



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ PORTAKALLI KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 1,5 Su Bardağı un
- 1 Adet limon kabuğı rendesi
- 1 Avuç damla ikolata
- 1 Adet portakal kabuğı rendesi
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Avuç kuru üzüm
- 1 Avuç ceviz
- 1 Paket vanilya
- 1 Kase corn flakes (mısır gevreğı)

Margarin ve şekeri krema gibi olana kadar iyice çırpın. Diğ er malzemeleri de katıp yoğurarak ele yapışacak kıvamda bir hamur elde edin. Etrafını corn flakes (mısır gevreğı) ile kaplayın. 175 derece fırında 15-20 dk pişirin.