



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI AY

275 gram un
200 gram tereyağı
150 gram pudra şekeri
100 gram ceviz
yarım portakal kabuğu rendesi

Hamur tahtasına unu eleyiniz. Üzerine tereyağını bıçakla ince ince kıyarak ilâve ediniz. Cevizleri havanda dövünüz. Pudra şekeri, vanilya ve portakal kabuğunu da katınız. Hepsi birlikte iyice yoğrulularak bir hamur elde ediniz. Fındık büyüklüğündeki parçalara ayırarak, ay şekli veriniz. Hafif hararetili fırında 10 dakika kadar pembeleştiriniz. Daha sonra vanilya karıştırılmış pudra şekerine bulayınız ve soğutmaya koyunuz.
