PORTAKAL SULU KURABİYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı portakal suyu
1 çay bardağı hindistancevizi

Yumuşak margarin, pudra şekeri ve yumurta parmak uçlarıyla mıncıklanır. Unlu kabartma tozu ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra yarım ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Fırından çıkınca önce portakal suyuna sonra hindistancevizine batırılır. Servis tabağına dizilir.

© lezzetler.com tarif no:101109 • adı:Portakal Sulu Kurabiye • gönderen:naturell • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:31