



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL AROMALI KURABIYE

1 kilogram un
2 adet portakal
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu

Öncelikle unu ve kabartma tozunu geniş bir kaba alarak, karıştırın. Unun ortasını havuz şeklinde açın. İçine 2 su bardağı toz şekeri, yarım su bardağı sıvı yağı, 125 gram eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ve 1 adet yumurtayı aktarın. 2 adet portakalın kabuklarını karışımın içine iyice rendeleyin ve unu ilave edin. Malzemeleri birbiriyle özleşene dek iyice yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Elinizle veya bir fırça yardımıyla bir adet çırpılmış yumurtanın sarısını kurabiyelerin üzerine sürün. Kurabiyeleri 175 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Tepsinin içinde bırakarak soğutun ve daha sonra servise sunun.

