



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PORTAKALLI CEVİZLİ KURABIYE



1 Su bardağı pudra şekeri
Yarım paket margarin
Yarım su bardağı portakal suyu
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 Adet yumurta sarısı
1 Su bardağı mısır nişastası
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 Adet yumurta beyazı
1 Çay bardağı ince dövülmüş ceviz

- # Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri ve yumurta sarısı konur, iyice karıştırılır.
- # İçine portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, nişasta kabartma tozu ve yoğurdukça elenmiş un katılır. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Bu arada fırın 180 derecede yakılır.
- # Hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlanır. Önce yumurta beyazına, sonra dövülmüş cevizle batırılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine dizilir, fırına verilir, açık pembe renkte pişirilir.
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Bu kurabiyeyi hazırlarken ceviz yerine dövülmüş fındık ya da badem kullanılabilir.