



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE PORTAKALLI KURABİYE

Tuğrul Şavkar

750 gr. portakal şekerlemesi
350 gr. çekilmiş ceviz içi
300gr. tozşeker
3 adet yumurta akı

Fırınınızı 160 °C'ye getirip ısıtın. Portakal şekerlemesini bir bıçakla 2 mm.'lik küçük parçalara ayırın. Ceviz içini robotunuzun parçalayıcısından geçirerek ince çekin. Portakal şekerlemesi parçalarını bir kaba koyup tozşeker ve ceviz içi ile karıştırın.

Yumurta aklarını mikser ile çırparak sıkı kar haline getirin.

Hazırladığınız portakal şekerlemesi-şeker-ceviz karışımını bu kara eşit olarak dağıtarak yedirin. Bu işlemi yaparken yumurta karını kırmamaya özen gösterin.

Kurabiye harcını bir sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine fırın kâğıdını serin. Sıkma torbasındaki kurabiye harcını fırın kâğıdının üzerine 3 cm. aralıklar ile ceviz büyüklüğünde parçalar halinde sıkın. Sıkma işleminin sonunda torbanın duyunu sıkılan harca bir bastırıp çekerek uçtaki kuyruğu oluşturun.

Tepsiyi fırına sürerek yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, kendi tepsisinde soğumaya bırakın.

Tamamen soğuyunca servis yapın.