



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

- 1 ay bardađı un
- 1 paket mısır nişastası
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardađı řeker
- 2 orba kaşığı kakao

Bir kabin içine mısır nişastasını koyun. 1 çay bardağı unu, 1 su bardağı şeker ve tereyağını koyup elinizi biraz zorlayarak yoğurun. Yağı yedin ve içine kalan malzemeleri ekleyip hamur haline getirin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Yağlanmış, unlanmış tepsiye dizin. zerine bir kapakla batırıp yuvarlak şekil verin ve önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirin. Sođutup servis yapın.