



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI SABLE

500 gr. un
1 büyük paket margarin
200 gr. pudraşekeri
2 adet yumurta
Vanilya
Kreması için:
150 gr. hindistancevizi
125 gr. pudraşekeri
1 çorba kaşığı un
2 adet yumurta akı
Üzerine:
250 gr. yaş kayısı yoksa 2 kaşık marmelat

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasına yumuşak yağı, yumurtaları, pudraşekerini, vanilyayı koyarak bir hamur yapınız.

15-20 dakika dinlendirdikten sonra, yarım cm. kalınlıkta açınız.

Kalıpla kesip, tepsiye aralıklı diziniz.

Krema malzemesinin hepsi bir porselen kâsede karıştırılıp, torbaya doldurup, şekilli duyla tepsideki hamurların kenarına sıkınız. (Ortası açık kalacak şekilde.)

Orta kısmına varsa yaş kayısı, yoksa kayısı marmelatı koyup, orta ısı fırında pişiriniz.

Soğutup, servis tabağına diziniz.

Not: Kayısı veya marmelatı fırından çıkınca da koyabilirsiniz.