



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR KURABİYESİ

250 gr. tereyağı  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
1 bardak pudra şekeri  
2 yumurta  
2 kaşık yoğurt  
3 bardak nişasta  
alabildiğince un  
kabartma tozu ve vanilya  
1 kaşık kakao

Tereyağı elle yumuşatılır. Çiçek yağı ilave edilir. Yumurta, pudra şekeri, yoğurt da katılabilir iyice karıştırılır. Daha sonra nişasta, 1,5 bardak un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. İyice yoğrulur. Eger hamur ele yapışıyor un ilave edilir. Hamur ele yapışmayacak hal alana kadar yoğrulur. Daha sonra cevizden biraz büyük toplar yapılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Bir gazoz kapağı iyice yıkanır, kakaoya batırılarak topların ortasına batırılır. Bu şekilde 180 derece fırında pişirilir.

[ML® Mantar Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "behruz" tarafından gönderildi. 29.05.2020