

Meyve Sekerlemeli Mantar Kurabiye

Malzemeler

2 adet yumurta

250 gram margarin

1 su bardagi pudra sekeri

2 su bardagi nisasta

1 su bardagi meyve sekerlemesi

4,5 su bardagi un

Uzeri icin:

Kakao ve ust seklini vermek icin kola kapagi

Yapilisi

Yumusamis yag ve pudra sekerini guzelce cirpalim.Yumurtalari ekleyip karistirmaya devam edelim.Nisasta ile meyve sekerlemeleri ekleyelim ve un azar azar ekleyerek yumusak bir hamur elde edelim.Olusturulan hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparalim ve yuvarlayalim el yardimiyla biskuvi seklini verelim.Yaglanmis firin tepsisine dizdigimiz kurabiyelerin uzerine kakaoya batirilmis kapakla iz cikaralim.175 dereceye onceden isitilmis firindaustu beyaz kalacak sekilde pisirelim.15 dakika kadar pisirelim.Afiyet olsun :)