



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

MALZEMELER:

- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 1 paket margarin (oda sıcaklığında),
- 2 paket (400 g.) mısır nişastası,
- 1 su bardağı un,
- 2 yumurta,
- 1 paket şekerli vanilin.

YAPILIŞI: Tüm malzemeleri yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Cevizden daha büyük parçalar kopararak yuvarlayıp bastırmadan tepsiye aralıklı dizin. Küçük bir kapağın ağzını nemlendirip, önce türk kahvesine batırın, sonra hamurların ortasına hafifçe bastırıp çekerek mantar görüntüsü elde edin. Önceden 170°C de ısıtılmış fırında pişirin.
