



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PORTAKALLI CEVİZLİ KURABIYE



1 Su bardağı pudra şekeri
Yarım paket margarin
Yarım su bardağı portakal suyu
Yarım portakal kabuğu rendesi
1 Adet yumurta sarısı
1 Su bardağı mısır nişastası
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
zeri İçin;
1 Adet yumurta beyazı
1 ay bardağı ince dövülmüş ceviz

Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri ve yumurta sarısı konur, iyice karıştırılır.
İçine portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, nişasta kabartma tozu ve yoğurdukça elenmiş un katılır. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Bu arada fırın 180 derecede yakılır.
Hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlanır. nce yumurta beyazına, sonra dövülmüş cevize batırılır.
Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine dizilir, fırına verilir, açık pembe renkte pişirilir.
Soğuyunca ikram edilir.

Not: Bu kurabiyeyi hazırlarken ceviz yerine dövülmüş fındık ya da badem kullanılabilir.