



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEVİMLİ YILDIZLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

150 g yumuşak margarin

1 yumurta sarısı

1 tutam tuz

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

30 g bitter çikolata

Renkli şekerlemeler

Süslemek için:

20 g bitter çikolata

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

30 g bitter çikolatayı iri parçalara kesin. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırın, daha sonra bir kaba eleyin.

Üzerine margarin, yumurta sarısı, tuz, pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgah üzerinde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yıldız şeklindeki kalıpla kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Yıldız şeklindeki hamurların ortalarına renkli şekerleme veya çikolata parçaları koyun, yıldızların bir ucunu veya karşılıklı iki ucunu üzerlerine kapatın. Yapışması için hafifçe bastırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin ve yıldızlara "göz" çizin. Süsleme glazürü ile "ağız" çizin. Donuncaya kadar bekletip servis yapın.



