



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKLALLI ÇÖREK

MALZEMELER

1 paket margarin

3.5 su bardağı un

3 çorba kaşığı yoğurt

1 kahve kaşığı karbonat

İç malzemesi :

5 adet portakal kabuğu, rendelenmiş

1.5 adet limonun suyu

2 su bardağı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Portakal kabukları iyice yumuşayınca dek, sık sık suyunu değiştirerek , pişirin. Piştikten sonra kabuklarının suyunu iyice sıkın, iki bardak toz şeker ve birbuçuk limonun suyunu katıp, karıştırın. Kalan malzeme ile yumuşak bir hamur yapın. Hamuru ikiye bölüp, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın, ilk parçayı yağladığınız bir tepsiye döşeyin, üstüne portakal kabuklu harcı sıladıktan sonra, diğerini de üstüne örtün. Fırından çıkardığınızda, üzerine pudra şekeri serpiştirin.