



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURU PASTA

125 gr margarin
2 yumurta
1 su bardağı portakal suyu
1 paket kabartma tozu vanilya
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ

Öncelikle margarin eritiyoruz sıvıyağı, margarini, bir bardak portakal suyunu, tuz şekeri, yumurtaların akını alıp sarısını içine ilave ediyoruz bu şekilde bir çırpacak yardımıyla karıştırıyoruz ve daha sonra aldığı kadar un ve kabartma tozuyla vanilyasını eleyip ilave ediyoruz ve kulak memesi kıvamında hamuru haline gelinceye dek yoruyoruz. Hamuru 10 dakika bekletiyoruz daha sonra küçük halkalar haline getiriyoruz önce yumurtanın akına daha sonra susama batırıyoruz fırın tepsisine yerleştiriyoruz.