



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

200 gram yumuřak margarin
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurtanın sarısı
1 ay bardađı hindistan cevizi
1 adet portakal kabuđu rendesi
1 su bardađı pudra řekeri
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Toz řeker

Yođurma kabına margarini, pudra şekerini, sıvıyağı ve yumurta sarısını alalım. İyice karıştıralım. Hindistan cevizi, portakal kabuğu rendesi, kabartma tozu ve unu da ekleyelim, iyice karıştırarak yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamurumuzdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlayalım. Bir kabin içine toz şeker dökelim. Hamurlarımızı toz şekerin içine bandırarak fırın tepsimize alalım ve önceden ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirip fırından çıkaralım. Sođuduktan sonra dilimleyerek servis yapalım.

