



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI VE LORLU KURABİYELER

250 gr oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gr lor peyniri
4 adet portakal kabuğu
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker

İlk önce, 4 portakalın kabuğunu küp küp doğra bunu 3 kere kaynat, her seferinde suyunu değiştir.
Sonra bir su bardağı su ve bir su bardağı şeker ile kaynat. Suyunu çekiyor. Soğuyunca 250 gr lorla karıştır.
Karışım soğurken hamur yap. Hamurdan parçalar al ve içlerini doldur. Üstü pembeleşene kadar pişir, çıkınca da bol pudra şekeri dök.

