



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI MANTAR KURABIYE

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2,5 Su Bardağı un
- 0,5 gr pembe gıda boyası
- 1,2 Su Bardağı pudra şekeri
- 2 Çay Bardağı pudra şekeri (fondan için)
- 1 Adet kabartma tozu
- 2 Adet yumurta akı (fondan için)
- 1 Adet limon suyu (fondan için)
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1 Yemek Kaşığı siyah süsleme şekeri

Yumurta sarılarını pudra şekerini, margarini krem haline gelinceye kadar karıştırın. Unu, tarçını, kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve merdane ile çok hafif açarak mantar şeklindeki kalıpla kesin. Yağlı kağıt serili bir tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında üzeri beyaz kalacak şekilde pişirin. Yumurta akı, limon suyu ve pudra şekeri karıştırarak boza kıvamına getirin. Bir kısmı beyaz ayrıldıktan sonra diğer kısmı kırmızı gıda boyası ile karıştırın. Pişen kurabiyelerin üstünü pembe fondan ile kaplayın. Beyaz fondan ve siyah şekerlemeler ile süsleyin.