



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI PORTAKALLI PATLAK KURABIYE

2,5 su bardağı un
3/4 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
125 gr. margarin
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı esmer şeker
1 adet yumurta
1/2 çay kaşığı vanilya
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
1/3 su bardağı portakal suyu
2 su bardağı beyaz çikolata

Önce fırını 200 dereceye ayarlayın. Küçük bir kaptan, un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın, kenara koyun. Geniş bir kaptan, margarin ve şekerini çirpin. Yumurta, vanilya ve taze sıkılmış portakal suyunu ekleyip çirpin. Yavaş yavaş un karışımını ekleyin. Portakal kabuğu rendesi ve beyaz çikolatayı ilave edin. Yağlı kağıt serili tepsiye 1 tatlı kaşığı, bırakın. 10 dakika fırında pişirin.

