



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILDIZ KAYMAZ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
1 paket toz vanilya
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Şeker, margarin, yumurta beyazı ve yumurta bir tasta karıştırılır. Diğer malzemeler ilave edilir. Hamur merdaneyle açılır. Küçük çay bardağıyla kesilir. Yuvarlak parçalar yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Kalan hamur toplanır, tekrar merdane yardımıyla açılır, yıldız şeklinde bisküvi kalıbıyla kesilir. Yuvarlak hamurların üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür. Yıldız parçalar yuvarlağın üzerine konur. Yıldıza da yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.