



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

Malzemeler

1 orta boy portakal

150 gr. margarin veya tereyağı

alabildiğince un

1 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

pudraşekeri (üzerine serpmek için)

Portakalın kabuğunu rendeleyelim. İç kısmını robot veya blender yardımıyla püre haline getirelim. Portakal kabuğu rendesini ve portakal püresini hamur yoğuracağımız kaba alalım. Eritip ılıttığımız margarin ve şekeri ekleyip çırpalım. Kabartma tozunu ve unu azar azar ekleyip ele yapışmayan kıvamda ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurları, margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında kurabiyeleri, üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Kurabiyeleri fırından alıp pudraşekeri içinde yuvarlayalım.