



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ACIBADEM KURABİYELERİ

Kurabiye Hamuru için:

1 Çay Bardağı Buğday Unu (50g)

2 ½ Çay Bardağı Toz Badem (100g)

3 Adet Yumurtanın Beyazı

1 Çay Bardağı Toz Şeker (85g)

1 Portakalın Kabuğunun Rendesi

2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin

1 Tutam Tuz

Üzeri için:

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 165oC ayarlayın ve ısıtın.

Yumurta beyazları ve şekerin yarısını mikser yardımı ile karışım beyazlaşıp köpüklenene dek 4-6 dakika çırparak karıştırın.

Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun başka bir karıştırma kabına aktarın üzerine diğer malzemeleri ilave edin.

Hazırladığınız unlu karışımı yumurtalı karışıma bir spatula yardımı ile söndürmeden yavaşça yedirin.

Hazırladığınız kurabiye hamurundan pişirme kağıdı serili tepsiye birer büyük kaşıkla aralıklarla dizerek paylaşın, üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirin.

Önceden 165oC ısıtılmış fırında, 10-12 dakika pişirip, ızgara teli üzerinde soğutun. Soğuk servis yapın.

