru erik  
Üzeri için:  
3 çorba kaşığı erimiş çikolata

Yumuşak bir hamur yapın ve yuvarlayıp fırın kabına dizin. Üzerine kuru erikleri bastırıp koyun ve 190 derecede 20 dakika pişirin. Erimiş çikolatayla süsleyip soğumaya bırakın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.03.2023