



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ISLAK KURABIYE

125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tane portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı pudra şekeri
1 vanilya
1 paket kabartma tozu
2- 2,5 su bardağı un
Şerbeti için;
2 su bardağı portakal suyu
1 çay bardağı şeker

İlk olarak şerbeti soğuması için önceden hazırlayın.

Portakal suyunu tencereye alıp şekeri de eritin ve kaynatın.

Şerbet kıvamına geldiğinde ocaktan bir kenara alın.

Hamuru için; un dışında bütün malzemeleri yoğurma kabına alıp güzelce karıştırın.

Kontrollü bir şekilde unu ekleyerek ele yapışmayacak bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp pürüzsüz olacak şekilde avuç içinizde yuvarlayın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında çatlaklar oluşuncaya kadar kontrol ederek pişirin.

Fırından çıkan kurabiyeleri bir dakika kadar sonra şerbetin içine batırıp çıkarın ve servis tabağına dizin.

Üzerine portakal kabuğu rendeleri, fındık ya da Hindistan cevizi baharatı ile servis edebilirsiniz.

