

## Portakalli Kurabiye

### Malzemeler

6 adet portakal  
250 gram tereyagi  
3 adet yumurta  
1 su bardagi seker  
Aldigi kadar un  
Uzeri icin:  
1 yumurta aki  
1 kase seker  
1 kase ceviz

### Yapilisi

Hamurumuzun alacagi kadar un elekten gecirilir. 250 gram tereyagi eritilir ve 3 portakalin suyu sikilir, 3 portakalin da kabuklari rendelenir. Eritilen tereyagi portakal suyu ile sogutulur ve una dokulur. 1 paket kabartma tozu da elekten gecirilerek rendelenen portakal kabuklariyla harca serpilir. 3 yumurta ve bir su bardagi seker eklenerek hamur istenen kivama gelene kadar yogrulur. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparilarak yuvarlanir, 1 yumurtanin akina ve toz sekere batirilip tepsiye dizilir. Hazirlanan kurabiyelerin uzerine ceviz koyularak firinda pisirilir. Portakalli kurabiye sunuma hazirdir.