



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

125 gr oda sıcaklığında tereyağı
1 bardak toz şeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 portakalın kabuğu
1 çay bardağı portakal suyu
1 çay kaşığı karbonat
4 su bardağı un
Üzeri için:
2 yemek kaşığı toz şeker

Oda sıcaklığında tereyağı ve şekeri karıştırın.

Yumurta, yoğurt, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu ve karbonat ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Yavaş yavaş un ilave edin ve yapışkan olmayan bir kıvama getirin.

Elde ettiğiniz hamurdan orta büyüklükte toplar yaratın.

Bir tepsiye yağlı kağıt serin ve hazırladığınız portakallı kurabiyeleri aralarında boşluklar bırakarak tepsiye yerleştirin.

Kurabiyelerin üzerine şeker serpin.

170 derece önceden ısıtılmış fırında portakallı kurabiyeleri pişirin.

