



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL DRAJELİ UN KURABİYESİ

200 gram oda sıcaklığında tereyağı
2 çorba kaşığı tepelme pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
40 adet portakallı draje
Üzerine:
2 adet (80 gramlık) bitter çikolata
1 tatlı kaşığı tereyağı

Tereyağı, pudra şekeri ve sıvı yağı yoğurma kabına alın. Üzerine un ekleyip, iyice yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yassılaştırın. İçine 2 adet portakallı draje koyup, dilediğiniz şekli verin. Hamur ve drajeler bitene kadar işleme devam edin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif rengi dönene kadar pişirin. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritirken içine tereyağını katın. İyice eridikten sonra soğuyan kurabiyelerin üzerine şekil vererek gezdirin. Çikolata donduktan sonra servis yapın.

