



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL TANECİKLİ KURABIYE

- 1 Paket Margarin
- 3 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1,5 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Adet Yumurta
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Adet Portakal

Oda sıcaklığında eritilmiş margarini bir kaba alın. Portakal kabuğu rendesini iri olarak rendeleyip margarin ve şekerle karıştırın. Yoğurt, yumurta ve kabartma tozunu ekleyip, unu ilave edin ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.