

Mantar Kurabiye

Malzemeler

150 gr tereyagi ya da margarin
1 yumurta
1 su bardagi pudra sekeri
1 yemek kasigi yogurt
1 cay bardagi siviyağ
1 paket vanilya
1 paketten biraz az kabartma tozu
1 su bardagi nisasta
2 buçuk 3 su bardagi kadar un

Yapilisi

Yaglari ve pudra sekerini elimizle beyazlayana kadar cirpalim(8-10 dakika kadar).Yumurta ve yogurdu katip tekrar cirpalim.Nisastayi katip,ununu azar azar ilave edelim ki sert olmasin.

Kabartma tozu ve vanilyayi da ekleyelim.Ceviz buyuklugunde parcalar alip yuvarlayalim, yaglanmamis tepsiye dizelim.(yagli kagit olabilir).Ruj kapagini ya da onun buyuklugunde bir kapagin agzini kakaoya batirip,kurabiyelerin tam ortasina bastiralim.Asiri bastirmayalim ki kurabiyeler parcalanmasin.200 derecede isitilmis firina verip 150 derecede pisirelim.Kizarmadan,beyazken firindan alalim.Kurabiyelerimizi agir pisirelim ki icleri hamur kalmasin.AFIYET OLSUN :)