



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g eritilmiş tereyağı

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

1 yumurta

1 yumurta sarısı

1 su bardağı toz şeker

1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Portakallı Şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

1 yumurta akı

2 - 3 yemek kaşığı toz şeker

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Eritilmiş tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurta, yumurta sarısı, toz şeker, portakallı şeker ve şekerli vanilini ayrı bir kaba alın. El çırpıcısı ile 1-2 dakika çırpın. Üzerine un karışımını ilave edin ve yoğurun.

Yumurta akını bir tabağa alın ve çatal ile kısa bir süre çırpın. Toz şekeri geniş bir tabağa alın. Hamurdan cevizen daha büyük parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp önce yumurta akına, sonra toz şekere batırın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

