



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİKLİ PORTAKALLI KURABIYE

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 6 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 3 Çay Bardağı irmik
- 2 Adet Küçük boy portakalın suyu
- 5 Çay Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 2 Adet yumurta

Derin bir kaba irmik, yağ, 4 kaşık pudraşekeri, kakao, vanilya ve unu alın. Tüm malzemeyi yoğurun. En son yumurtaları ekleyip, tekrar yoğurun ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin (un az gelirse biraz daha ekleyebilirsiniz). Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve istediğiniz şekli verin. Daha sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından aldığınız kurabiyelerin üzerine sıcakken portakal suyu ile kalan pudraşekeri karıştırıp dökün. Üzerlerine bir örtü örtün ve soğuduktan sonra servis yapın.