

Portakalli Cevizli Uzumlu Kurabiye

Malzemeler

125 gram oda sicakliginda tereyag

1 cay b. siviyağ

2 yumurta(1'inin sarisi uzerine)

5 corba k. seker

3,5-4 su b. un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 cay b. ceviz

1 cay b. kuru uzum

Portakal kabugu rendesi

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagini, yumurtalari, siviyağı, sekeri, vanilyayı ve portakal kabugu rendesini elinizle karistirin. 3 su bardagi un ve kabartma tozunu ekleyip yumusak fakat ele yapismayan bir hamur elde edin. Cok civik olduysa biraz daha un ekleyin. Son olarak uzum ve cevizi de ekleyin. Hamuru cok yogurmayin. Istediginiz buyuklukte ve sekilde yağli kagit serilmis tepsiye dizin. Uzerine yumurta sarisi surup 180 derecede isitilmis firinda altlari kizarana kadar pisirin.