



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKALLI KURABIYE

250 gr. margarin  
3,5 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
2 su bardağı toz şeker  
1 yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 portakalın suyu  
1 portakal kabuğu rendesi

oda ısısında erimiş margarini çukur bir kaba alın. Portakal kabuğunu iri rendeleyerek margarin ve şekerle karıştırın. Karışımı krema haline getirin. Yoğurt, yumurta ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Unu eleyerek orta yumuşaklıkta bir hamur yapın. Hamura son olarak portakal suyu ilave edin ve yoğurun. Hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Hamurları hafif yassılıp, yağlanmış tepsiye aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin.

[ML® Reçelli Kurabiye için tıklayın](#)

---