



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NUGALI YILDIZ KURABIYE

MALZEME

Hamur:

250 g tereyağı,

220 g řeker.

1 paket vanilya,

3 yumurta,

600 g un,

açmak için un.

içi:

150 g nuga,

2 orba kaşığı krema,

1'er tutam toz karanfil, tarçın ve kakule.

stne serpiřtirmek için:

150 g pudra řekeri,

1 paket vanilyalı řeker.

1. Tereyağı, şeker ve vanilya ile krem haline getirin. Yumurtaları teker teker yedin. Unu karıştırın, prsz hamur yoğurun. Hamuru folyoya sarın ve 2 saat buzdolabında bekletin.

2. Fırını 175 derecede ısıtın. Bir fırın tepsisini kâğıtlayın Hamuru unlu zemin üzerinde 2 mm kalınlığında aın. 3 çeşit yıldız kesin. Yıldızları yaklaşık 15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

3. Nugayı doğrayın, krema ve baharat ile benmari usulü ve devamlı karıştırarak eritin. Nuga sürün ve yıldızları birleştirin.

4. Pudra şekerini ve vanilyayı karıştırıp yıldızlara serpiştirin.