



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI PORTAKALLI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı ceviz
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 4 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı su
- 1 su bardağı haşhaş

İlk önce şeker ile su kaynatılarak şerbet yapılır. haşhaş hariç diğer malzemeler karıştırılarak hamur elde edilir. kurabiye şekli verilerek haşhaşa bulanır ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 13 dk. pişirilir. fırından çıktıktan sonra sıcak kurabiyenin üzerine hazırlanan soğutulmuş şerbet dökülür.