



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI PORTAKALLI KURABIYE

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

Hamur:

1 yumurta

1 su bardağı toz şeker

150 g yumuşak margarin

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 portakal kabuğu rendesi

2 su bardağı un (elenmiş)

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, toz şeker, margarin, şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi, nişasta, un ve hamur kabartma tozunu derin bir kaba alın ve yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açın ve kurabiye kalıbı ile kesin.

Hazırladığınız kurabiyeleri fırın tepsisine sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

