



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KURABIYE

- 1 su bardağı toz fındık
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardađı Őeker
- 1 ay kaşığı vanilya
- 3 orba kaşığı kakao
- 1 ay bardađı un

Derin bir kabin içinde toz fındığı, tereyağını, Őekeri karıştırın. zerine yumurta akı, vanilya ve kakaoyu ekleyip akışkan bir karışım elde edin. zerine unu yavaş yavaş ilave ederek hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Yağlı kâğıdı bir tepsiye dizin. Hamuru açıp bardak yardımıyla kesin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizip üzerine pudra Őekeriyle süslemeler yapıp servis yapın.

