



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI YILDIZLAR (ALMAN)

(Hamur 2 gün bekletilecek)

Hamur:

3 yumurta akı,  
125 g toz şeker,  
125 g pudra şekeri,  
2 yemek kaşığı limon suyu,  
100 g kayısı marmeladı,  
600 g badem,  
15 g tarçın.

Üstü:

80 g pudra şekeri,  
1 yemek kaşığı limon suyu.

Hamur: Yumurta aklarını sert köpük halini alıncaya kadar çırpın, toz şekeri ve pudra şekerini azar azar ilave edin. Limon suyunu ve marmeladı karıştırın. Bademleri makineden geçirin, tarçın ile harmanlayın ve tahta kaşıkla köpük yumurtaya karıştırın. Bademli hamurun üstünü örtün ve 2 gün süre ile buzdolabına kaldırın. Hamuru buzdolabından alın ve küçük porsiyonlar halinde folyo arasında 1 cm kalınlığında açın. Yıldızlar kesin. Yıldızları kağıtlı bir tepsiye dizin.

Üstü: Yumurta akını köpürtün, pudra şekeri ve limon suyu katın. Şekeri küçük bir kaşıkla yıldızların yüzeylerine dağıtın. Fırını 120 derecede ısıtın, yıldızları 25-30 dakika alt rafta pişirin.