



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI BİSKÜVİ

### Malzemeler:

3/4 su bardağı tereyağı  
Yarım su bardağı pudraşekeri  
2 çay kaşığı portakal esansı  
1,5 su bardağı un  
1/4 su bardağı mısır nişastası  
Kreması için:  
1/4 su bardağı tereyağı  
1 su bardağı pudraşekeri  
1 çorba kaşığı krema  
Yarım portakal suyu  
Yarım rendelenmiş portakal kabuğu  
1 çay kaşığı kakao

### Yapılışı:

Mikser yardımıyla 3/4 su bardağı tereyağını krema haline getirene dek çırpın. Yarım su bardağı pudraşekerini ekleyin. Çırpıma devam edin. Portakal esansını da ekledikten sonra 1-2 dk. daha çırpın. Ardından unu, mısır nişastasını ekleyin. Düşük hızda malzemeler özdeşleşene kadar çırpın. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Herbir parçayı düz, yuvarlak bir tabak üzerinde yassıltın. Üzerini plastik folyo ile kapatarak, buzdolabında 1 saat bekletin. Kreması için küçük bir kapta tereyağını çırpın. Şekeri yavaş yavaş ekleyin. Ardından kremayı, portakal suyunu, rendelenmiş kabuğunu ve kakaoyu ekleyin. İyice karışana dek çırpın. Koyu bir kıvam alabilmesi için buzdolabında 15 dk. bekletin. Fırını 200 °C ısıtın. Buzdolabında beklettiğiniz hamurları unlu bir zeminde yarım cm kalınlığında açın. Küçük bir bardak yardımıyla hamurdan parçalar kesin. Kestiğiniz hamurları yağlı kâğıtla kaplanmış tepside sıralayın. 15 dk. pişirin. Pişen bisküvileri spatula yardımıyla tepside alın. Yarısının üzerine kremadan sürün. Üzerine diğer parçalardan kapatın.