



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI AY

### MALZEME:

100 gr. tereyağı  
200 gr. un  
80 gr. şeker  
80 gr. badem  
1 adet yumurta  
100 gr. pudra şekeri  
1 paket vanilya

### HAZIRLANIŞI:

Tereyağ unla beraber düz bir yerde bıçakla ince ince kesilir, şeker, kabukları çıkarılıp makineden çekilmiş badem ve yumurta ilâve edilir. Hepsi karıştırılıp elle bir hamur yapılır. Hamurdan küçük eşit parçalar alarak ay şeklinde kurabiyeler yapıp, yağlanmış tepsiye dizilir, hafif fırında pişirilir, fırından çıkan kurabiyeler vanilyalı pudra şekerine bulanır. Kurabiye sıcakken üzeri hafif yağlıdır. Pudra şekeri yarım paket vanilyayla harmanlanıp hazırlanır. Çörekler buna bulanınca üstü beyazlaşır.