



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI AY

MALZEMESİ

- 1 Çay bardağı pudra şekeri (yarısı içine, yarısı üstüne)
- 1 Çay bardağı eritilmiş margarin
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım çay bardağı yoğurt
- Yarım çay bardağı süt
- 1 Paket vanilya
- Aldığı kadar un
- Yeterince marmelât veya şekerle dövülmüş iç fındık

YAPILIŞI

- 1.Margarini, zeytinyağını, sütü, yoğurdu ve şekerin yarısını, bir kap içinde karıştırınız,
 - 2.Unu yavaş yavaş ilâve ederek yumuşak bir hamur yapınız ve 5-10 dakika dinlendiriniz,
 - 3.Hamur tahtasında, merdane ile 1/2 cm. kalınlığında açınız ve 7-cm. karelik parçalar halinde kesiniz.
 - 4.İç kısmına biraz vanilyalı marmelât veya şekerle iyice dövülmüş iç fındık koyunuz,
 - 5.Köşeden başlayarak sarınız.
 - 6.Ay şekli vererek yağlanmış tepsiye diniz ve orta ısı derecesinde fırında, pembeleşinceye kadar pişiriniz.
 - 7.Fırından çıkarınca üstlerine vanilyalı pudra şekeri serpiniz ve servis tabağına diziniz.
-