



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI YILDIZ KURABIYE (ESKİŐEHİR)

Malzemeler:

4 adet yumurta akı
225 gr. pudra şekeri
300 gr. badem
1.5 çorba kaşığı tarçın
1/2 limon kabuğu rendesi
Toz şeker

Hazırlanışı:

Isıya dayanıklı bir kabın içine yumurta aklarını kırın. Köpürünceye kadar çırpın ve sonra, pudra sekerini ilave edin. İçinde kaynar su bulunan bir kabın içine bu kabı oturtun. Malzeme iyice katılaşıncaya kadar karıştırın. Kabı suyun içinden çıkarın. Malzemedden 3-4 çorba kaşığı kenara ayırın. Kalan malzemeye çekilmiş bademi, tarçını ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin ve soğuk bir yerde 1 saat bekletin. Fırını 160 dereceye ısıtın. Fırına koyacağınız tepsiyi yağlayın. Hamur tahtasına toz şekeri dökün. Bunun üzerinde hazırladığınız hamuru 1/2 cm. kalınlığında açın. Yıldız kalıpları ile hamuru kesin ve kestiğiniz hamurları yağlanmış tepsiye dizin. Bir tarafa ayırdığınız pudra şekerli karışımdan üzerine sürün. 15-20 dakika sıcak fırında pişirip servis yapın.