



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ŞEKERLİ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

150 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 çay bardağı yoğurt

1 su bardağı toz şeker

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı toz şeker

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Üzerine margarin veya tereyağı, yoğurt, toz şeker, yumurta, şekerli vanilin ve portakal kabuğu rendesini ilave edip yoğurun. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp elinizde yuvarlayın, üzerlerine hafifçe bastırıp toz şekere batırın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepside alın ve soğumaya bırakın.

