



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU YILDIZLAR

<https://www.sabah.com.tr>

125 gram eritilmiş margarin  
3/4 su bardağı sıvı yağ  
3/4 su bardağı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
4,5 su bardağı un  
Üzerine:  
Çörekotu  
1 adet yumurtanın sarısı

Bir kaptan margarin, sıvı yağ, yoğurt, tuz ve toz şekerini iyice karıştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamuru merdane ile biraz açın. Yıldız şeklindeki kalıp yardımıyla parçalar hazırlayın. Yıldızları, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 30-35 dakika üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Yıldız kalibiniz yoksa, hamuru boru gibi yuvarlayıp, bıçakla keserek yassı, yuvarlak kurabiyeler yapabilirsiniz.

