



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ

125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 adet yumurta

160 gr Bizim Mutfak Un

120 gr mısır unu

1 adet portakal

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için:

Beyaz şeker hamuru

Pembe şeker hamuru

Yeşil şeker hamuru

Portakalın kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın. Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Rendelenmiş portakal kabuğu ve portakal suyunu karışıma ilave edin. Elenmiş un ve mısır ununu ekleyerek yoğurun ve hamuru yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zemin üzerinde merdane ile yarım santim kalınlığında açıp, yıldız kalıplarla kestikten sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirip tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Beyaz şeker hamurunu kurabiyeyi kestiğiniz yıldız kalıpla kesin. Soğuyan kurabiyelerin üzerine bir fırça yardımı ile su sürüp şeker hamurunu dikkatlice üzerine yerleştirin. Pembe şeker hamuru ile minik güller, yeşil ile yapraklarını hazırlayın ve bunları da aynı şekilde üzerine yapıştırıp kurumaya bırakın.