



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 bardağı pudra şekeri  
1,5 Su bardağı un  
1,5 Su bardağı mısır nişastası  
1 Paket vanilya  
1 Çay kaşığı kabartma tozu  
1 Tatlı kaşığı kakao

- # Oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri ve yumurta bir kap içine alınır, parmak uçlarıyla malzemeler birbirlerine iyice yedirilir.
- # Karışımın üzerine elenmiş un ve nişasta, yoğurdukça eklenir en son vanilya ve kabartma tozu konur.
- # Ele yapışmayan hafif sert bir hamur elde edilir ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. (Üzeri kapalı olarak)
- # Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, avuç arasında yuvarlanır, yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
- # Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlandıktan sonra, soda şişesi gibi küçük bir cam şişe ele alınır, şişenin ağzı önce düz bir tabakta bulunan kakaoya batırılır, sonra yuvarlanmış kurabiyeye bastırılır. Bu şekilde kurabiyelere daire biçiminde kakao bulaşması sağlanır.
- # Bütün kurabiyelere tek tek aynı işlem yapılır.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kurabiyeler beyaz kalacak şekilde pişirilir.
- # Soğuduktan sonra servis yapılır.

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