



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK MANTAR KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
3 Çay Fincanı un
2 Adet yumurta
200 gr mısır nişastası
1 Çay Fincanı pudra şekeri
1 Paket vanilya

Karıştırma kabına, unu alalım ortasını havuz gibi açalım. Oda sıcaklığındaki sana hamur işi yağ ilave edelim. Sonra sırası ile, iki yumurtayı kıralım, pudra şekerini ilave edelim. Mısır nişastasını, vanilyayı ve kabartma tozu ilave edelim. Kıvama gelene kadar yoğuralım. Kıvama gelen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım, elimizle yuvarlayalım yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Küçük bir şişe kapagı ile hamurlarının üzerine bastırıp kapak şekli verelim, kenarlarına kakao serpelim 200 derecelik ısıda otuz dakika pişirelim.