



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL KABUKLU BİSKÜVİ

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 2 Adet portakalın kabuğu
- 1 Çay Kaşığı kabartma tozu
- 1 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1 Paket buğday nişastası

Portakallardan birinin kabuğunu ince birinin kabuğunu kalın olarak rendeleyin. Unu, buğday nişastası ve kabartma tozu ile derin bir kaba eleyip, ortasını havuz gibi açın. Tozşeker, yumurtayı ve buzdolabından yeni çıkarılmış ve küp küp kesilmiş margarin ekleyin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Rendelenmiş kabukları da hamura ekleyin. Hamuru tekrar yoğurun daha sonra hamuru ikiye bölün. İki parçayı da düz bir zemin üzerine 5 mm kalınlığında açın. Bir bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.