



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI AYLAR

Malzemesi:

50 gr. çekilmiş badem

50 gr. çekilmiş ceviz

280 gr. un

70 gr. pudra şekeri

bir tutam tuz

200 gr. tereyağı

2 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı vanilya

25 gr. toz şeker

Hazırlanışı:

Badem ve cevizi çok ince olarak makineden geçirerek çekin. Bir kabın içine elenmiş unu, cevizi, bademi, şekeri, tuzu, tereyağını ve yumurta sarılarını koyun. Düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Fırını 190 dereceye ısıtın. Hamurdan küçük parçalar olarak avucunuzun içinde küçük toplar meydana getirin. Sonra yine avuç içinde yuvarlayarak kurşun kalem kalınlığında çubuklar meydana getirin. Bu çubuklara yarım ay şekli verin. Fırında 10 dakika pişirin. Vanilyayı toz şeker ile birlikte karıştırın. Vanilyalı aylar henüz sıcakken şekerli karışımı, bunların üzerine dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.
