



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

<https://www.colyakankara.org.tr>

1 paket margarin
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı pudra şeker
Aldığı kadar mısır nişastası
2 yemek kaşığı kakao

Margarin, pudra şekeri, yumurta iyice yoğrulur. İçine nişasta, vanilya, kabartma tozu ilave edilip ele yapışmayan yumuşak hamur elde edilir.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde hamur alınıp yuvarlatılıp tepsiye dizilir.

Ayrı yerde kakaoya bir küçük şişe kapağı bastırılıp ve yuvarlak yapılan hamurun üzerine biraz izi çıkacak şekilde bastırılır.

Önceden ısıtılmış fırında 175° C de 45-50 dakika dışı beyaz içi iyice pişmiş olacak şekilde pişirilir. Servis tabağında servise sunulur.



Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020