



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı

1 Paket kabartma tozu

2 Su Bardağı şeker

1 Adet yumurta

3 Su Bardağı un

1 Adet portakal

1 Su Bardağı yoğurt

Oda sıcaklığında erimiş sana hamur işi yağı bir kaba alın. Portakal kabuğunu iri olarak rendeleyip margarin ve şekerle karıştırın. Yoğurt, yumurta ve kabartma tozunu ekleyip, unu ilave edin ve orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın ve hafif yassılaştırıp yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin.
