



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## AMERİKAN SABLE BİSKÜVİSİ

500 gr. un  
1 büyük paket margarin  
150 gr. pudraşekeri  
1 kahve fincanı süt  
3 adet yumurta sarısı  
Vanilya  
Limon kabuğu rendesi

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasına yumuşak yağı, yumurta sarısını, pudraşekeri, vanilya, limon kabuğu rendesini, sütü koyarak bir hamur yapınız.

İki çeşit parçaya ayırıp 10-15 dakika dinlendiriniz.

Hamuru merdaneyle 4-5 mm. incelikte açıp, çeşitli kalıplarla kesiniz. (Elle de çeşitli şekiller verilebilir.)

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çatal veya bıçak ucuyla şekiller veriniz.

Orta ısıllı fırında hafif pembe renkte ve kuru olarak pişiriniz.

Soğuyunca servis tabağına dizip, üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz, hamurun yarısına kakao ilâve ederek iki renkli bisküvi şeklinde de yapabilirsiniz.

---