



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERIKLİ KURABIYE

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

1 çorba kaşığı nişasta

İçi için:

8 mürdüm eriği

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle Erikleri rendeleyin ya da doğrayıp bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip yumuşayınca kadar pişirin, ocaktan alıp soğumaya bırakın. Una nişasta ve kabartma tozunu katın, eritilmiş tereyağını, yumurtayı da ekleyerek hamuru yoğurun. Yuvarlak şekilde elinizde açıp erikli harcı üzerine yerleştirin fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.