



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKALLI UN KURABIYESİ

250 gr oda ısısında margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
4 adet portakal kabuğu
1 bardak toz şeker

Un kabartma tozuyla elenir; ortasına yumuşak margarin,pudra şekeri ve yoğurt konarak ezilir un alarak yumuşak bir hamur yapılır, dinlendirilir.

4 portakalın kabukları ince ince doğranır; iki defa haşlanıp suyu süzülür ve bir çay bardağı şeker konup karıştırılır.

Dinlenen hamur merdane ile yarım santim kalınlığında açılır, küçük dikdörtgenler kesilir. Ortalarına şekerli portakal konarak sarılır. Orta ısıdaki fırında pişirilir. Sıcakken vanilya ve pudra şekere bulanır.

