PORTAKALI KURABİYE

125 Gr Sana Hamurişi
1 Çay Bardağı sıvı yağ
2 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Paket kabartmatozu
1 Çay Bardağı yoğurt
1 Su Bardağı hindistancevizi
1 Su Bardağı pudraşekeri
2 Tane YUMURTA BİRİNİN BEYAZI AYRILAÇAK
5 Su Bardağı un
1 Yemek Kaşığı kakao
1 Adet yumurtanın akı
1 Yemek Kaşığı PORTAKAL RENDESİ KABUĞU

Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur yapın.Ben hamurun yarısına kakao katıp yoğurdum.Kakao katınca hamur katılaştığı için,bir tatlı kaşığıda yoğurt ilave ettim. Dolgu malzemelerini karıştırın. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle hafifçe açın İçine bu içten bir tatlı kaşığı kadar koyun Kenarları ortaya doğru büzerek kapatın 175 derecelik önceden ısıtılmış fırına sürün pişmeye başladıktan sonra 160 derecede pişirmeye devam edin. Üzerine pudra şekeri serpin veya çikolata sosu ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:79678 • adı:Portakalı Kurabiye • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:21