



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABİYESİ

1 paket margarin
1 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

İlk olarak 1 paket margarin eritilir ve soğumaya bırakılır. Un derince bir kaba konur. Ortası açılarak soğutulmuş margarin, toz şeker, yumurta, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir ve karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanır. Kola şişesi kapağıyla üzerlerine bastırılarak mantar şekli verilir. Mantar kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Kurabiyelerin rengi beyaz renkte olacak şekilde 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir. Piştikten sonra üzerleri renkli şekerlemelerle süslenir.

[ML® Cuma Kurabiyesi için tıklayın](#)