



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI PORTAKALLI YILDIZ KURABIYE

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı tereyağı
1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
3,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı zencefil
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kabartma tozu:
Üzerine:
1 su bardağı marmelat

Tereyağı ve toz şekeri çırpın. Yumurtayı ayrı bir yerde köpürtün. Karıştırma kabınızda, un, vanilya, portakal rendesi ve tarçını karıştırın. Yumurtalı karışım ve unu birleştirerek yoğurun. Elinize yapışmayan, elastik bir hamur elde etmek için gerekirse azar azar un veya süt ekleyin. Unlanmış tezgahta hamurunuzu yarım parmak kalınlığında açın. Hamurunuzu şekilli kalıplarla büyüklü küçüklü 3 ayrı boyda kesin. Yağlanmış fırın tepsinize yerleştirin. 170 derecede ısıtılmış fırında, 15-20 dakika pişirin. Kurabiyelerinizi ikişer veya üçer kat olmak üzere, aralarına marmelat sürerek yapıştırın.

