



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

## PORTAKALLI DÜĞÜM



1,5 ay bardađı portakal suyu  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
1,5 çay bardađı pudra Őekeri  
1,5 ay bardağı mısır niŐastası  
Yarım portakal kabuđu rendesi  
Yarım paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
Yarım ay kaŐıđı tuz  
Alabildiđi kadar un  
Üzeri için;  
2 orba kaŐıđı pudra Őekeri

# Yođurma kabına portakal suyu, zeytinyağı, pudra Őekeri konur, parmak uçlarıyla karıŐtırılır, üzerine un dıŐındaki diğer malzemeler eklenir, karıŐtırılır.

# Daha sonra, ele yapıŐmayan, yumuŐak bir kıvam alana kadar azar azar un eklenir, yoğrulur.

# Hamuru dinlendirmeden ceviz kadar parçalar alınır. Tezgahta yuvarlayarak, bir karıŐtan biraz küçük çubuklar yapılır.

# Çubuklara önce U Őekli verilir, birini ucu diđerinin içinden geçirilerek düğüm Őekli verilir.

# Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine birer parmak arayla dizilir, önceden ısıtılmış 200 derecedeki kızgın fırında açık pembe renkte piŐirilir.

# Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra Őekeri serpilir.

**Not:** Portakallı düğümün kızgın fırına verilmesi önemlidir. Bu yüzden kurabiyeler Őekil vermeye baŐlamadan önce fırının yakılması tavsiye edilir.