



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI SABLE BİSKÜVİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Çorba Kaşığı DÖVÜLMÜŞ FINDIK
- 1 Paket vanilya
- 1 Fiske kabartma tozu
- 10 Çorba Kaşığı un
- 3 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 2 Adet yumurta

Un karıştırma kabına alınır. Oda sıcaklığındaki yağ, pudra şekeri, 2 yumurta sarısı ve vanilya eklenip iyice yoğrulur. Hamur 3 eşit parçaya ayrılıp nemli bez altında 15-20 dakika dinlendirilir. Merdaneyle açılıp istediğimiz bir kalıpla kesilir. Kesilen parçalar ayırdığımız yumurta aklarına batırılır. Üzerlerine fındık konulup orta ısıda fırında kurabiyeler pembeleşene dek pişirilir.
