



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI VE KUŞ ÜZÜMLÜ İNGİLİZ KURABIYESİ

- 16 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 16 Yemek Kaşığı margarin
- 1 Yemek Kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 0,5 Su Bardağı Kurutulmuş Kuş Üzümü
- 0,5 Su Bardağı süt
- 0,5 Su Bardağı toz şeker
- 1 Fiske tuz
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Su Bardağı un

Derin bir kaptan unu, şekerini, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın. Sana yağın küçük küpler halinde kesin. kuş üzümünü ve portakal kabuklarıyla ekleyin. Yumurta ve sütü çırpın. Bunu kuru malzemenin içine dökün ve yoğurun. Hamuru 20 cm genişliğinde 2,5 cm kalınlığında açın. Kalıpla kesin. Önceden ısınmış fırında 25-30 dakika pişirin.



Fotoğraf "gözüm" tarafından gönderildi. 02.09.2016