



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR TATLISI

1/2 su bardağı pudra şekeri  
1/2 su bardağı nişasta  
4 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
200 gr margarin  
1 çorba kaşığı kakao

Hamur yoğurma kabına oda sıcaklığında margarin pudra şekerini ekleyip krem haline gelene dek yoğurun. Kakao, kabartma tozu, nişasta, unu ilave edip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp iki avuç arasında yuvarlayın fakat bastırmayın. Bir soda veya gazoz şişesini yıkayıp una batırıp kurabiyenin ortasına derince batırıp çekin, mantar şekli vermeden önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 25 dakika pişirin. Üzerine soğuk şerbet dökün servis yapın.

Şerbeti: 1,5 su bardağı şekeri 1 su bardağı su ile kısık ateşten 10 dakika kaynatın. 1 tatlı kaşığı limon suyu ilave edip ateşten alıp soğutun.



Fotoğraf "kristal çanak" tarafından gönderildi. 16.12.2015