



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARÇINLI YILDIZLAR

Malzemesi:

3 yumurta akı
250 gr. pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
275-325 gr. çekilmiş badem
açmak için pudra şekeri

Hazırlanışı:

Yumurta aklarını çırpın. Pudra şekerini ve vanilyayı ilave edip kalınca bir krem haline gelinceye kadar, çırpıma devam edin. Yaklaşık 2 çorba kaşığı sürmek için ayırın. Kalanına tarçını, limon kabuğu rendesini katın. Son olarak da çekilmiş bademi ilave edin. (Badem miktarı hamuru açmanıza mani olmamalıdır.) Pudra şekerini tezgaha serpin. Hamuru üzerinde açın. Yıldız kalıplarla hamurdan şekiller çıkartın. Ayırdığınız yumurta akını üzerlerine sürün. Yağlı kağıt üzerine dizin. Kızdırılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Tarçınli yıldızların içlerinin yumuşak olması lazımdır.