



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BİSKÜVİ

250 gr un
2 çay kaşığı kabartma tozu
125 gr tereyağı ya da margarin
150 gr pudra şekeri
2 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 yumurta, hafif çırpılmış
50 gr çekirdeksiz kuru üzüm
Üstü için biraz daha pudra şekeri

Un ile kabartma tozunu eleyin, tereyağı ya da margarin ile şeker ve portakal kabuğu rendesini hafif bir krem haline gelene dek çırpın. Yumurtayı da çırparak ekleyin. Üzümü de bu karışıma kattıktan sonra, unu da ekleyin ve iyice karıştırın. Unlanmış bir yüzeye alıp, 5 cm. kalınlığında sosis biçimi verin. Alüminyum ya da yağlı kağıda sararak en az 2 saat buzdolabında bırakın.

2 saat sonra, rulonuzu çıkarıp, dilediğiniz kadar bisküviyi kesin ve yağlı tepsiye dizerek üstüne şeker serpiştirdikten sonra orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirin. 2 dakika kalıpta beklettikten sonra, soğumaya bırakın. 48 adet çıkar.

Not: Bu bisküvini hamuru önceden hazırlanıp, iyice sarılarak bir hafta buzdolabında saklanabilir. Gereğinde istediğiniz sayıda bisküvi kesin, pişirebilirsiniz.

[ML® Portakallı Düğüm için tıklayın](#)