



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

1 Paket Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
2 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
200 gr mısır nişastası
1 Fincan pudra şekeri
2,5 Çay Bardağı un

Mantar Kurabiye Tarifi: Karıştırma kabına, unu alalım ortasını havuz gibi açalım. oda sıcaklığındaki margarini ilave edelim. Sonra sırası ile, iki yumurtayı kiralım, pudra şekerini ilave edelim. Mısır nişastasını, vanilyayı ve kabartma tozu ilave edelim. Kıvama gelene kadar yoğuralım. Kıvama gelen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım, elimizle yuvarlayalım yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Küçük bir şişe kapak ile hamurlarının üzerine bastırıp kapak şekli verelim, kenarlarına kakao serpelim 200 derecelik ısıda otuz dakika pişirelim.