


Portakallı Kurabiye

Yaklaşık 25 - 30 adet

 çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 4 - 4,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 125 g eritilmiş tereyağı
- 0,5 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Portakallı Şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

- 1 yumurta akı
- 2 - 3 yemek kaşığı toz şeker

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Eritilmiş tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, yumurta, yumurta sarısı, toz şeker, portakallı şeker ve şekerli vanilini ayrı bir kaba alın. El çırpıcısı ile 1-2 dakika çırpın. Üzerine un karışımını ilave edin ve yoğurun.

3 Şekillendirme ve pişirme:

Yumurta akını bir tabağa alın ve çatal ile kısa bir süre çırpın. Toz şekeri geniş bir tabağa alın. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp önce yumurta akına, sonra toz şeker batırın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.