



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI YILDIZLAR

300 gr. un
1 paket kabartma tozu
2 yumurta
1 tutam tuz
2 çorba kaşığı krema
150 gr. şeker
1 paket vanilya
150 gr. tereyağı
100 gr. dağ çileği reçeli

Unu kabartma tozu ile karıştırın. Unu bir kaba koyup ortasına çukur açın. İçine yumurta, tuz, krema, şeker ve vanilyayı koyun. Tereyağını küçük küçük doğrayıp unu kenarlarına dağıtın. Dışardan içeriye doğru hamuru yoğurun. 60 dakika buzdolabında bekletin. Sonra hamuru ince olarak açın. Küçük yıldız kalıplarla hamurdan yıldız şekilleri çıkartın. Yağlanmış olan tepsiye dizip kızgın fırında 10-15 dakika pişirin.