



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM KURABİYESİ

100 gr. margarin
200 gr. toz şeker
100 gr. yoğurt
2 yumurta
500 gr. un
3 paket kabartma tozu
2 adet suyu sıkılmış kabuğu rendelenmiş portakal

Un ve kabartma tozu haricindeki malzemeleri, bir kabın içine koyun haifif ateşte eriyene kadar karıştırın. Daha sonra rendelenmiş olan portakal kabuğunu ve kabartma tozunu una ekleyerek karıştırın. Pişecek tepsinin içini yağlı kağıtla kaplayın ve kurabiyeleri bir torba ile sıkınız. Üzerine biraz toz şeker serpip 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)

[ML® Nöbet Kurabiyesi için tıklayın](#)

[ML® Şam Kurabiyesi için tıklayın](#)

[ML® Şam Kurabiyesi \(görsel\)](#)