



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ MANTAR KURABIYE

- 4 bardak un
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 bardak pudra şekeri
- 3 bardak su
- 1 paket margarin
- 3 bardak şeker
- 1 paket kakao

Derin bir kaba yumurtaları kırıp içine eritilmiş 125 gr margarin ekleyip elimizle yumurtaları karıştıralım 1 bardak pudra şekeri ekleyelim şeker eriyene kadar elimizle yoğuralım daha sonra un, kabartma tozu, vanilya, kakao, ekleyelim. İyice yoğuralım hamuru 10 dakika dinlendirip. Küçük parçalar koparalım, elimizle yuvarlayıp hafifçe bastırıp yassılaştıralım, şişe kapağını kakao ya bulayıp hamura bastıralım mantar şekli oluşturalım yağlanmış tepsiye dizelim. 175 derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirelim, isteğe göre süsleyip şerbetini döküp soğuk servis yapalım. Şerbetin hazırlanışı tencereye 3 bardak şeker ve 3 bardak su koyalım kısık ateşte şeker eriyene kadar kaynatalım soğuk olarak kurabiyelerin üstüne gezdirelim.