

Portakalli Kar Yagdi Kurabiyesi

Malzemeler

2 su bardagi un
2 su bardagi 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
40 gr. sutlu cikolata (erimis)
3 corba kasigi kakao
Serbeti icin:
1 su bardagi seker
1 su bardagi su
1.5 su bardagi portakal suyu
Uzerine:
Hindistan Cevizi
Antep Fistigi

Yapilisi

Oncelikle hamur icin verilmiş tüm malzemeleri karıştırarak un kontrollü olarak ilave edelim kulak memesi kıvamında bir hamur elde edelim.5-10 dakika dinlendirelim hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım yağlı kagit serdiğimiz fırın tepsisine dizdiğimiz kurabiyeler 175 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirelim.Serbet için su seker karıştırarak kaynatalım, kaynadıktan sonra altını kapatalım portakal suyu ekleyelim. Fırından çıkan kurabiyeler beklemeden serbete daldıralım, hindistan cevizine bulayalım.Afiyet olsun:)