



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL REÇELLİ KURABIYE

400 gr margarin
6 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
Yarım limonun kabuğu (rendelenmiş)
Göz kararı un
1'er paket kabartma tozuyla vanilya
Göz kararı portakal reçeli

Pudra şekeri ve margarini tamamen yoğurun. Ardından içersine rendelenmiş limon kabuğunu, yoğurdu, kabartma tozunu, vanilyayı ve unu ekleyin. Yoğurmayı sürdürün. Hamuru birkaç dakika dinlendirip 3 eş parçaya ayırın. Merdaneyle beraber hamur bezelerini açarak geniş bir bardakla beraber yuvarlak kalıplar oluşturun. Hamurların ortasına reçelden dökün. Diğer yuvarlaklardan biriyle de kapatın. Yağlanmış bir fırın tepsisine dizerek 180 derece fırında pişirin.

