



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI BİSKÜVİ

Bisküvi için:

175 gr un

75 gr buğday nişastası

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

1 tutam tuz

1 portakal

100 gr tereyağı

4 çorba kaşığı tozşeker

100 gr çikolata

Glazür için:

4-5 çorba kaşığı portakal suyu

100 gr pudraşeker

Tereyağını oda ısısında yumuşatın. Çikolatayı rendeleyin. Portakalın kabuğunu rendeleyip suyunu çıkarın. Un, nişasta ve kabartma tozunu hamur yoğurma kabına eleyip diğer malzemeleri ilave edin ve yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açıp 5-6 cm uzunluğunda dikdörtgen kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Glazür için, portakal suyu ve pudraşekeri çirpın. Rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyip karıştırın. Bisküvilerin üzerine glazür sürüp servis yapın.