



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PORTAKALLI KURABIYE

1 kg. un
2 adet portakal
125 gram margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu

Unu ve kabartma tozunu geniş bir kaba alarak, karıştırın. Unun ortasını havuz şeklinde açın.

İçine 2 su bardağı şekeri, yarım su bardağı sıvıyağı, 125 gram eritilmiş margarin ve 1 adet yumurtayı koyun. 2 adet portakalın önce kabuklarını rendeleyin.

Daha sonra portakalları bilendirdan geçirin ve unu ilave edin. Malzemeler özle-şene dek yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın.

Elinizde yuvarlayarak, yağlanmış fırın tepsisine dizin. 1 adet yumurtanın sarısını ayırın. Elinizle veya bir fırça yardımıyla yumurtanın sarısını kurabiyelerin üzerine sürün. Kurabiyeleri 220 dereceli fırında 10 dakika pişirin. Daha sonra ısıyı 150 dereceye düşürün ve kurabiyeleri altın sarısı bir renk alana dek pişirin.

[ML® Portakallı Kurabiye için tıklayın](#)

