



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAMBABA KURABIYE

- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurtanın akı
- 125 gram margarin
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı üzeri için toz şeker

Derin bir kasede tozşeker ve yumurtayı iyice çırpın. Margarin, yoğurt ve portakal rendelenmiş kabuğunu ilave edip çırpıma devam edin. Un ve kabartma tozunu ekleyip ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp önce yumurta akına daha sonra tozşekere bulayıp tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis tabağına alın.