



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KURABIYE

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

250 gr margarin  
1 yumurta sarısı  
1 su bardağı sıvı yağ  
1.5 su bardağı toz şeker  
2 tane rendelenmiş portakal kabuğu  
1 su bardağı portakal suyu  
1 paket kabartma tozu  
7-8 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 yumurta akı  
İri kıyılmış ceviz veya toz şeker

Derin bir kaba oda ısısındaki margarin, yumurta sarısı, rendelenmiş portakal kabuğu, portakal suyu ve sıvı yağı alıp yoğuruyoruz. En son kabartma tozu ve un ilave ediyoruz. Minik parçalar alıp yuvarlıyoruz. Önce ayrılan yumurta akına sonra da toz şekere buluyoruz. 170 derecelik fırında pişiriyoruz.

