



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABIYE

Hamur:

300 gr. yumuşak tereyağı
150 gr. elenmiş pudra şekeri
4 adet yumurta
1 çubuk vanilya özü
4 damla portakal aroması
15 gr. ince rendelenmiş portakal kabuğu
300 gr. elenmiş un

Harç:

250 gr. portakal marmeladı
Üstü için:
100 gr. elenmiş pudra şekeri
50 ml. portakal suyu
4 damla portakal aroması
15 gr. karışık şekerleme
40 gr. sarı top şeker

Tereyağı ve pudra şekerini 10 dakika çırpın. Yumurtaları ekleyip iyice yedirin. Vanilya özü, portakal rendesi ve aromasını katın. En son un ilave edip karıştırın. Hamuru ikiye bölün, parçaları folyo yardımıyla 5 cm. çapında rulo yapıp sarın. Bir gece buzdolabında bekletin. Bir ruloyu folyodan çıkartın. 4 mm.'lik 30 dilime kesip tepsiye koyun. Kurabiyeleri sırayla 170°C'deki fırında 12-15 dakika pişirin. Pasta ızgarasına alıp soğumaya bırakın. Kalan hamuru da aynı şekilde pişirin. Kurabiyelerin yarısının parlak kısımlarına marmeladı sürün, kalan yarısını parlak tarafları aşağı gelecek şekilde üzerine kapatın. Pudra şekerini, portakal suyu ve aroması ile koyulaşana kadar çırpın. Şekerlemeleri irice kıyın. Kurabiyelere şekerli karışımı sürüp, hemen şekerlemeler ve top şekerlerle süsleyin.

[ML® Kıvrıtlı Kurabiye için tıklayın](#)