



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI ISLAK KURABIYE

2 su bardağı un  
2 su bardağı hazır kekun  
2 adet portakalın rendelenmiş kabağu  
Yarım su bardağı tozşeker  
Yarım paket margarin  
1 ay kaşığı kabartma tozu  
1 su bardağı damla çikolata  
3 adet yumurta  
1 orba kaşığı yoğurt  
şerbeti için:  
1,5 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı su  
1,5 su bardağı portakal suyu

Unu eleyin. Hamur için gerekli olan diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Hafif yapışkan bir hamur elde edene kadar yoğurun. 1-2 dakika dinlendirin. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp tepsiye dizin. 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. şerbet için su ve tozşekeri kaynatın. şerbeti ocaktan aldıktan sonra portakal suyunu ekleyip karıştırın. Fırından çıkardığınız kurabiyeleri servis tabağına alın. zerine şerbet gezdiren servis yapın.

[ML® Portakallı Cevizli Kurabiye için tıklayın](#)