



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI KURABIYE

Malzemeler:

2 adet portakal

1 su bardağı şeker

1 yumurta (sarısu içine beyazı üzerine)

1 Paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Yarım su bardağı zeytinyağı

1/2 Çay bardağı toz şeker (üzeri için)

Yumurta sarısı şekerle birlikte çırpılır, iki adet portakalın suyu ve kabuklarının rendesi ilave edilir. Yağ, kabartma tozu ve un eklenir. Kulak memesi kıvamın, alıncaya kadar yoğrulur. Avuç içinde yuvarlanarak ceviz büyüklüğünde toplar yapılır. Topların üstüne fırçayla yumurta beyazı sürülür. Toz şeker serpilir, önceden ısıtılmış fırında hafifçe pembeleşinceye kadar pişirilir.

[ML® Portakallı Düğüm için tıklayın](#)
