



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ÇATLAK KURABIYE

1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
Yarım su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
2 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
3 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Fırını 180 dereceye ısıtın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin veya yağlayın.

Geniş bir karıştırma kabında tereyağı ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurta ekleyip iyice karıştırın.

Portakal suyu ve portakal kabuğu rendesini ekleyin, tekrar karıştırın.

Ayrı bir kapta unu, tuzu ve kabartma tozunu karıştırın. Karışımı tereyağlı karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avuç içiyle yuvarlayarak kurabiye şekli verin. Hazırladığınız kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika veya altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkan kurabiyeleri fırın tepsisinde 5 dakika kadar soğumaya bırakın, ardından tel ızgara üzerine alın ve tamamen soğuyana kadar bekletin.

Soğuyan kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpin.

Servis yapabilirsiniz.

