PORTAKALLI DÜĞÜM

1,5 çay bardağı portakal suyu
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı mısır nişastası
Yarım portakal kabuğu rendesi
Yarım paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yoğurma kabına portakal suyu, zeytinyağı, pudra şekeri konur, parmak uçlarıyla karıştırılır, üzerine un dışındaki diğer malzemeler eklenir, karıştırılır.
Daha sonra, ele yapışmayan, yumuşak bir kıvam alana kadar azar azar un eklenir, yoğrulur.
Hamuru dinlendirmeden ceviz kadar parçalar alınır. Tezgahta yuvarlayarak, bir karıştan biraz küçük çubuklar yapılır.
Çubuklara önce U şekli verilir, birini ucu diğerinin içinden geçirilerek düğüm şekli verilir.
Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine birer parmak arayla dizilir, önceden ısıtılmış 200 derecedeki kızgın fırında açık pembe renkte pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri serpilir.

Not: Portakallı düğümün kızgın fırına verilmesi önemlidir. Bu yüzden kurabiyeler şekil vermeye başlamadan önce fırının yakılması tavsiye edilir.