



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MANTAR KURABIYE

Günay Taş

Malzemeler:

200 gr. misir nisastası

100 gr. pudra şekeri

250 gr. margarin

1 yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı baking soda

alabildiği kadar un

1 kaşık kakao

Yapılışı:

- 1) Kakao hariç malzemeler bir kaba konur. Karıştırılır. Alabildiği kadar un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.
- 2) Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elle yuvarlak kurabiyeler yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- 3) Küçük ağızlı yuvarlak sise kapakları önce kakaoya batırılır ve kurabiyelerin ortasına bastırılır.
- 4) Orta ısıda fırında sarımsı renk alıncaya kadar pişirilir.

[ML® Kedi Patisi için tıklayın](#)