

Portakalli Kurabiye

Malzemeler

250 Gram Tereyagi

1,5 Su Bardagi Toz Seker

2 Adet Portakal

1 Adet Yumurta Sarisi

1 Paket Kabartma Tozu

1 Paket Vanilya

3,5 Su Bardagi Un

Yapilisi

Yogurma kabina bir portakalin hem kabugunu hemde ic kismini rendeledim diger portakalin sadece kabugunu rendeledim uzerine sekeri , vanilyayi ve tereyagini ekledim yogurdun uzerine yumurta aki kabartma tozu ve unu ekledim yumusak ele yapismayan bir hamur elde edene kadar yogurdum. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip yuvarlayip tepsiye dizdim uzerlerine yumurta sarisi surup onceden isitilmis firinda 180 derecede pisirdim.

AFIYET OLSUN