



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PORTAKALLI KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet portakal suyu ve kabuğunun rendesi
- 1 Adet vanilya
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Paket damla çikolata
- 1 Su Bardağı toz şeker

Sana, şeker, süt, portakal suyu, rendelenmiş portakal kabuğu, yumurta mikser karıştırıcısı yardımıyla özleştirilir. Kabartma tozu, vanilya alabildiği kadar un, eklenerek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur istediğimiz şekli vererek üzeri damla çikolatalarla süslenir 180 derecede pişirilir.