



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ AY KURABİYESİ

1 su bardağı un
7 tepeleme çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kabuksuz badem
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekerı

Unu ve tereyağını bıçakla kıyın. Ezilmiş badem, toz şeker ve yumurta sarılarını karıştırın. Unu ekleyip, fazla yoğurmadan hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ay şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizip, 200 ° C ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Piştikten sonra vanilya ile pudra şekerini karıştırıp, kurabiyeleri bulayın. Soğuyunca servis yapın.