



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FINDIKLI PORTAKALLI KURABİYE

### Malzeme

- 125 g Sana yağı
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- Yarım su bardağı file fındık
- Aldığı kadar un

### Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında yumuşamış Sana'yı, pudra şekerini, yumurtayı krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Krema kıvamına gelince içine zencefili, vanilyayı ve yoğurdu ilave edip, karıştırın.

Daha sonra içine kabartma tozunu, fındığı, portakal kabuğu rendesini ve ele yapışmayacak hale gelene kadar un ilave edip, yoğurun.

Hamur kıvamına gelince, şekil verin.

Hamuru unlanmış tezgâha koyup, merdane yardımı ile bir parmak kalınlığında açıp, kalıpla veya çay bardağı ile kesin.

Kurabiyeleri, Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye dizip, daha önceden 185 derecede kurabiyelerin üzeri kızarana kadar pişirip, servis edin.

[ML® Portakallı Kurabiye için tıklayın](#)

[\[url=https://tr.ml.md/findikli-kurabiye-vt553\]](https://tr.ml.md/findikli-kurabiye-vt553)ML® Fındıklı Kurabiye için tıklayın