



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABIYE

Yaklaşık 40 adet

300 g un,

2 yumurta sarısı,

1 tam yumurta,

150 g toz şeker,

1 portakal kabuğu rendesi,

2 yemek kaşığı portakal suyu,

200 g tereyağı.

Garnitür:

4 yemek kaşığı pudra şekeri,

1 yemek kaşığı mango şurubu,

4 portakal (kabukları ilaçlı olmasın),

1 yemek kaşığı toz şeker.

1. Un, yumurta sarısı, şeker, limon kabuğu, portakal suyu ve tereyağı parçaları ile hamur yoğurun. Hamuru top halinde folyoya sarın, 1 saat buzdolabında bekletin.

2. Fırını 180 derecede ısıtın.

3. Hamuru azar azar unlu zemin üstünde açın, şekiller kesin. Kurabiyeleri kağıtlı bir tepsiye dizin, 12 dakika pişirip ılınmaya bırakın.

4. Garnitür için pudra şekerini eleyin, mango şurubu ile karıştırın. Şekeri minik bir poşete doldurun, poşetin köşesini kesin, kurabiyeleri süsleyin.

5. Portakalları sıcak su ile iyice yıkayın. Kabuklarını soyun. Şeker ve 2 yemek kaşığı su ile şurup hazırlayın, portakal kabuklarını batırın. Portakal kabuğu ile garnitür yapın.

[ML® Portakallı Cevizli Kurabiye için tıklayın](#)