

# Portakallı Şekerli Kurabiye

Yaklaşık 30 adet



çok pratik

— yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 3,5 - 4 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 150 g yumuşak margarin veya tereyağı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 portakal kabuğu rendesi

### Üzeri için:

- 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**

## Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.



Üzerine margarin veya tereyağı, yoğurt, toz şeker, yumurta, şekerli vanilin ve portakal kabuğu rendesini ilave edip yoğurun. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp elinizde yuvarlayın, üzerlerine hafifçe bastırıp toz şekere batırın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika**



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepsideen alın ve soğumaya bırakın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:  
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04