



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI AY VE YILDIZLAR

60 adet

MALZEME

3 yumurta akı,

1 tutam tuz,

300 g şeker,

450 g dövülmüş badem,

2 tatlı kaşığı tarçın,

1 tutam toz karanfil,

1 çorba kaşığı ayva marmeladı.

1. Yumurta aklarını tuz ilave ederek el mikseri ile köpürtün. Şekeri, devamlı karıştırarak azar azar ekleyin. Şekeri ilave ettikten sonra en yüksek hızda 5 dakika daha karıştırın.
2. 4 - 6 çorba kaşığı yumurta köpüğünü ayırın, soğuk bir yerde saklayın. Bademleri, baharat ve marmelat ile karıştırın ve yumurta köpüğü ile pürüzsüz bir hamur haline getirin.
3. Elektrikli fırını 150 derecede ısıtın. Bir fırın tepsisini kâğıtlayın. Hamuru 2 kat folyo arasında yarım cm kalınlığında açın. Ay ve yıldızları kestikten sonra tepsiye dizin. Sakladığınız köpüğü bıçak sırtı ile üzerine sürün.
4. Kurabiyeleri yaklaşık 15 dakika pişirin. Kurabiyelerin üstü kızarmamalı.