PORTAKALLI KURABİYE

1 Paket Sana Klasik
3 Adet portakal
2 Adet yumurta sarısı
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı sıvı yağ
6 Yemek Kaşığı toz şeker

Öncelikle 3 portakalı rendeleyin. Kabuklarını bir yemek kaşığı toz şeker ile karıştırın ve kenarda dursun. Rendelediğiniz portakalları sıkın. Sıktığınız portakal suyunu,kabuklarını,yumurta sarılarını, sıvıyağ, margarin, 5 yemek kaşığı şekeri, kabartma tozunu ve unu karıştırın. Güzelce yoğurun. Kurabiye şeklinde yuvarlayıp, yağlanmış tepsiye dizin. Dizme işlemi bittikten sonra üzerine toz şeker serpin. 175 derece sıcaklıkta 30 dakika pişirin. Portakallı kurabiyeleriniz

© lezzetler.com tarif no:77990 • adı:Portakallı Kurabiye • gönderen:Ballıca • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:34