



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU MANTAR KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı mısır nişastası
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, nişasta, pudra şekeri, vanilya ve kakao parmak uçlarıyla karıştırılır. Sert ve şekil alan bir hamur elde edene kadar un eklenir. Hamur strece sarılır, buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Daha sonra hamurda ceviz kadar parçalar alınır, içinde pudra şekeri bulunan tabakta yuvarlanır. Kurabiyeler yağsız tepsiye az aralıklı dizilir. Ortalarına soda şişesi ağzı ile bastırılır. Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kurabiyelerde çatlaklar oluşana kadar pişirilir. (15-20 dakika)



Fotoğraf "İmsak" tarafından gönderildi. 25.02.2021