



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI SABLE BİSKÜVİ

Milli Eğitim Bakanlığı

500 g un  
300 g bitkisel margarin  
200 g pudra şekeri  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı vanilya  
1 paket kabartma tozu  
200 g kavulmuş fındık (üzeri için)  
1 yumurta akı (üzeri için)

Fırını, 160 dereceye ayarlayınız.

Unu tezgâha eleyiniz.

Unun ortasını açınız. Unun kenarına; pudra şekerini, vanilyayı ve karbonatı eleyiniz.

Unun ortasına tezgâhta elinizle ezerek yumuşattığınız bitkisel margarini ve yumurtayı koyarak hamuru toparlayana kadar yoğurunuz.

Hamuru strece sarıp 15-20 dakika dinlendiriniz.

Hamuru üç parçaya ayırınız. Her bir parçayı hafif unlanmış tezgâh üzerinde merdane ile 4-5 mm kalınlığında açınız.

Açılan hamuru kurabiye kalıbı ile kesiniz. Tepsiyeye aralıklı olarak diziniz.

Çırpılmış yumurta akını, yumurta fırçası ile kurabiyelerin üzerine sürüp kavulmuş fındıkları irice kıyarak üzerine serpiniz.

Hafif pembeleşen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.

Servisten önce, istenirse, pudra şekeri eleyebilirsiniz.

