



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KURABIYE

1 Paket Sana Klasik
400 gr mısır nişastası
1 Su Bardağı şeker
1 Paket kabartma tozu
2 Adet yumurta
1,5 Su Bardağı un
2 Yemek Kaşığı kakao

Geniş bir kaba oda sıcaklığında beklettiğimiz yumurta ve sana klasik margarini koyalım ve şekeride koyarak iyice karışım krem haline gelene kadar karıştıralım. Nişastayı da ekleyerek karıştıralım. Unu ve kabartma tozunuda ekleyelim ve yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğuralım. Hamurdan küçük parçalar koparalım elimizle yuvarlayarak top haline getirelim. Yağlanmış tepsiye yerleştirelim. Mantar şeklini vermek için bir kaba 2 yemek kaşığı kakaoyu koyalım bir şişe ile desen verelim. Şişenin uç kısmını önce kakaoya daha sonrada hazırladığımız toplara hafifçe batıralım. Hamur mantar şeklini alacaktır. Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırlayalım. Önceden ısıttığımız 175 dereceli fırına pişmeye bırakalım. Yaklaşık 30 dakikada pişecektir. Üzerlerinin pembeleşmesini beklemeden fırından alalım.