



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEDÍAS LUNAS DE NUECES (İSPANYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Cevizli Ay Kurabiyeleri

hemen hemen 20 kurabiye için:

1,5 su bardağı un

150 gr. tereyağı

1 su bardağı çekilmiş ceviz

1 tatlı kaşığı vanilya

1/2 su bardağı pudra şekeri

1 tutam tuz

üstü için:

1 su bardağı pudra şekeri

Unu buzdolabından çıkardığınız soğuk tereyağı ile, ufalanan ve dağılan bir hamur oluncaya kadar yoğurun. İçine cevizi, şekeri, tuzu ve vanilyayı ekleyip hamurla çalışılacak, yani hamur dağılmayacak bir hale gelinceye kadar yoğurun. Serin bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın. Daha sonra fırını 190 derecede kızdırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Hamur tahtasında ellerinizle yuvarlayarak 6-7 cm. uzunluğunda ve küçük parmak kalınlığında yuvarlaklar yapın. Yuvarlağı iki tarafından ortaya doğru kıvrarak ay şekli verin ve yağladığınız bir fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden kızdırdığınız fırında 12-15 dakika, kurabiyeleriniz açık kahverengi bir renk alıncaya kadar pişirin. Yalnız pişme sırasında kurabiyeleri kontrol edin ki yanmasınlar. Daha sonra fırından çıkan kurabiyeleri dikkatlice alıp, sıcak sıcak pudra şekeri bulayın ve soğuyunca çayın veya kahvenin yanında servis yapın.

Kurabiyeler için ceviz yerine çekilmiş fındık veya badem de kullanabilirsiniz. Ayrıca, derseniz değişik şekiller de verebilirsiniz.