



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HALKA KURABİYELER

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

250 gr tereyağı (yumuşatılmış)
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şeker
2 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Üzeri için:
Pudra şeker

Tereyağı, pudra şeker, rendelenmiş portakal kabuğu ve vanilyayı karıştırın. Unu eleyerek ekleyin ve yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopatarak 1 parmak kalınlığında rulo yapın ve iki ucunu birleştirerek halka şekli verin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve 20 dakika buzdolabında bekletin. 160 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şeker serpiştirin. Servis yapın.

