



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KOLAY BİSKÜVİ

Malzemesi:

2 su bardağı un
125 gr. margarin
1/2 çay bardağı portakal suyu
1 çay bardağı şeker
1 yumurta
Portakal kabuğu rendesi
Susam.

Hazırlanışı:

Unu bir kabın içine eleyin. Eritilmiş yağı, portakal suyunu, yumurta akını, portakal kabuğu rendesini ve şekerini ilave edip, bir hamur meydana getirin. Hamuru iyice yoğurduktan sonra, bundan küçük parçalar alın, elinizle yuvarlak veya uzun şekiller vererek tepsiye dizin. Yumurta sarısını bir kabın içinde çırpın ve hamurların üzerlerine sürün. Biraz susam ekleyin, orta dereceli fırında pişirin.