

Portakalli Kurabiyeler

Malzemeler

1 portakal
200 gram tereyagi
2 yumurta
1 tatli kasigi karbonat
Aldigi kadar un
Ceviz ici
Uzeri icin:
Toz seker

Yapilisi

Portakal kabuguyla birlikte dilimlenip rondodan gecirilir. Portakal puresine oda sicakliginda tereyagi, yumurta, karbonat ve un eklenip yogurulur. Yumusak hamur yarim saat dinlendirilir. Hamurdan yumurta buyuklugunde parcalar kopartilip acilir ve icine ceviz ici yerlestirilir. Yuvarlanan kurabiyeler seker bulanip yaglanmis firin tepsisine dizilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.