



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PORTAKALLI PERİŞAN KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak PORTAKAL SUYU
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Bardak FINDIK
- 1 Çay Bardağı kuru uzum
- 3 Adet yumurta
- 1 Bardak şeker

Öncelikle un, kabartma tozu, findik ve uzum haric diğer malzemeleri karıştırılalım. 2 bardaktan fazla unu kabartma tozu ile birlikte malzemeleri üzerine eleyelim. Daha sonra findik, uzum ve un ilave edip yumuşak bir hamur elde edelim. Hamur elimize yapışmayan kıvama gelinceye kadar yogurduktan sonra hafif yağlanmış tepsiye cevizden büyük parçalar koparıp şekil vermeden yerleştirelim. Önceden ısıtılmış fırına sürelim ve pistikten sonra servise sunalım.