



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ KURABIYE

125 gr. margarin
125 gr. tereyağı
1 su bardağı un
1 su bardağı kuru erik
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Bol pudra şekeri

İlk önce bademlerimizi iri çekip tavaya alıyoruz. Üzerine unu da ilave ederek kısık ateşte kontrollü olarak 5-6 dakika, rengi dönene kadar kavuruyoruz. Kavrulduktan sonra geniş bir kaba boşaltıp soğumaya bırakıyoruz, tamamen buz gibi soğumuş olması gerekiyor. Yoğurma kabına yumuşak margarin ve tereyağını alıyoruz. Üzerine diğer malzemeleri, soğumuş unu ve kuru erikleri koyarak yoğuruyoruz. Yavaş yavaş un ilave ederek kurabiye hamuru kıvamına getiriyoruz. Harçtan parçalar koparıp dilediğimiz şekli veriyoruz, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip 180 derece fırında pişiriyoruz. Tamamen soğuyanca bol pudra şekeri serpiyoruz.

