



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

Tuğba Balcı

2 adet yumurta
1 paket margarin (oda sıcaklığında)
1 su bardağı pudra şekeri
3 su bardağı buğday nişastası
1,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kakao

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini pudra şekerini ve yumurtayı bir kaptan ellerimizle iyice birbirine yedirelim. Sonra üzerine nişastayı ve elenmiş unu yoğurdukça ekleyelim. En sonunda vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyerek hamurumuzu yoğurmaya devam edelim. Elimize yapışmayacak hafif sertlikte bir hamur elde edelim ve yarım saat üzeri kapalı olarak dinlendirelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayalım ve yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralarında biraz boşluk bırakarak dizelim. Bütün kurabiyeleri tepsiye dizdikten sonra ufak bir cam şişenin ağzını tabakta bulunan kakaoya batırarak sonra kurabiyelerin üzerine bastıralım. Böylece kurabiyelere mantar şeklini vermiş oluyoruz. Bütün kurabiyelere bu işlemi uygulayalım. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında mantar kurabiyeler beyaz kalacak şekilde 25 dakika pişirelim.

