



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KURABIYE

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 3 ay bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 2.5-3 su bardağı un
- 4 orba kaşığı susam
- 2 orba kaşığı dövölmüş Antep fıstığı
- 2 ay bardağı dövölmüş ceviz içi

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine yağı, yoğurdu, ceviz içini, unu ekleyip yoğurun. Son olarak vanilya, şeker, kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da susama ve kıyılmış cevize bulayarak tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın.