



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

PORTAKALLI KURABIYE



200 gr. margarin ya da tereyağı
1 Yumurta
2 Çay kaşığı pudra şekeri
1 Orta boy portakal
1 Su bardağı mısır nişastası
4 Su bardağı un
1 Çay kaşığı karbonat
1 Kahve fincanı toz şeker

- # Bütün portakal kabuğu ile rendelenir, akşamdan 1 kahve fincanı toz şekerle ıslatılır.
- # Yağ şekerle karıştırılır, yumurta, şekerli portakal, nişasta, un, pudra şekeri, karbonat eklenir.
- # Pürüzsüz bir karışım olana kadar yoğrulur.
- # Elde edilen hamur buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılır, avuç arasında yuvarlanıp, biraz yassıtılır.
- # Yağlanmış tepsiye kurabiyeler dizilir.
- # 200 derece önceden kızdırılmış fırında, fazla pembeleşmeden pişirilir.

Not: Unun tamamını karışıma atmak yerine, yoğurdukça eklemek daha iyi netice elde etmeyi sağlar.