



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNE KURABIYESİ

2 adet yumurta
3/4 su bardağı şeker
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet portakal
6-7 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı şeker

Portakalın kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın.
Portakal suyu, portakal kabuğu, yumurta, şeker, sıvı yağ ve yoğurdu derin bir kasede çırpın.
Azar azar un ekleyerek yoğurmaya başlayın.
Unla birlikte kabartma tozunu da ekleyin.
Hamur toparlanana kadar yoğurduktan sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
Parçaları pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye yerleştirin.
Üzerine tereyağı sürüp toz şeker serpin.
Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.
Kızaran kurabiyeleri fırından alıp ılındıktan sonra servis edin.

