



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI SABLE

Malzemeler:

250 gram un

125 gram margarin

100 gram pudra şekeri

1 adet yumurta

Yarım paket vanilya

3-4 fiske tuz

1 limon kabuğu rendesi

Yarım çay fincanı fındık

1 adet yumurta akı

Hazırlanışı:

Elenmiş unun ortasına margarini koyup yağ parçacıkları kayboluncaya kadar kıyın. İçine şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuzu atıp, yumurtaları da ekledikten sonra yoğurarak bir hamur yapın. Hazırladığınız hamuru 5 dakika dinlendirin. Hamuru açarak dikdörtgen yada dilediğiniz şekilde parçalara kesin. Önce yumurta akına sonra fındığa batırarak orta ısı fırında pişirin.

[ML® Sable Bisküvisi için tıklayın](#)