



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1 yumurta
1.5 yemek kaşığı hindistancevizi şekeri
1/4 su bardağı hindistancevizi unu
1/4 su bardağı badem unu
2.5 tatlı kaşığı portakal tozu kabuğu
1 tatlı kaşığı hindistancevizi yağı
1/4 su bardağı süt
Üstüne dövülmüş fındık

Yumurta ve hindistan cevizi şekerini birlikte 1-2 dakika çırpın. Fındık hariç diğer malzemeleri de ekleyip iyice çırpıttıktan sonra minik minik şekillendirip yağlı kağıda dizin. Üstüne dövülmüş fındıkları da atıp 170 derece ısınmış fırında 20-25 dakika kontrollü bir şekilde pişirin.

