



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KUZEY YILDIZI



200 gr. kahvaltılık tereyağı  
2 Adet yumurta sarısı  
1 Çorba kaşığı yoğurt  
1 Şu bardağı pudra şekeri  
3 Su bardağı un  
1 Çorba kaşığı buğday nişastası  
Yarım çay kaşığı tuz  
2 Tatlı kaşığı tarçın  
4 Adet karanfil  
15 Adet badem  
Üzeri için;  
2 Adet yumurta beyazı  
2 Çorba kaşığı toz şeker

- # Bademler sıcak suda tutulur, iç kabukları çekerek çıkarılır, dövülerek un haline getirilir. Karanfil dövülerek toz haline getirilir.
- # Kapaklı küçük bir kaba yumurtanın beyazları konur, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Derin yoğurma kabına yumurtanın sarıları, oda ısısında yumuşamış tereyağı, yoğurt ve pudra şekeri konur, kaşıkla karıştırılır.
- # Üzerine buğday nişastası, tarçın, tuz, dövülmüş badem, karanfil ve yoğurdukça elenmiş un eklenir, sertte yakın bir hamur yapılır.
- # Hamur bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına konur, 2 saat bekletilir.
- # Hamur, süre sonunda unlu zeminde merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır, yıldız şeklindeki bisküvi kalıbıyla kesilir.
- # Çıkan kenarlar tekrar toplanır, hamur yumuşadıysa buzdolabında soğutulur, tekrar açılır, kalıpla kesilir.
- # Bütün bisküviler aralıksız olarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında yarım olarak pişirilir.
- # Tam pişmeyen bisküviler fırından çıkarılır, soğumaya bırakılır. Bu arada buzdolabında bulunan yumurta beyazlarına 2 çorba kaşığı toz şeker eklenir, çırpıcı ile kar olana kadar çırpılır.
- # Tamamen soğuyan kurabiyelerin üzerine kar halindeki yumurta beyazı kaşıkla konur.
- # Yumurta beyazları sararmayacak ancak katılaşacak şekilde pişirilir. Bunun için önceden ısıtılmış 100 derece fırına bisküviler konur 10 dakika pişirilir, fırın kapağı açılmadan 5 dakika fırın kapatılır. Bu işlem 3 kez tekrarlanır. Soğuyunca ikram edilir.

**Not:** Kuzey yıldızı hamuru yoğrulurken, ellerin soğuk olmasına dikkat edilir.