



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ AY

<https://www.sokeun.com/>

2½ su bardağı Söke® un
1 kahve fincanı badem
½ kahve fincanı ceviz
½ çay bardağı eritilmiş bitter çikolata veya kakao
1 çay bardağı pudra şekeri
180 gr. margarin ya da tereyağı (1 su bardağı)
3 yumurta sarısı
½ paket vanilya
1/2 çay kaşığı karbonat

- 1.Fırını 170°C'ye ısıtın.
2. Söke® unu eleyip ortasını açın. Oluşturduğunuz havuza tereyağı koyup, birlikte iyice ezerek krema haline getirin. Pudra şekeri ilave edip, tekrar karıştırın. Üç yumurta sarısını, kavrulmuş ve öğütülmüş bademi ve cevizi üzerine ilave edin. Vanilya, karbonat ve eritilmiş çikolatayı da ekleyin. Azar azar un ilavesiyle hamur haline getirin.Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar alıp ay şekli verin, yağladığınız tepsi üzerine dizin.
3. Orta dereceli fırında (170°C'de) 30 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra (isteğe bağlı olarak), uçlarını karamela ya da eritilmiş çikolataya, arkasından da dövülmüş yeşil fıstığa batırabilirsiniz.