



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KİVİLİ YILDIZ PASTACIKLAR

220 gr margarin oda sıcaklığında bekletilmiş
100 gr pudra şekeri
400 gr un
1 adet yumurta
3/4 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı süt
1 paket vanilya
Üzeri için:
300 gr labne peyniri
100 ml krema
2 yemek kaşığı pudra şekeri
350 gr çilek
2 adet kivi

Fırını 160 dereceye ayarlayın.

Vanilya ve şekeri mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta ve sütü ekleyip karıştırın. Un, kabartma tozu ve tuzu ilave ederek yoğurun.

Hamuru düz bir zeminde merdane ile açın ve yıldız şeklinde büyük kurabiye kalıpları ile kesin.

Yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından alıp soğumaya bırakın.

Krema, pudra şekeri ve vanilyayı mikserle koyulaşıncaya kadar çırpın.

Labne peynirini ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Kremayı soğuyan kurabiyelerin üzerine sürün.

Dilimlenmiş çilek ve kiviler ile süsleyerek servis yapın.