



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MISIR UNLU KURABIYE

2 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
200 gr margarin
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı şeker
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tosu

Kurabiye için karıştırma kabına unu alın. Üzerine mısır unu ve kabartma tozunu ekleyerek karıştırın. Daha sonra üzerine portakalın kabuğunu rendenin en ince yerinden rendeleyerek üzerine ekleyin. Ortasını açtıktan sonra içine yumuşatılmış margarin, toz şeker ve yumurta sarısını ekleyerek karıştırmaya başlayın. Portakalın suyunu da en son üzerine ekleyerek hamurunu yoğurun. Kulak memesinden yumuşak kıvamda sarı bir hamur elde edin. Hazırladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde yuvarlayın. Kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine dizerek çatalla üzerine hafif bastırıp desen verin. Önceden ısıtılmış 175 derecede pişirin.