



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILDIZLAR

Yaklaşık 45 adet yıldız için;

MALZEME:

1 limon,

1 yemek kaşığı limon kabuğu şekerlemesi,

100 gr. esmer şeker,

300 gr. un,

180 gr. soğuk tereyağı,

2 yumurta sarısı,

1 fiske tuz.

Garnitür:

200 gr. pudraşekeri,

1 yemek kaşığı limon suyu,

minik şekerler.

1. Limon kabuğunu rendeleyin, yarım tatlı kaşığı toplayın. Limon kabuğu şekerlemesini ince kıyın. Un, tereyağı parçaları, yumurta sarısı, tuz, 1 yemek kaşığı limon suyu ile hamur yoğurun. Hamuru folyoya sarıp, 1-2 saat buzdolabına kaldırın.
 2. Fırını 180 derecede ısıtın. Hamuru unlu zemin üstünde 4 mm kalınlığında açın, yıldızlar kesin. Yıldızları kağıtlı tepsiye dizin, 10 dakika pişirin.
 3. Pudraşekerini limon suyu ile karıştırın. Yıldızlara garnitür yapın.
-