

Hilal Kurabiye

Malzemeler

2 su bardagi un(elenmis)
1 paket vanilya
200 gram tereyagi (soguk)
1/2 su bardagi pudra sekeri(elenmis)
1 yumurta(oda sicakliginda)
175 gr. toz badem (ben kabuksuz cig bademi rondodan gecirdim.)
1 tutam tuz

Yapilisi

Un ve tuzu bir kaba eleyelim. Daha sonra buzdolabindan cikarttigimiz tereyagini kup seklinde keselim, una ekleyelim. Un ve tereyagini birbirine yedirelim. Bunun iki yolu var. Birincisi ve en kolayi tereyagi ve unu birlikte rondoya koyup kum gibi olana dek rondoyu calistirmek. Ikinci yol ise genis bir yuzeyde un ve tereyagini parmak uclarimizla karistirmek. Parmak uclarimizla karistirmayip avuc iclerimizle yogurursak, elimizin sicakligi tereyagini eritir, bu da hamurumuzun kivamini etkileyecektir. Ayri bir kapta yumurta, pudra sekeri ve vanilyayi karistiralim. Karisimi diger tereyagli-unlu karisima ekleyelim ve hamur kivamina gelinceye kadar hafifce yoguralim. Hazirladigimiz hamuru strec filme sarip en az yarim saat buzdolabinda dinlendirelim. Daha sonra hamurdan kucuk parcalar koparalim, once yuvarlayalim sonra iki avucumuzun icinde uzatip hilal ay seklini verip yagli kagit serilmis tepsimize dizelim. Tum hamuru sekillendirdikten sonra tepsileri buzdolabina koyup yarim saat daha bekletelim. Onceden isitilmis 175 derece firinda yaklasik 15 dakika pisirelim. Uzeri hafif kizarmaya baslar baslamaz hemen firindan alalim. Soguduktan sonra uzerine pudra sekeri serpelim.