



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI KURABIYE

2 su bardağı şeker  
1 su bardağı yoğurt  
1 büyük paket margarin (250 gr.)  
1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)  
2 kahve kaşığı kabartma tozu  
1 portakal suyu  
1 portakal kabuğu rendesi  
Aldığı kadar un

Şeker, portakal kabuğu, yağ karıştırılıp krem haline getirilir.

Yoğurt, yumurta akı, kabartma tozu konur. İyice karıştırılır.

Aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta yoğrulur. Son olarak portakal suyu konur.

Yarım limon büyüklüğünde yuvarlanıp hafif yassıtılır. Tepsiyeye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

Yumuşak olması için, bir tencereye konup önce bir peçete, sonra kapak örtülür. Not: Hamur, merdane ile 1 cm. kalınlığında açılıp kalıplarla da kesilebilir.

[ML® Portakallı Krep için tıklayın](#)

