



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

250 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
300 gram mısır nişastası
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao ya da Türk kahvesi

Tereyağını ve yumurtaları oda sıcaklığına gelene kadar dışarıda bekletin.
Oda sıcaklığına gelen tereyağı ve yumurtayı, pudra şekerini de ekleyerek çırpın.
Mısır nişastasını, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave ederek çırpmaya devam edin.
Karışımı unu ekleyin ve homojen bir hale gelene kadar yoğurun. Karışımı kontrol edin. Eğer elinize yapışıyorsa biraz daha un eklemeniz gerekiyor demektir.
Vaktiniz varsa hamurunuzu yarım saat dinlendirebilirsiniz.
Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın.
Bir tepsiye sıvı yağ sürün.
Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ve yuvarlayarak tepsiye dizin.
Bir tabağa isteğinize göre kakao ya da Türk kahvesi koyun. Boş bir soda şişesinin ağız kısmını önce yağa ardından tabaktaki kakaoya batırın daha sonra yuvarladığınız hamurunuzun üzerine bastırın.
Tepsiyi önceden ısıttığınız fırınına yerleştirin ve on beş dakika pişmeye bırakın.
Kurabiyeleriniz piştikten sonra biraz soğuması için bekletin.

