



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

YILDIZLAR

Yaklaşık 45 adet yıldız için;

MALZEME:

1 limon,
1 yemek kaşığı limon kabuğu şekerlemesi,
100 gr. esmer şeker,
300 gr. un,
180 gr. soğuk tereyağı,
2 yumurta sarısı,
1 fiske tuz.

Garnitür:

200 gr. pudraşekeri,
1 yemek kaşığı limon suyu,
minik şekerler.

1. Limon kabuğunu rendeleyin, yarım tatlı kaşığı toplayın. Limon kabuğu şekerlemesini ince kıyın. Un, tereyağı parçaları, yumurta sarısı, tuz, 1 yemek kaşığı limon suyu ile hamur yoğurun. Hamuru folyoya sarıp, 1-2 saat buzdolabına kaldırın.
2. Fırını 180 derecede ısıtın. Hamuru unlu zemin üstünde 4 mm kalınlığında açın, yıldızlar kesin. Yıldızları kağıtlı tepsiye dizin, 10 dakika pişirin.
3. Pudraşekerini limon suyu ile karıştırın. Yıldızlara garnitür yapın.