



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAVDARLI PORTAKAL ŞEKERLEMELİ KURABIYE

- 125 Gr Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 2 Su Bardağı normal un
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Su Bardağı çavdar unu
- 1 Çay Kaşığı zencefil
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Paket vanilya
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı ceviz içi
- 1 Su Bardağı portakal şekerlemesi

Unu ve margarini robottan geçirin. Diğer bütün malzemeleri de ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Sonra tezgah üzerine alıp merdane ile ince 6 mm kalınlığında açın. Su bardağıyla yuvarlaklar kesip ortalarına şekerleme koyup kapatın. Tepsiyi dizip önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.