



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

Malzemeler:

- 1 portakal suyu
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 2 yumurta sarısı
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı eritilmiş margarin
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı:

Geniş bir kaptaki portakal suyu, yoğurt, 1 yumurta sarısı, toz şeker ve margarini karıştırın. Un, kabartma tozu ve portakal kabuğu rendesini ekleyip ele yapışmayacak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kalan yumurta sarısını çırpın ve kurabiyelerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 170 derecede fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.