



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI COBLER

3 adet portakal  
1 yemek kaşığı esmer şeker  
1 yemek kaşığı tepeleme un  
Hamur için;  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Yarım çay kaşığı karbonat  
3 yemek kaşığı toz şeker  
100 gram margarin  
Yarım su bardağı yoğurt  
Üzeri için;  
1 yemek kaşığı esmer şeker

Portakalları soyup dilimleyin.

Esmer şeker ve un ile karıştırıp fırın kabınıza döşeyin.

Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

Hamur için un, kabartma tozu, karbonat, toz şeker ve küp doğranmış margarini bir kabin içinde yoğurun.

En son yoğurdu ekleyip kaşıkla karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin.

Hafif unladığınız tezgahta hamurunuzu açıp yuvarlak kurabiye kalıbı ya da bir çay bardağı ile daireler olacak şekilde kesin.

Fırından çıkardığınız portakalların üzerine dizin.

Üzerlerine esmer şeker serpip kızarana kadar yaklaşık 20 dakika 170 derecelik fırında pişirin.

