



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

<https://www.sek.com.tr>

4-5 yemek kaşığı tepeleme SEK Quark Sade (160 g)
3 yemek kaşığı tepeleme SEK Tereyağı (100 g)
7 yemek kaşığı un (150 g)
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı su
Yarım portakalın rendelenmiş kabuğu
4 yemek kaşığı toz şeker

Tereyağı ve SEK Quark Sade'yi çirpin. Elenmiş unu, 1 tatlı kaşığı su ile köpürtülmüş karbonatı, rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru streçleyip en az yarım saat kadar buzdolabında bekletin. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile yarım cm kalınlığında bir hamur açın. İstedığınız kurabiye kalıpları ile hamurdan şekilli parçalar kesin. Elde ettiğiniz bisküvi hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine birer tutam toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 200 °C'ye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

