



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL GLAZÜRLÜ KURABİYELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 yumurta

125 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 su bardağı un

Glazür:

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 yemek kaşığı portakal suyu

Üzeri için:

80 g bitter çikolata

1 portakal kabuğu rendesi

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, margarin, pudra şekeri ve şekerli vanilini bir kaba alın. Unu eleyerek ilave edin ve iyice yoğurun.

Hamuru 2-3 mm kalınlığında açın ve çay bardağı ile kesin. Tepsiyeye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğutun.

Pudra şekerini portakal suyu ile topak kalmayacak şekilde iyice ezerek glazürü hazırlayın ve kurabiyelerin üzerine yayın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından huni hazırlayıp eriyen çikolatayı içine doldurun. Ucunu makasla kesip kurabiyelerin üzerine şeritler sıkarak süsleyin. Portakal kabuğu rendesini de kurabiyelerin üzerine serpererek servis yapın.

[ML® Portakallı Düğüm için tıklayın](#)



