



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI EV KURABİYESİ (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

2 bardak şeker
3 yumurta (1 yumurtanın beyazı ayrılacak)
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı yemek sodası
Aldığı kadar un
4 portakal susam

Şekerle yumurta tahta kaşık yardımıyla çırpılır. İyice çırpılan karışımın içerisine zeytinyağı eklenir. Soda eklendikten sonra karıştırılmaya devam edilir. 3 portakalın kabukları soyulur. 1 portakal, kabuğuyla birlikte rondodan geçirilir ve un ilave edilir. Hamurun kıvamı yumuşak olmalıdır. Şekil verirken ele yapışmaması için un veya yağ sürülür. Hamur yuvarlak hale getirilir. Hamur önce yumurtanın beyazına sonra susama batılır. Hazırlanan kurabiyeler önceden 200 derecede ısıtılmış sıcak fırına sürülür.

