



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KURABIYE

2 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
2 paket mısır nişastası (400 gr.)
yarım paket kabartma tozu
alabildiği kadar un
1 çorba kaşığı kakao

Çukur kaba oda ısısında yumuşamış margarin, yumurtalar ve şeker konur, iyice karıştırılır. İçine nişasta, un ve kabartma tozu eklenerek yoğrulur. Hamur ceviz büyüklüğünden daha küçük parçalara ayrılır. Yuvarlandıktan sonra ağzı kakaoya batırılmış şişeyle hamurun üzerine bastırılır, mantar şekli verilir. Kurabiyeler tepsiye dizilir 180 derece fırında beyaz kalacak şekilde pişirilir.

[ML® Alacalı Kurabiye için tıklayın](#)