



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BASİT SABLE

### MALZEMESİ

- 2 Adet yumurta,
- 3 Su bardağı un,
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Büyük paket margarin (250 Gr.)
- 1 Çay kaşığı vanilya
- 1,5 Çay kaşığı karbonat
- 1/2 Su bardağı kavrulmuş ve dövülmüş fındık içi.

### YAPILIŞI

- 1.Unu, vanilyayı ve karbonatı, hamur tahtasına eleyip ortasını açınız,
- 2.Ortasına, iki yumurtanın sarısını, toz şekerini ve eritilmiş margarini koyunuz,
- 3.Ortasına konulan malzemeyi önce kaşıkla eziniz.
- 4.Etrafından un katarak karıştırınız ve yumuşak bir hamur yapınız,
- 5.Hamuru, 1,5 cm. kalınlığında açınız,
- 6.Çeşitli kalıplarla kesiniz,
- 7.Üstlerine yumurta akı sürüp dövülmüş fındık içi serpiniz.
- 8.Orta ısı dereceli fırında, pemleşinceye kadar pişiriniz.
- 9.Ilıkken servis tabağına alınız.

[ML® Sable Bisküvisi için tıklayın](#)