PORTAKALLI ÇAY KURABİYESİ

125 gr tereyağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 adet yumurta
2 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çay bardağı kırılmış ceviz içi
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
3,5-4 su bardağı un
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
Ayrıca:
Portakal marmeladı veya reçeli

Yumurtalardan bir tanesinin sarısını daha sonra kullanmak üzere ayırın.
Yumurtalardan bir tanesinin sarısını daha sonra kullanmak üzere ayırın.
Un hariç tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına ayırın.
Azar azar unu ilave ederek pürüzsüz ve ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın. Her parçayı elinizin içine yuvarlayın ve ortasında boşluk olacak şekilde delin.
Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.
Pişen kurabiyeleri fırından alın, ortasındaki boşluklara isteğe göre marmelat dökün. Ilık ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:67171 • adı:Portakallı Çay Kurabiyesi • gönderen:keskin ışık • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:05