



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KURABIYE

2 paket buğday nişastası,
1 su bardağı un,
2 adet yumurta,
1 paket margarin,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 paket pudraşekeri.
Üzerine:
1 tatlı kaşığı kakao

Geniş bir hamur yoğurma kabında buğday nişastasını, 1 su bardağı unu, 2 adet yumurtayı, 1 paket oda sıcaklığında margarini, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 paket pudraşekerini karıştırın. Hamurdan ceviz iriliğinden parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Küçük hamur toplarını tepsiye dizin. Yuvarlak küçük bir şişe kapağını kakaoya batırın. Sonra küçük hamur toplarının üzerine bastırın. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında kurabiyelerin üzeri çok hafif pembeleşene kadar pişirin.

[ML® Kaya Kurabiye için tıklayın](#)
