



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet portakal
- 3 su bardağı un

Oda sıcaklığında yumuşamış margarine portakal kabuğuna şeker ilave edip margarinle karıştırıyoruz.

Ardından yoğurt ve yumurtayı ilave edip tekrar karıştırıyoruz.

Unu kabartma tozunuda ilave ettikten sonra hamurdan çok büyük olmayacak şekilde parçalar alıp yuvarlıyoruz ve yağlanmış tepsimize atıyoruz.

170c de ısıtılmış fırında pişiriyoruz.

