



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YILDIZ KURABIYE

150 gram tereyađı,  
2 adet yumurtanın sarısı,  
1 adet yumurta,  
2,5 su bardađı un,  
yarım su bardağı pudra şekeri,  
100 gram çekilmiş fındık,  
bir tutam tuz.  
Üzerine:  
Reçel veya pekmez

Tereyağı, pudra şekeri, yumurta sarıları, tuz, yumurta, un ve çekilmiş fındıkları metal bir kaşık veya mikser yardımıyla karıştırın.  
10 dakika kadar buzdolabında dinlendirin. Buzdolabından çıkardığınız hamuru streç filmin arasına koyup, yayın. Yıldız şeklindeki kalıplarla hamurdan parçalar çıkarın.  
Hamurların ortasına parmağınızla biraz bastırın ve çukur oluşturun.  
Unlanmış ve yağlanmış bir fırın tepsisine bu yıldız kurabiyeleri dizin. 175 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.  
Fırından çıkardıktan sonra kurabiyelerin ortasına reçel veya pekmez dökerek servis yapın.

---