



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ASKER KURABİYESİ

1 yumurta sarısı  
250 gram margarin  
1 su bardağı sıvı yağ  
1,5 su bardağı toz şeker  
2 tane rendelenmiş portakal kabuğu  
1 su bardağı portakal suyu  
1 paket kabartma tozu  
Yeteri kadar un  
Üzeri için:  
1 yumurta akı  
İsteğe göre ceviz içi veya toz şeker

Asker kurabiyesinin püf noktası margarini ve yumurtayı oda ısısında kullanmaktır. Mis gibi portakallı kurabiyeler için önce derin bir kaptaki şeker ve yumurta sarısını çırpın. Ardından margarin, rendelenmiş portakal kabuğu, portakal suyu ve sıvı yağı ekleyin ve yoğurun. En son kabartma tozu ve unu ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Yuvarlak şekil vererek yağlı kağıt serili tepsiye dizebilirsiniz. Önce ayrılan yumurta akına sonrada toz şekere ya da cevizle batırabilirsiniz. Portakallı kurabiyeleri yağlı kâğıt serili fırın tepsisine dizeyin. 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

