PORTAKALLI KURABİYE

250 Gr Sana Hamurişi
1 Paket kabartma tozu
1 Adet portakal
1 Su Bardağı yoğurt
3 Su Bardağı un
1 Adet yumurta
2 Su Bardağı şeker

Oda sıcaklığında erimiş sana hamur işi yağı bir kaba alın. Portakal kabuğunu iri olarak rendeleyip margarin ve şekerle karıştırın. Yoğurt, yumurta ve kabartma tozunu ekleyip, unu ilave edin ve orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın ve hafif yassılaştırıp yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:85324 • adı:Portakallı Kurabiye • gönderen:bekçi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:51