



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HALKALAR

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yemek kaşığı süt

100 g soğuk tereyağı

1 yumurta akı

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Portakallı Şeker

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür

2 yemek kaşığı süt

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Portakal kabuğu rendesi

Antepfıstığı-bütün

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, süt, tereyağı, yumurta akı ve portakallı şekeri ekleyip yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Süre sonunda hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. 7-8 cm çapındaki yuvarlak kurabiye kalıbı ile şekiller kesin. Bu şekillerin ortalarını 2-3 cm çapındaki yuvarlak kalıp ile kesip çıkarın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp tepsiyeye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Glazür karışımını kaseye alın, üzerine sütü ilave edin ve iyice karıştırın. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Soğuyan kurabiyelerin üzerlerine sıkın, glazür donmadan çikolata parçaları, portakal kabuğu rendesi ve antepfıstığı batırın. Glazür donuncaya kadar bekletip servis yapın.



