



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABIYE

65 Gr Sana Hamurışı
3 Çorba Kaşığı kuş üzümü
1 Adet portakal kabuğu ve suyu
1 Su Bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Fincanı Sıvı yağ

Yumuşamış sana hamur işi yağ, sıvıyağı ve pudra şekerini mikserle çırpın. Yumurtayı ilave edip karışana kadar tekrar çırpın. Portakal kabuğu rendesini ve suyunu ilave edip yine karıştırın. 3 su bardağı elenmiş unu, kabartma tozu, karbonat ve vanilyayı, kus üzümünü ilave edip hamur haline getirin. Kulak memesinden biraz daha yumusak bir hamur olana kadar un ilave ederek kıvamını ayarlayın. Cevizden büyükçe parçalar koparıp önce kalın silindirik şekli verin. Sonra uçlarından biraz bukup hilal şekli vererek yağlanmış tepsiye dizin. 180° fırında üstü hafif kızarana kadar pişirin.