



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABİYELER

125 gr margarin
4 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
1 adet portakal
1 paket kabartma tozu

Yumurta, margarin ve pudra şekeri bir kabın içerisinde güzelce karıştırılır, daha sonra ise portakalın kabukları ve içi de rendelenir, un ve kabartma tozu katılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 30 dakika dinlendirildikten sonra ise yuvarlak parçalara kopararak yağlanmış olan tepsiye dizilir ve 180 derecelik fırında 25 dakikaya yakın pişirilir, fırından çıkardıktan sonra ise üstlerine pudra şekeri serpilir.

