



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KURABIYE

3 ay bardađı irmik  
3 orba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı  
4 orba kaşığı pudraşekeri  
2 orba kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
5 ay bardađı un  
2 adet yumurta Üzeri için:  
2 adet portakalın suyu  
2 orba kaşığı pudraşekeri

Bir kapta yumurta hariç tüm malzemeyi yoğurun. En son yumurtaları katıp, tekrar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve Őekil verin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizip, 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Portakal suyu ve pudraşekeri karıştırın. Sıcak kurabiyelerin üzerine bu karışımı dökün ve üzerini örterek soğumaya bırakın.