



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu

Karıştırma kabına iyice yumuşamış margarinini alıyoruz. Avucumuzda sıkarak biraz daha yumuşak bir hale getiriyoruz. Üzerine unu, nişastayı pudra şekerini, vanilyayı, kabartma tozunu ilave edip hamurumuzu yoğuruyoruz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkartıyoruz. Ceviz büyüklüğünde veya istediğiniz büyüklüklerde yuvarlayabilirsiniz. Huninin ucunu önce kakaoya, sonra hamura batırarak mantar şeklini elde ediyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz, önceden ısıtılmış 170 derecede 20-25 dk. pişiriyoruz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017