



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABİYEM

İç harcı için 2 çorba kaşığı kakao
Yeterince marmelat
1 çay bardağı çekilmiş fındık
1 yumurta
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı süt
4 Dilim yarım pasta keki
1 çay kaşığı kabartmatozu
1 çay bardağı toz şeker
1 portakalın suyu
125 gr sana hamurışı
1 çorba kaşığı kuru üzüm
Aldığı kadar un

Yoğurma kabına 1 yumurta, şekeri, 125 gr sana hamurışın , 1 portakal rendesi ve suyunu 1 çay kaşığı kabartmatozu ve aldığı kadar unu ekle kulak memesi kıvamında 1 hamur yap. İç harç için yarım pasta kekini rondodan geçir, fındık, süt, kuru üzüm ve kakao ile iyice karıştır. Hamuru merdane ile aç su bardağı ile yuvarlaklar kes iç hartan 1 tatlı kaşığı koyup üstüne tekrar bardakla kestiğin hamurla kapat tepsiye diz 175 derece fırında pişir.