



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZ KURABIYE

Yaklaşık 25 adet

MALZEME;

200 g un,

1 paket vanilya,

80 g toz şeker,

1 yumurta sarısı,

100 g tereyağı,

4 yemek kaşığı kayısı marmelatı,

200 g pudra şekeri,

1'er yemek kaşığı limon suyu, kırmızı pancar suyu ve mango şurubu

1. Unu şeker, vanilya, yumurta sarısı ve tereyağı ile seri bir şekilde yoğurun, hamuru top halinde buzdolabına kaldırın, 1 saat dinlendirin.

2. Fırını 180 derecede ısıtın.

3. Hamuru unlu zemin üstünde açın. Yıldızları kesip kağıtlı bir tepsiye dizin ve yakl. 8 dakika pişirin.

4. Yıldızları marmelat ile birbirlerine yapıştırın.

5. Pudra şekeri süzün, üçe bölün. Limon suyu, pancar suyu ve mango şurubu ile karıştırın. Yıldızları renkli şeker ile kaplayın ve kurumaya bırakın.
