



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MANTAR KURABIYE

1 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
125 gram tuzsuz tereyağı
5 yemek kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 yemek kaşığı kakao

Derin bir kapta şeker ile yumurtayı çırpın. Ardından tereyağı ve nişastayı ekleyerek iyice karıştırın. Son olarak kabartma tozu, vanilya ve aldığı kadar unu katıp yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar çıkarın. Boş bir şişenin ağzını önce düz bir tabağa koyduğunuz kakaoya batırıp ardından yuvarlak hamurun üzerine bastırın, mantar şeklini aldığı görceksiniz. Kurabiye hamurlarınızı önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yağlı kağıt serdiğiniz tepside pişirin. Kurabiye'nizin rengi beyaz kalacak.

