

Erikli Kurabiye

Malzemeler

250 gr. Margarin

1 Corba Kasigi Yogurt

1 Paket Kabartma Tozu

1 Adet Limon Rendesi

1 Kahve Fincani Seker

3 Su Bardagi Un

1 Cay Kasigi Vanilya

Ici Icin: 15 Adet Kirmizi Ve Olgun Erik

Uzerine: Pudra Sekeri

Yapilisi

3 su bardagi unu ve 1 paket kabartma tozunu duz bir zemine eleyerek alin. Ortasini havuz seklinde acin. Icinde 250 gr. oda sicakliginda birakilmis ve kup kup kesilmis margarin, 1 corba kasigi yogurt, 1 adet limonun rendesi, 1 kahve fincani seker ve 1 cay kasigi vanilyayi koyun. Malzemeleri iyice yogurun. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin. Hamurdan erik buyuklugunde parcalar koparip, avucunuzun icinde acin. 15 adet erigin cekirdeklerini cikarin. Elinizde sekillendirdiginiz hamurla eriklerin uzerini iyice kaplayin. Tum kurabiyeleri bir tepsiye yerlestirerek 150 derecelik firinda 25 dk pisirin. Firindan cikardiktan sonra (dilerseniz) uzerini pudra sekeri ile susleyerek servis yapabilirsiniz