



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI AY KURABİYESİ

500 gr oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
800 gr un
2 paket file badem (200gr)
1 paket kırık badem
1 paket vanilya
2 paket pudra şekeri üzerini bulamak için

İlk önce Bademlerimizi tavada bir güzel kısık ateşte yakmadan kavuralım. Sonra diğer yandan bir kaba yumuşamış tereyağımızı ve diğer tüm malzemelerimizi alıp iyice yoğuralım. Sonra yoğurduğumuz kurabiye hamurumuza kavurduğumuz ve soğuttüğümüz bademleri ekleyip yine yoğuralım. Kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp Ay şekli verip sirasi ile tepsimize dizip 180 derecede üzeri hafif pembelesinceye kadar kızartalım. Pisen kurabiyelerimizi fırından aldıktan sonra ilinmasını bekleyelim, ilindikten sonra pudra sekerine önlü arkalı bulayıp saklama kaplarımıza dizelim. Karanlık vede soğuk bir ortamda muhafaza edelim.

