



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

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

1+1/3 su bardağı un
175 gram yağ
2/3 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilin
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 paket (80 gram) bitter çikolata
2-3 adet vanilyalı gofret
Üzerine:
Toz şeker

Yağı toz şekerle karıştırın. Çırpılmış yumurtayı ekleyin. Un, vanilin, rendelenmiş portakal ve limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. İki parçayı da unlanmış zeminde merdaneyle bisküvi kalınlığında açın. Çay bardağıyla yuvarlak hamurlar kesin. Yağlanmış fırın tepsinde dizin. Hamurların yarısının üzerine toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Bu arada çikolatayı benmari usulü eritin. Dövülmüş gofretleri ekleyip karıştırın. Şekersiz kurabiyeleri taban olarak kullanıp çikolatalı karışımı üzerlerine sürün. Şekerli parçaları da bunların üzerine yapııştırıp servis yapın.

