



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

2 adet Keskinöğlü yumurta sarısı
12,5 g. Tereyağı
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı taze sıkılmış portakal suyu
1 portakalın kabuğu
1,5 su bardağı un
½ çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu

Tereyağı ve şekeri mikserle beyazlaşınca kadar çırpın. Yumurta sarılarını, rendelenmiş portakal kabuğunu, portakal suyunu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Bir başka tabakta unu, tuzu ve kabartma tozunu iyice karıştırın. Hazırladığınız diğer karışımı da ekleyerek yoğurun. Hamuru temiz bir beze sararak buzdolabında 2 saat bekletin. Hamuru küçük parçalar halinde elinizle top şeklinde yuvarlayarak tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 °C deki fırında altın sarısı şeklinde kızarana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin ve servis edin.

