



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKALLI KURABIYE

- 1 Orta boy portakal
- 1 Yumurta
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 5,5 Su bardağı un
- 1 Kahve fincanı toz şeker
- 250 Gr. margarin
- 1 Avuç fındık içi

Portakalı yıkayıp kabuğu ile bütün olarak rendeleyiniz. Toz şekerle karıştırıp akşamdan ıslatınız. Yağı una yediriniz. Yumurta sarısı, kabartma tozu ve ıslanmış portakallı şekerini ilâve edip yoğurunuz. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç arasında yuvarlayınız. Yassılıp, bir yüzünü önce yumurta akına, sonra toz şekere bulayıp yağlanmış tepsiye bir parmak ara ile diziniz. Ortalarına birer fındık yerleştirip fırında açık pembe renkte pişiriniz.

[ML® Sevgi Saati için tıklayın](#)

---