



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALI KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 2 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Paket kabartmatoru
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 1 Su Bardağı hindistancevizi
- 1 Su Bardağı pudraşeker
- 2 Tane YUMURTA BİRİNİN BEYAZI AYRILAÇAK
- 5 Su Bardağı un
- 1 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Adet yumurtanın akı
- 1 Yemek Kaşığı PORTAKAL RENDESİ KABUĞU

Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur yapın. Ben hamurun yarısına kakao katıp yoğurdum. Kakao katınca hamur katılaştığı için, bir tatlı kaşığıda yoğurt ilave ettim. Dolgu malzemelerini karıştırın. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle hafifçe açın İçine bu içten bir tatlı kaşığı kadar koyun Kenarları ortaya doğru büzerek kapatın 175 derecelik önceden ısıtılmış fırına sürün pişmeye başladıktan sonra 160 derecede pişirmeye devam edin. Üzerine pudra şeker serpin veya çikolata sosu ile süsleyin.