



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VANİLYALI AY KURABIYE

200 Gr Sana Hamurışı

1 Tutam tuz

0,5 Çay Bardağı çiğ badem

0,5 Su Bardağı pudra şekeri

1 Adet yumurta

2 Su Bardağı un

1 Paket vanilin

Tuz ve unu bir kapta karıştırın. Sana Yağını una yedirin. Pudra şekeri, yumurta vanilin ve vanilya şekeri, bademleri ekleyip karıştırın. Hamuru yarım saat buzdolabında bekletin. Hamurdan parçalar kopararak hilal şekli verin. 200 derece fırında pişirin. Ilıkken üzerine pudra şekeri serpin.