



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI KURABIYE

2 adet portakal  
4 - 4,5 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta sarısı  
1 paket kabartma tozu  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı damla çikolata

Portakalların kabuğunu rendeleyip, suyunu sıkın. Unu düz bir zemine eleyip, ortasını havuz gibi açın. Portakal kabuğu, portakal suyu, toz şeker, yumurta sarısı, kabartma tozu ve sıvı yağı ekleyip yoğurun. Damla çikolatayı ilave edip yeniden yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, üzerleri pembeleşene dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

