



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTAR KURABIYE



Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Adet yumurta
1,5 çay bardađı pudra Őekeri
1,5 Őu bardađı un
1,5 Őu bardağı mısır niŐastası
1 Paket vanilya
1 ay kaŐıđı kabartma tozu
1 Tatlı kaŐıđı kakao

- # Oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, pudra Őekeri ve yumurta bir kap içine alınır, parmak uçlarıyla malzemeler birbirlerine iyice yedirilir.
- # KarıŐımın zerine elenmiŐ un ve niŐasta, yoğurduka eklenir en son vanilya ve kabartma tozu konur.
- # Ele yapıŐmayan hafif sert bir hamur elde edilir ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. (zeri kapalı olarak)
- # Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, avuç arasında yuvarlanır, yađlanmıŐ tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- # Bütün kurabiyeler bu Őekilde hazırlandıktan sonra, soda ŐiŐesi gibi küçük bir cam ŐiŐe ele alınır, ŐiŐenin ağzı önce düz bir tabakta bulunan kakaoya batırılır, sonra yuvarlanmıŐ kurabiyeye bastırılır. Bu Őekilde kurabiyelere daire biçiminde kakao bulaŐması sağlanır.
- # Bütün kurabiyelere tek tek aynı iŐlem yapılır.
- # Önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırında kurabiyeler beyaz kalacak Őekilde piŐirilir.
- # Sođduktan sonra servis yapılır.

Not: Bu kurabiyede, kakao yerine çok ince dövülmüŐ antepfıstığı da kullanılabilir.