



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL ŞERBETLİ KURABIYE

1 su bardağı toz fındık  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 yumurtanın akı  
1 çay bardağı irmik  
1 su bardağı şeker  
1 limon kabuğu rendesi  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı vanilya  
3 çorba kaşığı kakao  
2 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 su bardağı portakal suyu  
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde toz fındığı, tereyağını, şekerini ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akını tarçın, vanilya ve kakao ekleyip akışkan olan bir karışım elde edin. Üzerine unu yavaş yavaş ekleyip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Yağlı kağıdı bir tepsiye dizin. Hamuru açıp bardak yardımıyla kesin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizip üzerine portakal suyu ve pudra şekeriyle karıştırıp kurabiyelerin üzerine sürüp yapıp servis yapın.