



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ AY

Eyüp Sevinç

100 gr. tuzsuz badem
210 gr margarin
275 gr. un
75 gr. pudra şeker
1 paket vanilya
150 gr. üstüne pudra şeker

Bademi cezveye koyun ve suda kaynatın. Ardından 10 dakika soğuk suya tutun. Kabuklarını soyun ve robotta ince ince kıyın. Unun içine paket margarinini koyun, bıçakla kıyın. 75 gr. şeker ve kıyılmış bademi ilave ederek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elinizle yuvarlayın, 2 cm. kalınlığında ay şekli verin. Yağsız tepsiye dizin. Hazırladığınız parçaları 180 derecede 45 dk pişirin. Servis tabağına alın, vanilya ile 150 gr. pudra şekerini karıştırın ve üzerine bolca serpin.

