



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI MANTAR KURABIYE

- 1 Paket Buğday Nişastası
- 1 Su Bardağı Un
- 2 Adet Yumurta
- 1 Paket Margarin
- 1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
- 1 Paket Pudra Şekeri
- Üzerine:
- 1 Tatlı Kaşığı Kakao

Geniş bir hamur yoğurma kabında malzemeleri karıştırın. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Tepsiye dizin. Yuvarlak küçük bir şişe kapağını kakaoya batırın. Sonra küçük hamur topunun üzerine bastırın. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında kurabiyelerin üzeri çok hafif pembeleşene dek pişirin.
