



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI SABLE

MALZEMELER

- 1 kilo un
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 paket margarin
- 3 adet yumurta
- 1 paket kakao
- 1 su bardağı dövülmüş fındık

YAPILIŞI

Un derince bir kaba konur. Ortası havuz biçiminde açılır. İçerisine pudra şekeri, yumurta, eritilmiş margarin ve yumurtalar eklenip iyice yoğrulur. Hamurun yaklaşık 1/5'i bir kenara ayrılır. Kalan kısma kakao ve dövülmüş fındık katılır. Kenara ayrılan beyaz renkteki hamur 2 parçaya ayrılır. İki parça da tezgahın üzerinde merdane yardımıyla ince bir biçimde açılır ve bir parçası yağlanmış fırın tepsisine döşenir. Kakaolu ve fındıklı hamur da elle ya da yine merdane yardımıyla açılarak tepsiye ikinci kat olarak döşenir. Üçüncü ve son kat olarak ise beyaz renkli hamurun ikinci parçası tepsiye döşenir. Tepsi buzdolabına konur ve iyice donana kadar beklenir. Donduktan sonra buzdolabından çıkarılarak bıçakla kareler halinde kesilir ve 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir.