



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZ ÇÖREK

50 gr margarin
1.5 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı yaş maya
4 yemek kaşığı toz şeker
Alabildiği kadar un
1 su bardağı kuru kayısı
Yarım su bardağı Antep fıstığı
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker

Ilık su, yaş maya, margarin ve şekeri hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar un ekleyip yoğurun. Karışım iki misli kabarınca tekrar yoğurun. Küp kesilmiş kuru kayısı ve bütün antep fıstıklarını ilave edin. Hamuru yağlanmış yıldız şeklinde bir kalıba alın. üzerini elinizle hafifçe bastırarak düzeltin. Yumurta akı sürüp şeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.