



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SABLE BİSKÜVİSİ

500 gr. un
150 gr. pudraşekeri (6 çorba kaşığı)
1 büyük paket margarin
1 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
150 gr. badem veya fındık içi

Unu hamur tahtasına eleyiniz.
Ortasını açıp, yağı koyup, biraz elle yumuşatınız.
Sonra, pudraşekeri koyup, tekrar elle karıştırarak beyaz köpük haline getiriniz.
Sonra 1 yumurta ve sütü, vanilya, limon kabuğu rendesini koyup, etraftan un alarak bir hamur yapınız..
15-20 dakika dinlendirip, sonra yarım cm. kalınlıkta açınız.
İstediğiniz kalıpla kesip, üzerlerine yumurta akı veya sarısı sürüp, çekilmiş badem veya fındığa bulayınız.
Ortalarına hafif parmakla bastırıp, marmelât koyunuz.
Orta ısı fırında hafif pembe renkte pişiriniz..
Fırından alıp, soğutup, servis tabaklarına dizip, servis yapınız.

Not: Marmelât fırından çıkınca da konabilir. Hiç konmasa da olur.