



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PORTAKALLI MADLEN KURABIYE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı glutensiz un
1 çay kaşığı karbonat
10 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
2 çay bardağı pudra şekeri
1 adet portakal kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
Üzerine:
1 çay bardağı pudra şekeri

Tereyağı ve pudra şekerini, krema kıvamını alıncaya kadar karıştırın. Üzerine diğer hamur malzemelerini koyun ve karıştırın. Yağlanmış minik kalıplarınıza, hamurunuzu çok ince dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

