



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI IKOLATALI KURABIYE

2 ay bardağı sıvı yağ  
125 gram erimiř margarin  
2 adet portakalın suyu ve kabuđunun rendesi  
12 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı karbonat  
Aldığı kadar un  
3 yemek kaşığı krem çikolata  
3 yemek kaşığı Hindistancevizi

Portakalların kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Yođurma kabına sıvı yağ, erimiş margarin, toz şeker, karbonat, portakal suyu ve rendesini katıp karıştırın. Yavař yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. 2 ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Avuç ortasında bastırın. Yağlanmış tepsiye dizin. 170 derecede ısıtılmış fırında pembe renkte kızartın. Sıcakken zerine krem çikolata sürün. Hindistancevizine bulayıp servise sunun.

[ML® ikolatalı Kurabiye iin tıklayın](#)

[ML® ikolatalı Portakallı Kurabiye \(grsel\)](#)

---