



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKALLI KURABIYE

2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
125 gr. margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet portakal
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Yumurtaları ve tozşekeri çırpma teliyle çirpın. Portakalın kabuğunu rendeleyip, oda sıcaklığında margarin ve yoğurtla birlikte karışımına ilave edip, çirpmaya devam edin. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip, yoğurun. Hamuru düz bir zeminde açıp, değişik kalıplarla şekiller çıkarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerine tozşeker serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşene kadar pişirin.