



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUKLU BİSKÜVİ

MALZEMELER

3/4 Su Bardağı Un
1 Paket Buğday Nişastası
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
3/4 Su Bardağı Toz Şeker
1 Adet Yumurta
100 gr. Margarin

YAPILIŞI

Unu, 1 paket buğday nişastası ve 1 çay kaşığı kabartma tozu ile derin bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Toz şekeri, yumurtayı ve buzdolabından yeni çıkartılmış ve küp küp kesilmiş margarini koyun. Tüm malzemeyi birbirine karıştırın.

Portakallardan birinin kabuğunu ince birini kalın olarak rendeleyin.

Rendelenmiş kabukları da hamura atın. Hamuru tekrar yoğurun. Daha sonra hamuru ikiye bölün. Düz bir zemin üzerinde 5-6 mm kalınlığında açın. Bir bardak yardımıyla yuvarlak bisküviler kesin.

Yağlanmış tepsiye sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pembeleşene dek pişirip, servis yapın.

[ML® Portakallı Düğüm için tıklayın](#)