



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

Malzemeler

2 Portakal suyu
2 Portakal kabuğu rendesi
2 Adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 Paket margarin
1 Paket margarin
1 Paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
Yeteri kadar ceviz

Yapılışı

Yumuşamış margarin, toz şeker, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, yumurta, un kabartma tozu ve vanilya karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak avuç içinde yuvarlanarak hafifçe bastırılır. Daha sonra; yumurta akına ve cevizle batırılarak tepsiye dizilir. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca isteğe göre üzerine pudra şekeri eklenebilir.

[ML® Lokumlu Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "çok şey bilen adam" tarafından gönderildi. 02.05.2019