



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

IKOLATALI PORTAKALLI KURABIYE



1 paket margarin ya da tereyađı
1 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra Őekeri
1 ay bardağı mısır niŐastası
1 paket bitter çikolata (40 gr)
Yarım portakal kabuđu rendesi
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
1 fiske tuz
zeri için:
1 adet portakalın suyu
1 su bardađı pudra Őekeri

- # Oda ısında yumuŐamıŐ tereyağı, yumurta, niŐasta, tuz ve pudra Őekeri parmak uçlarıyla karıŐtırılır.
- # zerine rendenin ince kenarıyla çikolata ve portakal rendelenir. Unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu eklenir.
- # En son ele yapıŐmayan, orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Elde edilen hamur 2 eŐit parçaya ayrılır. Baston Őekli verilerek 1 metre uzunluğuunda yuvarlanır.
- # Daha sonra bıçakla 2 parmak eninde dilimlenir. İkinci parça da aynı Őekilde biçimlendirilir.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında 15 dakika kadar piŐirilir.
- # Bu arada pudra Őekeri ve portakal suyu karıŐtırılır.
- # Kurabiyeler fırından çıkar çıkamaz üzerine portakallı karıŐım gezdirilir.
- # YaklaŐık 1 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Kurabiyenin açık renkte olması tercih edilirse beyaz çikolata kullanılabilir.