



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ŞAM KURABİYESİ

200 GR MARGARİN
2 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER
1 SU BARDAĞI YOĞURT
2 ADET YUMURTA
5 SU BARDAĞI UN
1 PAKET HAMUR KABARTMA TOZU
1 ADET PORTAKAL KABUĞU RENDESİ
YARIM PORTAKAL SUYU

ÖNCELİKLE MARGARİNİ HAFİF ATEŞTE ERİTİYORUZ. MARGARİNİMİZ ERİDİKTEN SONRA BİRAZ ILIMIYA BIRAKIYORUZ BU ARADA DİĞER MALZEMELERİ BAŞKA BİR KABA ALIYORUZ VE İÇİNE ERİMiŞ MARGARİNİMİZİ DE İLAVE EDEREK İYİCE KARIŞTIRIP HAMUR KIVAMINA GETİRİYORUZ SONRA KURABİYEMİZİ PİŞİRECEĞİMİZ TEPsİNİN İÇİNE YAĞLI KAĞIT SERİYORUZ VE İSTER HAMUR TORBASILA İSTERSEK ELİMİZLE CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE TOPLAR YAPIP TEPsİYE DİZİYORUZ VE ÜZERİNE TOZ ŞEKER SERPİYORUZ VE ÖNCEDEN ISITILMiŞ 170 DERECELİK FIRINDA 45 DAKİKA KADAR PİŞİRİYORUZ.