



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KURABIYE

Oktay Usta

3 yumurta  
200 gr. margarin  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1.5 su bardađı toz Őeker  
1 bütün portakal  
1 tatlı kaŐığı karbonat  
alabildiđi kadar un

Oda sıcaklığındaki margarin karıŐtırma kabına alınarak bir güzel yumuŐatılır. Daha sonra üzerine yumurtalar kırılır, sıvıyağ eklenerek karıŐtırılır. TozŐekerden 2 orba kaŐığı ayrılarak ilave edilir. Daha sonrasında portakalların kabukları rendelenerek manto için ayrılır. Portakalın geri kalanı iiyle beraber rendelenerek ilave edilir. Alabildiđi kadar unla hamuru hazırlanır. Hamur çok yoğun olmamalıdır. hazırlanan kurabiye hamurundan minik yuvarlaklar yapılarak ayrılan portakal kabuğu, 2 çorba kaŐığı tozŐeker karıŐımıyla mantolanarak yağlanmış tepsiye alınır. Fırında zeri kızarıncaya kadar piŐirilir.