



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KURABIYE

- 1 Paket Sana Klasik
- 3 Adet portakal
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 ay Bardağı sıvı yağ
- 6 Yemek Kaşığı toz Őeker

Öncelikle 3 portakalı rendeleyin. Kabuklarını bir yemek kaşığı toz Őeker ile karıştırın ve kenarda dursun. Rendelediđiniz portakalları sıkın. Sıktığınız portakal suyunu, kabuklarını, yumurta sarılarını, sıvıyağ, margarin, 5 yemek kaşığı Őekeri, kabartma tozunu ve unu karıştırın. Güzelce yoğurun. Kurabiye Őeklinde yuvarlayıp, yağlanmış tepsiye dizin. Dizme işlemi bittikten sonra üzerine toz Őeker serpin. 175 derece sıcaklıkta 30 dakika pişirin. Portakallı kurabiyeleriniz