



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KURABIYESİ

- 1 paket Sana yağı (250 gr) (oda sıcaklığında)
- 2 yumurta (oda sıcaklığında)
- 2 paket mısır nişastası (400 gr)
- 1 su bardağından 2 parmak az toz şeker (140 gr)
- 1 paket kabartma tozu
- 200 g un (2 su bardağından 2 parmak az)
- 2 tepeleme yemek kaşığı kakao
- 1 adet boş soda şişesi (cam)

Fırınınızı 175 °C'ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.

Oldukça geniş bir kaba oda sıcaklığındaki Sana yağını, yumurtayı ve şekerini koyun. Elinizle karışımı beyazlayıp krem haline gelen kadar karıştırın (Mikserin orta hızıyla da beyazlatma işlemi yapabilirsiniz).

Nişastayı ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek karışıma ilave edin. Hamur elinizi bırakana kadar yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve elinizle yuvarlayarak top haline getirin. Yağlanmış fırın tepsisine üç parmak aralıklarla yerleştirin.

Bir kahve fincanına kakaoyu koyun. Temiz ve kuru soda şişesinin ağız kısmını kakaoya batırın, biraz silkeleyin.

Şişenin kakaoladığınız ağzını, yuvarlak hamurun tam ortasına hafifçe bastırın ve çekin. Hamur mantar şeklini alacaktır. Şişeyi çok bastırırsanız hamurun kenarları çatlayabilir. Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırlayın.

Önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin.

Not: Bu kurabiyeyi pişirirken üzerinin pembeleşmesini beklemeyin çünkü Mantar Kurabiye'nin özelliği beyaz kalmasıdır.