



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKALLI BADEMLİ HALKALAR

100 gr tereyađı  
1 adet yumurta sarısı  
Yarım bardak şeker  
1 çimdik tuz  
2-2,5 bardak un  
1 paket vanilya  
1 adet portakalın kabuđunun rendesi  
Üzeri için:  
Yeterice file badem  
1 adet yumurta akı

Yumuşak tereyağını, portakal kabuğu, şeker, yumurta sarısı ve vanilyayı karıştırdım. Bir çimdik tuzu da attıktan sonra kontrollü olarak un ekledim. Streç film arasında yarım santim kadar açtığım hamuru kalıpla şekillendirdim. Hafifçe çırpıtığım yumurta akını kurabiyelere sürdüm ve file bademle süsledim. Isınmış fırında hafifçe pembeleşene kadar pişirdim.