



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

- 2 adet yumurta
- 250 gram tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 3 su bardağı buğday nişastası
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 orba kaşığı kakao

Tereyağını oda sıcaklığında yumuşatın ve derin bir kaseye alın.

zerine pudra şekerini ve yumurtayı da ekleyip elinizle iyice birbirine yedin.

Nişastayı ekleyin ve yoğurmaya başlayın.

Ununu da yoğurmaya devam ederek yavaş yavaş ilave edin.

Son olarak vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip elinize yapışmayacak bir hamur elde edin.

Hamurunuzu yarım saat dinlendirin.

Ardından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde top yaparak yağladığınız tepsiye yerleştirin.

Kakaoyu bir tabağa alın. Ufak bir şişenin ağzını kakaoya batırarak tepsiye dizdiğiniz kurabiyelerin üzerine bastırın.

Bütün kurabiyelere bu işlemi uyguladıktan sonra 170 derecede önceden ısıttığınız fırına kurabiyelerinizi verin.

25-30 dakika kadar pişirin.

Kurabiyeler esmerleşmeden fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kurabiyeleriniz hazır.

