



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MADLEN BİSKÜVİ

<https://www.sokeun.com/>

3 Çay bardağı Sökeâ un
250 G. Margarin ya da tereyağı
1 Su bardağı+ 1 kahve fincanı (240 g) toz şeker
4 Adet yumurta
4 Çay kaşığı kabartma tozu
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Çay kaşığı vanilya

- 1.Fırını 220°C'ye ayarlayarak ısıtın.
- 2.Tereyağını eritip, soğuması için beklemeye bırakın.Toz şeker, yumurta, portakal rendesi ve vanilyayı bir kaba koyup 5 dakika çırpın.
- 3.Söke un ve kabartma tozunu da ilave edip 3 dakika daha karıştırın. Son olarak tereyağını da ekleyip 4 dakika daha karıştırın.
- 4.Elde ettiğiniz hamuru, krema torbası yardımı ile 0,5 cm. çapındaki madlen bisküvi kalıbına sıkın.
- 5.Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra soğuması için bir müddet bekletip servis yapın.