



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABIYE

2 adet portakal
1 su bardağı şeker
1 yumurta (sarısu içine, beyazı üzerine)
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Yarım su bardağı zeytinyağı
1/2 Çay bardağı toz şeker (üzeri için)

Yumurta sarısı şekerle birlikte çırpılır. İki adet portakalın suyu ve kabuklarının rendesi ilave edilir. Yağ, kabartma tozu ve un eklenir. Kulak memesi kıvamını alıncaya kadar yoğrulur. Avuç içinde yuvarlanarak ceviz büyüğünde toplar yapılır. Topların üstüne fırçayla yumurta beyazı sürülür. Sonra da tozşeker serpilir. Önceden ısıtılmış fırında hafifçe pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğutulmaya bırakılır.

