



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ MANTAR KURABIYE

250 gr margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
6 su bardağı un
25 gr şeker hamuru
25 gr gıda boyası

Oda sıcaklığında bekletilmiş margarini, yumurtayı, vanilya ve kabartma tozununu iyice yoğurun daha sonra unu yedire yedire ekleyin ve ele yapışmıca bir hamur elde edin.

Hamurdan küçük parçalar kopartıp eliniz ile ya da oklava ile hafif düzleştirip kalıplarla mantar şekiller çıkarın, yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 170-180 dereceye ayarlanmış fırında 5-10 dakika pişirin (fazla bekletmeyin kurabiyeleriniz kurumasin).

Ayrı bir yerde şeker hamurundan parçalar kesin, hamur biraz serttir, ayrı ayrı kaselerin içinde, tercih ettiğiniz renklerdeki gıda boyarından çok az olucak şekilde damlatıp elinizle küçük hamurları yoğurun, yoğurdukça hamur renklenip yumuşayacaktır.

Renklendirdiğiniz hamurdan parçalar alıp merdane yardımı ile açın, biraz sert olduğu için merdana ile daha kolay açılacaktır.

Açtığınız renkli hamurlardan kurabiyeleri şekillendirdiğiniz kalıplar ile şekiller çıkartın.

Pişen ve biraz soğuyan kurabilerin üzerlerine yerleştirin, derseniz ince yumurta fırçası ile çok az ıslatıp öyle yerleştirin, iyice soğuduğunda renkli hamur kurabiyelerden ayrılmasın.

