



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI SABLE BİSKÜVİSİ

250 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)
2 adet yumurta
150 gr. margarin
100 gr. pudraşekeri (3 çorba kaşığı dolusu)
1 fiske karbonat
Vanilya
100 gr. fındık İçi

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasına yağı koyup, bıçakla incecik kıyınız.
Kıyılan unun ortasını açıp, 2 yumurta sarısını, etrafına pudraşekeri ve vanilyayı koyup, birbirini tutuncaya kadar iyice yoğurunuz.
Hamuru 3 parçaya ayırıp, yağ bez altında 15-20 dakika dinlendirin.
Merdaneye 4-5 mm. İncelikte açıp, nemse kalıbı, fincan veya burdakla yuvarlaklara kesiniz.
Ayırdığınız 2 yumurta akına birer yüzlerini batırıp, kıyılmış fındığa bulayınız.
Hafif yağlanmış tepsiye dizip, orta ısıllı fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
Tabağa dizip, üzerlerine pudraşekeri serpip, kullanınız.