

Portakalli Islak Kurabiye

Malzemeler

2 su bardagi un
2 su bardagi sinangil sade kek unu
2 adet portakalin rendelenmis kabugu
Yarim su bardagi toz seker
Yarim paket margarin
1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
1 corba kasigi yogurt
1 tup vanilin aromasi
Serbeti icin:
1 su bardagi seker
1 su bardagi su
1.5 su bardagi portakal suyu

Yapilisi

Hamur icin verilmiş tüm malzemeler karıştırılır ve unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edilir. 5-10 dakika dinlendirilir hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yağlı kâğıt serili fırın tepsisine sırayla kurabiyeler 175 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Serbet için su seker karıştırılır ve iyice kaynatılır, kaynadıktan sonra altı kapatılıp portakal suyu ekleyilir. Fırından çıkan kurabiyeler beklemeden serbete daldırılıp servis tabağına sıralayılır ve iliyince servis edilir. Afiyet olsun:)