



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

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

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 tatlı kaşığı portakal suyu
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un (yaklaşık 3-3,5 su bardağı)
Üzeri için:
Pudra şekeri

Bir karıştırma kabında tereyağı, sıvı yağ ve pudra şekerini bir spatula yardımıyla karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Daha sonra yumurtayı ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Rendelenmiş portakal kabuğunu ve portakal suyunu karışıma ilave edin.

Portakal kabuğu, kurabiyelere hem aroma hem de renk katacaktır.

Vanilin, kabartma tozu ve azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurun ele yapışmayan ama çok sert olmayan bir kıvamda olması önemlidir.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayın.

Şekillendirdiğiniz kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12-15 dakika pişirin.

Kurabiyelerin altı hafifçe kızardığında fırından çıkarabilirsiniz.

Kurabiyeler soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpiştirerek servis yapabilirsiniz.

