



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TIRTIL KURABIYE

2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı portakal suyu
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

Bütün malzeme karıştırılır. Kekten katı, normal hamurdan cıvık bir hamur elde edilir. Krema pompasına doldurulur. Yağlanmış tepsiye şekil vererek, belli aralıklarla sıkılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renkte pişirilir.

[ML® Tırtıl Kurabiye için tıklayın](#)