



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YILDIZ BEZE

2 yumurta akı  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
125 gr bitter çikolata

Ön hazırlık olarak fırını 150 derecede ısıtalım. İki adet fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayalım. Mikser yardımıyla yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpalım. Şekeri azar azar ilave edelim. Her ekleden sonra tekrar çırpalım. Karışım koyu krema kıvamına gelip, şeker eriyene dek çırpmaya devam edelim. Tarçını ekleyerek karıştıralım. Hazırladığımız karışımı bir krema sıkacağına içine dolduralım. Ucuna küçük yıldız uç takalım ve aralıklar bırakarak yıldızcıkları tepsiye sıkalım. 30 dakika kadar ktır ktır olana ve hafif sarımsı bir renk alana dek pişirelim. Fırını kapatıp bezeleri içinde soğutalım. Kreması için çikolatayı küçük ısıya dayanıklı bir kaba alalım. Kabı kaynar su konulmuş bir başka kabın içine oturtalım. Çikolata eriyene dek karıştıralım. Ateşten alalım. Sonra bezelerin arasına çikolatadan sürerek minik sandviçler yapalım. (Dilerseniz üzerine kakao serpiştirerek hemen servis yapabilirsiniz)

---