



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilin
- 1 Paket pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket mısır nişastası
- 2 Adet yumurta

Bütün malzemeleri derince bir karıştırma kabının içine koyun ve 20 dakika boyunca yoğurun. Yoğurdunuz hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp ve yuvarlayın. Fırın tepsisini yağlayın ve yuvarladığınız mantar kurabiye hamurlarını tepsiye sıralayın. Ufak bir tabağa bir miktar kakao koyun. Ufak su şişesi kapağını alın ve ıslatıp önce kakaoya sonra hamur parçalarının üzerine bastırıp çekin. Aynı işlemi bütün mantar kurabiyesi hamurlarının üzerinde uygulayın. 5 dakika önceden ısıttığınız 150 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Kurabiyeleriniz hazır.