



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAFAK YILDIZI

Necip Usta

220 gr. yağ
80 gr. pudra şekeri
1/2 çay kaşığı rende limon kabuğu
Az vanilya
1 bütün yumurta
300 gr. elenmiş un

Küçük çukur bir kaba yağı, pudra şekerini, vanilya ve limon kabuğunu koyup ağaç bir spatula ile 5 dakika iyice karıştırarak köpürtünüz. Yumurtayı ilâve ederek iyice karıştırıp unu ilâve ediniz. Karıştırarak yediriniz. Ucunda bir buçuk santim kutrunda tırtıllı düğ bulunan sıkma torbasına bisküvi hamurunu doldurup gayet hafif yağlanmış ve püskürtülür gibi un serpilmiş bir tepsiye yıldız biçimi veya yedi santim uzunluğunda veya midye biçimi sıkıp 200 derece ortadan hızlı fırında 8- 10 dakika pişiriniz.

Not: Bisküvilerin üzerine fırına koymadan yarımşar kiraz şekerlemesi veya yuvarlak kesilmiş portakal şekerlemesi koyabilirsiniz. Pişince de erimiş çikolataya uçlarını batırıp yeşil fıstığa batırabilirsiniz.