



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

2 adet yumurta akı
1 su bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı kıyılmış fındık
1 çorba kaşığı erimiş tereyağı
2 çorba kaşığı nişasta

Bir kabin içine kıyılmış fındık, nişasta, yumurta akı ve pudra şekerini ekleyip çırpın. İçine kakao ve erimiş tereyağını da aynı anda ekleyin ki kakaonun rengini tereyağı ortaya çıkarsın. Sonra hepsini karıştırıp şekil verin ve tepsiye dizin. Ortasına bir küçük şişe kapağı ile hafifçe bastın. 200 derecedeki fırında 10 dakika kadar pişirip çıkartın ve üzerine bir miktar pudra şekeri serpip soğumaya bırakın. Çok lezzetli bir kurabiye oluyor.



Fotoğraf "ironii" tarafından gönderildi. 18.12.2014